

Atelier n°5

Environnement

Comment concilier activité économique et environnement ?

Mercredi 16 juin à Folligny

Sommaire

PARTIE 1 : PRESENTATION DU CONTEXTE.....	2
I. Le contexte national et définitions.....	2
II. Quelques chiffres nationaux.....	4
III. Constats sur le territoire / résultats du diagnostic.....	4
1. Agriculture biologique.....	4
2. Déchets / Economie circulaire.....	5
IV. Objectifs de l'atelier.....	6
PARTIE 2 : LES SOLUTIONS.....	7
I. Actions prévues en 2017.....	7
II. Des idées d'actions.....	7
1. Agriculture biologique / respectueuse de l'environnement.....	7
2. Economie circulaire / déchets / gaspillage / emballages.....	7

PARTIE 1 : PRESENTATION DU CONTEXTE

I. Le contexte national et définitions

Par son impact sur les émissions de gaz à effet de serre et les écosystèmes, l'alimentation constitue un élément clef de la transition écologique. Elle engendre une pollution sur laquelle il est possible d'agir.

Afin de préserver la biodiversité, plusieurs volets peuvent être abordés :

- Les pratiques agricoles
- Les pratiques alimentaires
- L'économie circulaire

Transition écologique : évolution vers un nouveau modèle économique et social, un modèle de développement durable qui renouvelle les façons de consommer, de produire, de travailler, de vivre ensemble pour répondre aux grands enjeux environnementaux [changement climatique, rareté des ressources, perte accélérée de la biodiversité et multiplication des risques sanitaires environnementaux].

Empreinte carbone : consommation d'énergie et gaz à effet de serre [GES] générés par l'alimentation à toutes les étapes « du champ à l'assiette ».

Plusieurs postes de pollution :

Poste n°1 : Emissions de GES de l'agriculture → méthane, gaz carbonique, amendements des sols, intrants agricoles → représentent les 2/3 de l'empreinte carbone totale de l'alimentation en France

Poste n°2 : Transport → marchandises [importations / exportations] et ménages [courses alimentaires, restauration hors domicile] → représente 19% de l'empreinte carbone de l'alimentation

Agriculture biologique : recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. En effet, elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite les intrants.

Les produits issus de l'agriculture biologique sont facilement identifiables pour les consommateurs grâce à deux logos : AB ou Eurofeuille. Ces derniers certifient un niveau de qualité ainsi qu'un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité.

Des bénéfices multiples :

- création d'activités et d'emplois ;
- préservation de la qualité des sols, la biodiversité, de l'eau ;
- préservation de la qualité de l'air.

→ L'évolution des modèles agricoles vers une agriculture intensive a conduit à une dégradation importante des sols ces dernières décennies [usage intensif de produits phytosanitaires et d'engrais chimiques, engins agricoles toujours plus lourds, systèmes culturaux simplifiés] → dégradation des sols sur le long terme [pollutions, tassement, perte de biodiversité et de matière organique...].

→ Les produits pouvant être certifiés issus de l'agriculture biologique sont nombreux : produits agricoles vivants ou non transformés, produits agricoles transformés destinés à

l'alimentation humaine, aliments pour animaux ainsi que matériel de reproduction végétative et semences utilisées pour les cultures.

- ➔ Mêmes règles dans toute l'Europe, règles qui encadrent le mode de production biologique.
- ➔ Conversion en bio implique souvent une baisse des rendements, freinant ainsi certains agriculteurs à se lancer.

Economie circulaire¹ : système économique d'échange et de production qui, à tous les stades du cycle de vie des produits, vise à augmenter l'efficacité de l'utilisation des ressources et à diminuer l'impact sur l'environnement tout en développant le bien être des individus.

Elle cible la gestion sobre et efficace des ressources. Elle prend en compte 3 champs :

- La production et l'offre de biens et de services ;
- La consommation au travers de la demande et du comportement du consommateur [économique ou citoyen] ;
- La gestion des déchets avec le recours prioritaire au recyclage qui permet de boucler la boucle.

L'économie circulaire est une thématique incontournable dans les politiques publiques de préservation des ressources.

