

Lettre d'infos

Resto Co & Bio

numéro 13

Juillet 2015



FRAB

Les Agriculteurs Bio de Champagne-Ardenne

Sommaire

A la Une :

Retour sur l'événement
Cuisiniers à la ferme chez
Nicolas et Mathilde

p.2 et 3

Des animations dans les
écoles de la région

p.4

Des propositions de lois
pour le développement des
circuits courts et la reloca-
lisation des approvisionne-
ments

p.5

Le printemps bio 2015, une
belle réussite!

p.5

Agenda

Chiffres: La barre des 500 producteurs et des 20 000 hectares en Agriculture Bio a été atteinte en début 2015 !!

À la Une: Retour sur l'événement Cuisiniers à la ferme chez Nicolas et Mathilde

Le 17 juin dernier dans le cadre du printemps bio, la FRAB Champagne Ardenne a organisé l'événement Cuisiniers à la ferme. Mathilde et Nicolas ont accueilli une quinzaine de personnes sur leur ferme en maraichage biologique située à Pontfavergers (Marne).



L'objectif de ces rencontres est

de refaire du lien entre les professionnels de la restauration collective et les producteurs. L'après midi s'est déroulée en trois temps forts.

La première partie a consisté à présenter la ferme de manière générale, l'historique, ses caractéristiques et ses débouchés en vente directe telle que la restauration collective via MBCA. Ce temps d'échanges a permis d'apporter des réponses aux participants sur les interrogations qu'ils avaient sur l'agriculture biologique et de partager les intérêts du projet bio local dans les cantines.

Dans un deuxième temps Nicolas a emmené tous les participants voir les cultures maraichères en place. Tomates, aubergines, brocolis, salades, carottes,... c'est plus de 60 cultures différentes que Nicolas cultive et

Crédit photo: Frab Champagne-Ardenne

Lettre d'infos Resto & bio n°13

FRAB Champagne-Ardenne - www.biochampagneardenne.org

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : s.martin@biochampagneardenne.org



récolte sur l'année. Pour cela il embauche 5 salariés pour l'aider à mener tous les travaux des champs (semis, désherbage, arrosage, palissage, repiquage,...).

Les participants ont pu se rendre compte du travail nécessaire pour obtenir des légumes. De plus, les spécificités du maraichage biologique ont été très clairement expliquées par Nicolas au cours de la visite. Enfin, après avoir bien marché dans les différentes parcelles sous un bon soleil les discussions se sont poursuivies autour d'une dégustation de produits de la ferme et d'un verre de jus de fruits bio local. Tous les participants ont même eu la chance de repartir avec un panier de légumes offert par Nicolas !!



Crédit photo: Frab Champagne-Ardenne

Ce type de rencontre enrichissante et conviviale sera reconduite d'ici la fin de l'année 2015 dans une autre ferme de la région, donc n'hésitez pas à vous inscrire aux prochains Cuisiniers à la Ferme.

Des animations dans les écoles de la région

Dans le cadre du Plan National pour l'Alimentation, projet soutenu par la DRAAF Champagne-Ardenne, la FRAB est en capacité de vous proposer des animations auprès des enfants, de primaires, sur les liens agriculture alimentation bio. En effet, suite à l'acquisition d'une mallette pédagogique « Bio'Appetit » la FRAB vous propose des interventions sur différentes thématiques comme par exemple la saisonnalité des fruits et légumes, l'origine des produits, la reconnaissance de céréales ou encore le compostage et la valorisation des déchets.

Ces animations sous forme de jeux participatifs et interactifs avec les enfants permettent de traiter ces différentes thématiques et de créer de l'échange entre les enfants et l'animateur(trice).



Crédit photo: Frab Champagne-Ardenne

Plusieurs écoles ont fait le test de ces animations notamment l'école de Pierry où la thématique du compostage a été abordée avec plusieurs élèves (du CP jusqu'au CM2). Les animations ont permis d'aller plus loin en traitant aussi le sujet du tri sélectif.

L'école de Saint Brice Courcelles a fait le choix d'aborder la question de l'origine des aliments. Cette animation a pour objectif de replacer les aliments que les enfants ont l'habitude de manger (ou pas) dans les différentes étapes de leur fabrication. Par le biais du jeu de rôle les enfants

Lettre d'infos Resto & bio n°13

FRAB Champagne-Ardenne - www.biochampagneardenne.org

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : s.martin@biochampagneardenne.org

construisent et retracent l'histoire des aliments du « champ à l'assiette ». Lors de ces animations plusieurs grandes filières ont été reconstruites par les enfants : la viande de porc et de bœuf, les céréales, les produits laitiers, ...



Jeux de rôles sur la construction de la filière céréale permettant de voir les différentes étapes, de la culture du blé jusqu'aux produits finis pain, pâtes,...

Jeux de rôles sur la construction de la filière lait permettant de voir les différentes étapes, de l'alimentation des vaches laitières jusqu'aux produits finis yaourt, beurre,...



Animation sur la thématique «Où poussent ils? Quand poussent-ils?» Sur ce module d'une heure intervention l'enfant apprendra à reconnaître les fruits et légumes bruts, les différentes parties de la plante, leur origine de production et leur saisonnalité. Ce module permet aussi d'aborder l'importance de limiter le gaspillage alimentaire.

Animation sur la thématique «Le compost». Sur ce module l'enfant découvrira les notions de biodéchets, l'importance de la décomposition et du recyclage de la matière organique et le rôle des micro-organismes. Mais cela permet aussi d'aborder le tri sélectif en parlant des autres déchets (verre, conserve, journaux, habit,...) que les enfants manipulent.



