



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

N°14

WWW.BIONOUELLE
AQUITAINE.COM

territoires BIOLOGIQUES

LE MAGAZINE RÉGIONAL DU RÉSEAU BIO DE NOUVELLE-AQUITAINE

P. 3 **MIEUX COMPRENDRE POUR MIEUX AGIR**

LE LABORATOIRE D'INNOVATION TERRITORIALE

" IMPACT DE LA BIO DANS LE CASTILLONNAIS "

P. 4 **DOSSIER**

SANTÉ

édito

Toute la population est exposée à des résidus de pesticides, par le biais des aliments, de l'air et de l'eau. Le risque le plus élevé est évidemment celui pour les personnes directement exposées aux épandages (travailleurs agricoles, riverains des champs...).

À savoir, de nombreuses études confirment la présomption forte de liens entre certaines pathologies et l'exposition aux pesticides. Ces connaissances scientifiques doivent orienter les actions publiques vers une meilleure protection des populations.

D'une part l'agriculture biologique, par ses pratiques, permet de protéger la santé des agriculteurs et des citoyens à travers une alimentation saine et un environnement protégé. D'autre part la préservation de la santé publique et de l'environnement est une priorité pour les collectivités territoriales. Pour cette raison nombre d'entre elles se mobilisent depuis plusieurs années pour réduire l'usage des pesticides en priorisant l'agriculture biologique sur leur territoire.

Par où commencer ? Nous vous proposons de contacter les conseillers territoires de Bio Nouvelle-Aquitaine qui pourront mettre à votre disposition leurs connaissances et expertises sur l'agriculture biologique et les filières afin de vous accompagner à chaque étape de votre projet de développement de la bio.

Bio Nouvelle-Aquitaine (Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique) accompagne les collectivités dans leurs projets de développement des territoires en apportant son expertise sur l'agriculture biologique du champ à l'assiette.

Des outils concrets et des exemples d'expériences réussies sont mis à disposition des collectivités et sont là pour les accompagner à chaque étape de leur projet bio.

Retrouvez les étapes pour réussir votre projet en dernière page de ce numéro.

Pour en savoir plus sur Bio Nouvelle-Aquitaine :
05 56 81 37 70 - INFO@BIONOUELLEAQUITAINE.COM

Contactez le conseiller de votre territoire :



EST NOUVELLE-AQUITAINE
JUSTINE VERCELLOTTI - 06 08 72 23 54
j.verzellotti23@bionouvelleaquitaine.com



CENTRE NOUVELLE-AQUITAINE
LÉA CUBAYNES - 06 76 13 92 40
l.cubaynes17@bionouvelleaquitaine.com



SUD NOUVELLE-AQUITAINE
NATHALIE ROUSSEAU - 07 70 67 59 52
n.rousseau40@bionouvelleaquitaine.com



SUD-EST NOUVELLE-AQUITAINE
NOÉMIE SEGUIN - 06 44 07 23 17
n.seguin47@bionouvelleaquitaine.com

Contactez un conseiller spécialisé :



RESTAURATION COLLECTIVE
MARC-ANTOINE DEHOUSSE - 06 12 47 62 40
ma.dehousse@bionouvelleaquitaine.com

sommaire

MIEUX COMPRENDRE	
POUR MIEUX AGIR.....	3
DOSSIER SPÉCIAL.....	4
NOTRE CANTINE À L'HEURE DU BIO.....	14
ZOOM SUR UN TERRITOIRE.....	16



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •
Fédération Régionale d'Agriculture Biologique



• AGROBIO 47 •



• AGROBIO GIRONDE •



• AGROBIO DEUX-SÈVRES •



• AGROBIO 40 •



• AGROBIO 87 •



• VIENNE AGROBIO •



• GAB 17 •



AGROBIO 19



AGROBIO CREUSE

MEMBRE DE LA FNAB



FNAB
Fédération Nationale
d'Agriculture Biologique



mieux comprendre pour mieux agir

LE LABORATOIRE D'INNOVATION TERRITORIALE « IMPACT DE LA BIO DANS LE CASTILLONNAIS »