Biodéchets : déchets biodégradables solides, pouvant provenir des ménages, d'industries agroalimentaires, de professionnels des espaces verts publics et privés, d'horticulteurs, de commerçants et supermarchés, de cantines scolaires et restaurants, campings, centres de vacances, marchés, etc. Les biodéchets comportent les déchets alimentaires, les déchets verts de jardin, les papiers et cartons.

Déchets alimentaires : Ils proviennent soit des rebuts des industries agroalimentaires, soit des établissements de restauration [déchets de préparation ou de restes de repas], soit des coopératives, maraîchers ou distributeurs [fruits et légumes flétris ou abîmés, retraits alimentaires périmés ou abîmés, emballés ou non]. Ces déchets de production, de préparation ou de reste de repas peuvent être cuits ou crus.

Gaspillage alimentaire : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée [loi 11 février 2020]

10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées chaque année en France².

Loi EGalim : plusieurs mesures pour la préservation de l'environnement [gaspillage alimentaire, contenants plastiques]

Depuis le 1er janvier 2016, les restaurants scolaires produisant plus de 10 tonnes / an de biodéchets et plus de 60 litres / an d'huiles alimentaires doivent valoriser ces déchets. L'obligation sera étendue à tous les restaurants scolaires à partir de 2025.

- ➔ Les professionnels comme les particuliers sont concernés par les enjeux environnementaux. Tous peuvent mener des actions à leur échelle pour le bien de la planète.

¹ Définition de l'Agence de l'environnement, et de la maîtrise de l'énergie [ADEME]

² <https://www.ademe.fr/expertises/dechets/passer-a-laction/eviter-production-dechets/dossier/reduire-gaspillage-alimentaire/enjeux>

II. Quelques chiffres nationaux

- SAU totale métropolitaine = 28 millions d'ha
- Moyenne d'une surface d'une exploitation bio en France = 47 ha
- 2,2 millions d'ha en bio en France = 8.5% de la SAU nationale
- Art. 45 de la loi Egalim prévoit d'atteindre 15% de SAU biologique en France d'ici fin 2022 [8.3% en 2019]
- En 2020, plus de 9 Français sur 10 déclarent avoir consommé des produits biologiques, 13% en consomment tous les jours³
- Marché du bio en France = 11,9 milliards € de chiffre d'affaires en 2019

III. Constats sur le territoire / résultats du diagnostic

1. Agriculture biologique

Normandie :

- La Normandie fait partie des 3 régions dans lesquelles la part dédiée à l'agriculture est la plus importante [70%], dominée par les grandes cultures et l'élevage laitier. L'agriculture fait partie de l'identité du territoire.
- Pourtant elle se classe à la 10^{ème} place sur 13⁴ en surfaces bio : 5.3% de la SAU normande est consacrée au bio
- La région Normandie est 9^{ème} / 13 par le nombre d'exploitations conduites selon le mode de production biologique.
- Mais c'est la 4^{ème} région la plus productrice en lait de vache bio.

Granville Terre et Mer :

- Agriculture très présente sur le territoire = 65% de la surface = 18 000 ha
- + de 300 exploitations
- Dominance élevage bovin = 50% des exploitations
- Seulement 27 exploitations en agriculture biologique + 2 en conversion (données 2019)
 - o 8 éleveurs laitiers
 - o 3 maraichers
 - o 2 arboriculteurs
 - o Le reste en production particulière : caprin, porc, etc.
- Diversité de produits disponibles en bio mais quantités restent trop faibles selon habitants et restauration collective. Les produits manquants sont : viandes, fruits, produits laitiers.

³ <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/>

⁴ Observatoire de l'agriculture biologique normande

2. Déchets / Economie circulaire

- Déchets alimentaires concernent la nourriture. Mais les emballages sont aussi à prendre en compte → sensibiliser sur les emballages réutilisables.
- Gaspillage alimentaire dans certains restaurants mais également dans certaines exploitations agricoles. Certains de ces gaspillages ont été dus à la crise sanitaire et à la fermeture des établissements.
- La production des déchets concerne l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation]. C'est pourquoi un travail de sensibilisation sur les changements de pratiques de chaque acteur et une attitude plus responsable vis-à-vis des restes alimentaires.
- La valorisation des déchets concerne aussi les professionnels. Certains acteurs recherchent des acteurs professionnels sur le territoire pour se charger des déchets organiques (Centre Hospitalier par ex).