Jeux de reconnaissance de céréales et autres graines et fruits secs. L'enfant découvrira la grande diversité des céréales disponibles dans notre alimentation dans le but de limiter la néophobie des aliments et de ce fait limiter le gaspillage alimentaire.

Si vous souhaitez mettre en place des animations sur les temps périscolaires ou scolaires (les deux sont possibles) pour l'année scolaire 2015/2016, n'hésitez pas à prendre contact avec la FRAB.

Lettre d'infos Resto & bio n°13

FRAB Champagne-Ardenne - www.biochampagneardenne.org

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : s.martin@biochampagneardenne.org

Des propositions de lois pour le développement des circuits courts et la relocalisation des approvisionnements

En décembre 2014, l'assemblée nationale a mandaté une équipe parlementaire pour réaliser une mission d'information sur les circuits courts et la relocalisation de notre alimentation. Après plusieurs mois de travail, d'auditions et de déplacements sur le terrain, Brigitte Allain*, rapporteuse de cette mission a rendu public son rapport sur les circuits courts alimentaires et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires. La députée de la Dordogne y formule de nombreuses recommandations concrètes et demande par exemple la fixation dans la restauration publique d'un seuil minimal de 20% de produits durables (local, signes de qualité) dès 2016, pour atteindre 40%, dont 20% de bio en 2020.

Lire le rapport et ses 47 propositions en cliquant **ICI**, une synthèse de ce rapport est aussi disponible en cliquant **ICI**.

La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 a fait de l'ancrage territorial de la production l'un des objectifs de la politique agricole et alimentaire. Cette nouvelle orientation, attendue par la société, agriculteurs compris, ne constituera une réponse aux multiples crises agricoles qu'à la condition d'être traduite en actes.

«J'entends que ce travail collectif ne reste pas lettre morte», précise Brigitte Allain, «je travaille d'ores et déjà à une traduction législative de ces recommandations, qui pourrait prendre la forme d'une proposition de loi à part entière». Retrouvez la synthèse des propositions de lois en cliquant **ICI**.

Pour atteindre un changement d'échelle, la relocalisation de l'alimentation doit être pensée au-delà des circuits courts et de proximité, comme un projet alimentaire de territoire. Cela implique une mise en réseau et l'animation des acteurs - collectivités, consommateurs, entreprises, organisations-, la réalisation d'un diagnostic commun et la définition d'objectifs partagés. Cette vision globale, encouragée par les orientations nationales, devra se concrétiser dans des politiques volontaristes d'accompagnement local.

*Brigitte Allain siège à l'Assemblée Nationale en tant que députée au sein de la Commission des affaires économiques.

Source de l'article: site internet <http://brigitteallain.eelv.fr/> consultation juillet 2015.



Crédit photo: Assemblée Nationale

Lettre d'infos Resto & bio n°13

FRAB Champagne-Ardenne - www.biochampagneardenne.org

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : s.martin@biochampagneardenne.org

Le printemps bio 2015, une belle réussite !!

Du 1er au 15 juin c'était le printemps bio. Événement d'ampleur nationale et coordonné par l'agence bio il a été fortement relayé en région Champagne-Ardenne. A l'occasion de cette quinzaine de nombreuses actions ont été mises en place afin de faire découvrir l'agriculture et l'alimentation biologique au grand public.

L'édition 2015 a été une année riche en événements. C'est en effet, **24 animations** qui ont été proposées sur tout le territoire et référencés dans le cadre de la quinzaine du Printemps Bio. Toutes ces animations ont touchés un public très varié.

Sur le volet restauration collective, c'est près de **10 établissements** (5 lycées, 1 collèges, 1 restaurants d'entreprise, 1 commune et 2 établissements de santé) qui ont réalisés des repas bio locaux touchant ainsi plus de **4 200 convives**. Deux animations avec des producteurs ont eu lieu au niveau du centre hospitalier de Châlons-en-Champagne et auprès du self de l'EPSM de la Marne. Les producteurs ont proposé à cette occasion une dégustation de jus de fruits le temps du repas.

Événement phare de cette quinzaine, la fête du lait, qui a eu lieu dans 4 fermes de la région. Les fermes ont ouvert leurs portes le temps d'une journée au grand public en offrant un petit déjeuner, des visites, un repas pour le midi et pleins d'autres activités... **Cet événement a rassemblé au total plus de 780 visiteurs sur les quatre fermes, 345 petits déjeuners ont été servis!!**



Enfin on compte **9 animations spécifiques sur l'agriculture et alimentation dans différents magasins bio de la région** (Intermarché, Naturéo de Cormontreuil et la Biocoop de Châlons-en-Champagne) ainsi que sur les marchés de producteurs de Reims et de Charleville-Mézières.

Bravo à toutes les personnes qui ont contribué à la réussite de cette édition et merci à tous les participants et à l'année prochaine!!

Agenda

- **Du 19 au 27 septembre:** Événement Bio Local c'est l'idéal, pensez aux produits bio locaux à cette occasion.
- **24 septembre:** Événement «La mélodies des mets locaux» organisée par Agores, pensez aux produits bio locaux à cette occasion.
- **12 au 18 octobre:** La semaine du goût, pensez aux produits bio locaux à cette occasion.

avec le soutien de :



Lettre d'infos Resto & bio n°13

FRAB Champagne-Ardenne - www.biochampagneardenne.org

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : s.martin@biochampagneardenne.org