DANS LE CADRE DU PROJET NÉO-AQUITAINE VITIREV, LES ASSOCIATIONS INTERBIO NOUVELLE-AQUITAINE ET BIO NOUVELLE-AQUITAINE SE SONT ASSOCIÉES POUR MENER UN LABORATOIRE D'INNOVATION TERRITORIALE QUI A POUR VOCATION D'ÉtudIER L'IMPACT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE SUR UN TERRITOIRE, D'UN POINT DE VUE SOCIO-ÉCONOMIQUE.

POUR MENER À BIEN CE PROJET, 5 COMMUNES ONT ACCEPTÉ DE FAIRE PARTIE DU TERRITOIRE PILOTE DU LIT : CASTILLON-LA-BATAILLE, BELVÈS-DE-CASTILLON, SAINT-GENÈS-DE-CASTILLON, SAINT-PHILIPPE-D'AIGUILHE ET LES SALLES-DE-CASTILLON. DEUX DE CES COMMUNES SONT LABÉLISÉES TERRITOIRE BIO ENGAGÉ !

En mai et juin 2021 ont eu lieu les deux premiers ateliers de co-construction de la méthode d'étude d'impact, réunissant une vingtaine de personnes (élus et agents des collectivités, viticulteurs et Syndicat viticole, associations locales...).

De nombreuses thématiques ont été identifiées comme devant être étudiés, tant sur les aspects économiques que sociaux.

Début 2022, les indicateurs pour étudier l'impact de l'Agriculture Biologique sur ce territoire ont été identifiés, grâce aux résultats des ateliers. Cette phase a été complétée par une quarantaine d'entretiens individuels auprès de différents acteurs du territoire au 2nd semestre.

Lors d'un 3^{ème} atelier qui a eu lieu en novembre 2022 à Castillon la Bataille, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et Bio Nouvelle-Aquitaine ont présenté les résultats de l'étude de l'impact socio-économique de l'agriculture biologique sur le Castillonnais. Cette présentation a été suivie d'ateliers d'échange entre les différents participants autour de deux questions :

- Quelles propositions pour améliorer la communication entre le milieu agricole et les autres acteurs du territoire ?
- Comment l'agriculture biologique pourrait permettre de valoriser le territoire dans le futur ?

La prochaine étape sera la remise à chaque commune d'un diagnostic de son territoire qui prendra en compte les recommandations formulées par les participants.

Nous remercions tous les acteurs présents, viticulteurs, collectivités, associations et riverains pour ces échanges fructueux !

en savoir +

ALICE LUISI

INTERBIO NOUVELLE-AQUITAINE

a.luisi@interbionouvelleaquitaine.com



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •





dossier

SANTÉ

CONSOMMER BIO PRÉSENTE-T-IL DE RÉELS BÉNÉFICES POUR LA SANTÉ ? L'ALIMENTATION BIO GARANTIT-ELLE L'ABSENCE D'EXPOSITION AUX PESTICIDES ?

En général, la population est touchée par des multiples substances chimiques via l'alimentation mais aussi via son environnement de vie. Dans les régions agricoles, où les pesticides sont utilisés, ces substances se retrouvent en suspension dans l'air, polluent les sols et les cours d'eau. La littérature scientifique des 30 dernières années, nous permet d'établir un lien entre ces types d'exposition aux pesticides et certaines maladies humaines, notamment des troubles du développement neuropsychologique et moteur de l'enfant, les troubles cognitifs et anxio-dépressifs de l'adulte, les maladies neurodégénératives, les cancers de l'enfant et de l'adulte, l'endométriose et les pathologies respiratoires ainsi que thyroïdiennes.

Dans ce dossier, nous vous proposons d'explorer, d'une part, les bénéfices de l'agriculture biologique sur la santé et d'autre part, les risques liés à l'exposition plus ou moins importante aux pesticides.