Selon l'enquête de 2020, les pratiques éco responsables sont ancrées chez les habitants :

- o Tri sélectif : 94.6% des habitants
- o Limitation des emballages : 67.7%
- o Consommation de produits issus de l'agriculture biologique ou responsable : 65.6%
- o Limitation des déchets alimentaires : 59.6%
- o Réduction de la consommation de viande : 58.1%
- o Utilisation d'un composteur : 57.2%
- o Achats de produits dont la date d'expiration arrive à échéance : 41.3%

→ A ce jour le service déchets couvre 19 communes au sud du territoire. Les autres communes sont gérées par le Syndicat mixte de La Perrelle, qui sera bientôt repris par GTM. Le service des déchets de GTM a pour objectif de diminuer les déchets. La réduction des déchets passe par une baisse des déchets alimentaires.

Actions menées par le Service Déchets GTM :

- Possibilité de déposer ses déchets verts (branchage, tonte, plantes) à la déchetterie de Granville. Ils sont destinés à être compostés, nécessitant un broyage (réalisé à Coudeville-sur-Mer). 4 000 tonnes de déchets verts récoltés chaque année. Le compost est ensuite valorisé dans le milieu agricole par épandage dans les champs, comme fertilisant naturel.
- Distribution gratuite de compost en déchetterie pour les particuliers sur une journée en 2019 = valorisation des biodéchets
- Opération foyers témoins
- Conférences
- Distribution de composteurs individuels

Visites effectuées

→ Ferme Chèvre Rit – agriculture bio : élevage de chèvres (production de fromage de chèvre) mais aussi une ferme pédagogique avec des animaux dont les déchets produits servent

d'engrais = économie circulaire. Action d'éducation des bonnes pratiques auprès des visiteurs.

- ➔ Exploitation maraichère - agriculture bio : utilisation d'engrais verts, de compost [récupéré auprès d'autres agriculteurs ou de GTM], Récupération de l'eau de pluie grâce à un fossé vers un bassin de retenue d'eau. Plantation de haies bocagères.

IV. Objectifs de l'atelier

- Sensibiliser à l'agriculture plus respectueuse de l'environnement afin de changer les pratiques agricoles
- Soutenir l'agriculture biologique
- Favoriser l'économie circulaire pour réduire le volume des déchets produits
- Préserver la biodiversité et le paysage du territoire

PARTIE 2 : LES SOLUTIONS

I. Actions prévues en 2017

La thématique environnementale n'était pas explorée en 2017, donc aucune action prévue.

II. Des idées d'actions

1. Agriculture biologique / respectueuse de l'environnement

- Inciter à une agriculture biologique en organisant des salons bio avec retours sur expérience, témoignages de producteurs
- Relayer aux producteurs l'offre d'accompagnement vers de nouvelles pratiques agricoles
- Valoriser l'élevage extensif
- Soutenir les projets innovants (ex : abattoir mobile)
- Inciter à la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires (en fixant des objectifs chiffrés par exemple)
- Gérer la ressource en eau : gestion raisonnée de l'eau
- Sensibiliser les futurs agriculteurs aux bonnes pratiques
- Informer les habitants sur les bonnes pratiques de jardinage

2. Economie circulaire / déchets / gaspillage / emballages

Réduire les déchets produits

- Créer des outils structurants (conserverie pour les invendus et surplus de production)
- Soutenir les initiatives / projets de lutte contre le gaspillage alimentaire (par ex : l'application Too good to go)
- Initier des démarches respectueuses de l'environnement auprès de la filière pêche : <https://www.cycl-op.org/initiative/h/recy-fish-valorisation-des-coproducts-de-la-mer.html>
- Sensibiliser sur les bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage (sac réutilisable pour le pain, achats en vrac, etc.)
- Bacs de compostage collectifs / former et sensibiliser au compostage
- Broyeurs à disposition des habitants
- Animations dans les écoles
- Communiquer sur l'offre de service existante auprès des professionnels
- Valoriser la gestion des déchets organiques en circuit court
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Sensibiliser sur la pollution (terre, air, mer) et alerter sur l'impact des déchets

Développer les solutions de valorisation des déchets

- Organiser des réunions d'échange pour faire connaître les entreprises de collecte
- Valoriser les déchets alimentaires en alimentation animale
- Diffuser les aides / subventions disponibles pour les professionnels