



Développer l'agriculture biologique sur votre territoire : Pourquoi et comment ?



***Le SEDARB
à votre service.***



L'agriculture biologique préserve
notre environnement.

L'agriculture biologique crée de
l'emploi en milieu rural.

Les produits bio présentent des
avantages nutritionnels et sani-
taires.

Préserver la ressource en eau

La qualité de l'eau

est une priorité partagée par les citoyens et les élus.

- ▶ *Comment l'améliorer sans faire appel à de coûteux traitements ?*
- ▶ *Comment limiter le risque d'abandon de captages contaminés ?*
- ▶ *Comment sensibiliser la population et les acteurs économiques ?*

Ainsi, en Bourgogne, ce sont près de 200 captages qui ont été abandonnés ces dernières années (Bilan 2006 des eaux distribuées en Bourgogne - DRASS de Bourgogne).

Et si vous privilégiez la prévention ?

Vous souhaitez concourir à faire évoluer les pratiques ?

- ❁ Nous organisons des formations pour le personnel d'entretien et de voirie sur **la réduction des produits phytosanitaires**.
- ❁ Nous animons des discussions, des réunions et des projections sur **les thèmes liés à la protection de l'eau** (tout public, jardiniers amateurs).
- ❁ Nous apportons des conseils agronomiques et réalisons des formations **pour les agriculteurs**.

Vous souhaitez contribuer au développement de l'agriculture biologique sur votre commune ?

- ❁ Nous accompagnons les projets d'agriculteurs souhaitant s'installer en bio ou se convertir.
- ❁ Nous accompagnons, en association avec Terre de Liens, les nouveaux agriculteurs dans leur recherche de foncier.
- ❁ Nous animons la création d'AMAPP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne de Proximité).

Avec quels moyens ?

Nous vous informons des différents moyens financiers existants pour atteindre vos objectifs.



Des produits bio dans vos cantines

C'est devenu, depuis le Grenelle, un enjeu dont on parle, mais c'est aussi un objectif réaliste déjà pratiqué dans plusieurs collectivités.

Pourquoi des produits bio ?

- ✿ Leur qualité est garantie par des contrôles réguliers.
- ✿ Les producteurs bio n'utilisent ni pesticides, ni engrais de synthèse.
- ✿ Les produits bio sont plus riches en nutriments et en oligo-éléments (INRA, AFSSA).
- ✿ Dans les aliments végétaux bio, les teneurs en résidus de pesticides sont inférieures à celles contenues dans les aliments végétaux conventionnels (AFSSA).
- ✿ L'introduction de produits bio est un excellent support d'animation autour des questions de développement durable, de santé et de responsabilité civique.

Et si vous privilégiez la qualité ?

Vous souhaitez mieux connaître les possibilités d'introduction de produits bio ?

- ✿ Nous vous présentons des exemples concrets et facilitons la rencontre avec des responsables engagés.
- ✿ Nous vous informons sur les **prix disponibles localement** et facilitons le contact avec de futurs partenaires.
- ✿ Nous vous accompagnons dans la rédaction d'**appels d'offre adaptés**.

Vous souhaitez introduire ces questions auprès de vos administrés pour mieux connaître leurs attentes ?

- ✿ Nous organisons des rencontres.
- ✿ Nous encadrons une **concertation** autour de votre projet (parents, élèves, enseignants, gestionnaires, producteurs...).

Vous souhaitez commander des produits bio ?

- ✿ Nous facilitons la relation avec les producteurs locaux.
- ✿ Nous **formons les cuisiniers** à l'emploi des produits bio, suggérons des idées de menus à partir de produits bio de proximité et de saison.
- ✿ Nous proposons des animations et **interventions** sur la bio.



Des expériences et des réseaux

Des programmes d'actions (tels Agenda 21, Ecosffère, Défis, ...) autour du développement durable sont opérationnels en Bourgogne.

Des collèges, lycées et cuisines centrales mutualisent leurs expériences et réfléchissent ensemble dans les villes de Joigny, Nevers, Dijon ou Mâcon.

Les structures de développement et de soutien de l'agriculture bio en Bourgogne

Les producteurs bio de Bourgogne sont fédérés en un groupement régional, la Confédération des Groupements des Agrobiologistes de Bourgogne (CGAB).

En 1988, elle s'est dotée d'un service technique, le SEDARB (Service d'Eco-Développement Agrobiologique et Rural de Bourgogne), chargé d'animer le développement de l'agriculture biologique.

Les adhérents du SEDARB sont des structures de développement, et/ou économiques (coopératives,...) , biologiques ou mixtes , des organismes de développement de l'agriculture (Chambres d'Agriculture, CERD, FREDON, ...), des producteurs.

Pour aller plus loin

Préserver la ressource en eau

Dossier : L'agriculture biologique : un outil efficace pour protéger les ressources en eau.

Consommer des produits bio en restauration collective

Guide pratique : L'achat et la fourniture de produits bio en restauration collective (FNAB, 2005).

Guide pratique : L'introduction de produits bio locaux en restauration collective en Bourgogne, (SEDARB, 2008)

Annuaire des fournisseurs bio bourguignons à destination de la restauration collective, (SEDARB, 2008).

Les journées de l'Education relatives à l'Environnement - **Guide pédagogique** L'Alimentation responsable (Alterre, 2008).

Contactez-nous

SEDARB

19, avenue Pierre Larousse
BP 382
89 006 AUXERRE Cedex
sedarb@sedarb.fr
www.biobourgogne.fr

Eau

Olivier BOUILLOUX

Tél. : 03 86 72 92 20
olivier.bouilloux@sedarb.fr

Jeanne BERRANGER

Tél. : 03 86 72 92 20
jeanne.berranger@sedarb.fr

Restauration collective

Estelle THIEBAUT

Tél. : 03 86 72 92 24
estelle.thiebaut@sedarb.fr

Nos partenaires