QUALITÉ DE L'EAU DISTRIBUÉE

TOUT AU LONG DU CYCLE DE L'EAU, DE NOMBREUSES MOLÉCULES ET SUBSTANCES ENTRENT ET SE MÉLANGENT À SA COMPOSITION. AVANT D'ARRIVER CHEZ NOUS, L'EAU EST CONTRÔLÉE ET ASSAINIE POUR ÉVACUER CES SUBSTANCES NUISIBLES À NOTRE SANTÉ. MAIS DE QUOI S'AGIT-IL EXACTEMENT ?

Dans l'eau, nous retrouvons différents polluants tels que :

SECTEURS	POLLUANTS
AGRICULTURE <i>(1^{ère} cause de contamination de l'eau au travers des pesticides et des nitrates⁽¹⁾)</i>	Les pesticides/produits phytopharmaceutiques (micropolluants)
	Les nitrates (macropolluants)
INDUSTRIES	Les hydrocarbures
	Les métaux lourds
	Les cyanures
LES HYDROCARBURES	Les déchets médicamenteux
	Les polluants d'origine organiques (bactéries, virus, excréments, ordures ménagères, etc.)

Sur les 2 340 points de mesure des réseaux de surveillance de la qualité des eaux souterraines, environ 80 % se voient considérés par la présence d'au moins un pesticide. De plus, pour 35 % de ces points de mesure, « la concentration totale en pesticides dépasse la norme 0,5 µg/l pour le total des substances (contre 14 % en 2010) ; pour 47 % d'entre eux, elle dépasse la norme 0,1 µg/l pour au moins une substance individuelle (contre 30 % en 2010).⁽³⁾ »



Focus

On compte trois catégories de pesticides : les herbicides, les fongicides et les insecticides. Ce sont majoritairement les herbicides qui sont responsables de la pollution des eaux (par ruissellement et infiltration).

Les nitrates retrouvés dans les eaux correspondent à un surplus d'engrais non consommé par les plantes. La pollution par les nitrates favorise grandement l'eutrophisation des eaux.⁽²⁾

On dénombre ainsi dans les eaux continentales que 66 % proviennent de l'agriculture (engrais azotés et lisier). Le reste est issu des rejets des collectivités locales (22 %) et de l'industrie (12 %).⁽³⁾

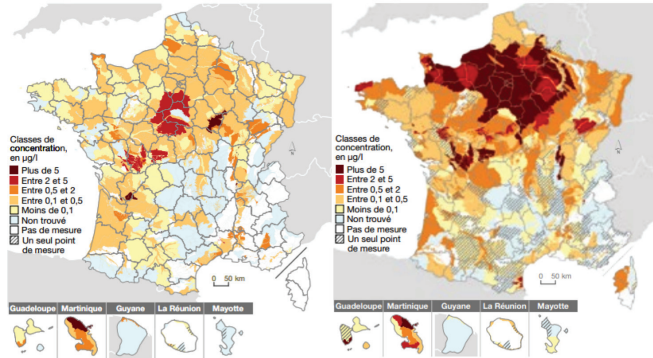


Quelques données

Le rapport « Eau et milieux aquatiques – Les chiffres clés – Édition 2020 » nous informe qu'en 2018, sur les « 760 substances phytopharmaceutiques recherchées dans les eaux souterraines, 46 % ont été quantifiées (contre 40 % des 660 étudiées en 2010) : 48 % d'entre elles sont autorisées, 5 % sont des produits de dégradation (métabolites) de substances autorisées, 37 % sont des substances interdites et 9 % sont des métabolites de substances interdites. La moitié des substances identifiées appartient à la famille des herbicides »⁽³⁾.



CONCENTRATION MOYENNE EN PESTICIDES DANS LES EAUX SOUTERRAINES, EN 2010 (CARTE DE GAUCHE) ET EN 2018 (CARTE DE DROITE)



Note : sont présentées ici uniquement les masses d'eau les plus proches du niveau du sol et les plus exposées.
Champ : France entière.
Source : Eaufrance, ADES (données sur la qualité des eaux souterraines). Traitements : SDES, 2020

CONTAMINATION DE L'EAU

La pollution des eaux par les produits phytosanitaires est liée à leur entraînement par ruissellement ou érosion (contamination des eaux de surface) ou par infiltration (contamination des eaux souterraines). Le transfert des pesticides dans les rivières et les nappes est influencé par leur solubilité dans l'eau, leur stabilité chimique, la nature du sol et la pluviométrie.

RAPPEL DES RISQUES DES PESTICIDES POUR LA SANTÉ

Les risques sanitaires liés à l'exposition directe de pesticides dans l'eau, l'air et l'alimentation peuvent se caractériser sous la forme de pathologies aiguës telles que des allergies, des brûlures, des irritations, des maux de tête, des nausées et vomissements ; à des pathologies plus importantes dites chroniques. Selon l'expertise collective de l'Inserm (2021), plusieurs études sociologiques, toxicologiques et épidémiologiques ont démontré un lien fort entre l'exposition aux pesticides et l'apparition de six pathologies : lymphomes non hodgkiniens (LNH), myélome multiple, cancer de la prostate, maladie de Parkinson, troubles cognitifs, bronchopneumopathie chronique obstructive et bronchite chronique. D'autres études démontrent d'une présomption moyenne entre les pesticides et les maladies suivantes : maladie d'Alzheimer, les troubles anxio-dépressifs, certains cancers (leucémies, système nerveux central, vessie, rein, sarcomes des tissus mous), l'asthme et les sifflements respiratoires, et les pathologies thyroïdiennes. Ces pathologies ont été révélées dans le milieu professionnel et dans le milieu environnant tel que les riverains en zones agricoles par exemple⁽⁴⁾.

L'exposition aux pesticides dans l'eau est considérée « à faible doses » mais nous ne connaissons pas les effets à long terme sur la santé de ce type de contamination. Et cette incertitude

pèse encore plus sur un type de substance en particulier : les métabolites. Il s'agit de molécules issues de la dégradation des pesticides une fois épanchés. Le glyphosate se transforme en Ampa ; le chloridazone se transforme en chloridazone desphényl... A partir de combien de microgrammes (µg) de métabolite par litre l'eau du robinet devient-elle toxique ? D'après les données de l'Anses, il existe 23 pesticides ou métabolites pour lesquels les autorités n'ont pas défini de valeur sanitaire maximale. Par manque de connaissances scientifiques et de connaissance sur les limites toxicologiques.

RÉGLEMENTATION

Concernant les pesticides, le code de la santé publique a établi des normes pour les eaux à la source ainsi que celles arrivant chez le consommateur :

CONCENTRATION MAXIMALE ADMISSIBLE DANS LES RESSOURCES EN EAU	CONCENTRATION MAXIMALE ADMISSIBLE AU ROBINET DU CONSOMMATEUR
2 µg/L pour chaque pesticide	0,10 µg/L pour chaque pesticide (à l'exception de l'aldrine, la dieldrine, l'heptachlore et de l'heptachloroépoxyde : 0,03 µg/L)
5 µg/L pour le total des substances mesurées	0,50 µg/L pour le total des substances mesurées

Source : Générations Futures (5) et Anses

Cependant !

Le collectif Générations Futures nous informe que l'instruction du 9 décembre 2010 relative à la « gestion des risques sanitaires en cas de dépassement des limites de qualité des eaux destinées à la consommation humaine pour les pesticides » envisage désormais, qu'il faudra atteindre 100 % de la VMax du pesticide concerné et ce quelle que soit la durée de l'exposition pour mettre en place des restrictions.

Par exemple, pour l'atrazine, pesticide très fréquemment retrouvé dans les eaux en France, la VMax est de 2 µg/L.

- Avant la note de 2010, dès que la valeur de 20 % de la VMax était dépassée pendant plus d'un mois, soit 0,4 µg/L d'atrazine, une interdiction temporaire de consommation était prononcée.
- Depuis la note de 2010, c'est 100 % de la VMax, soit 2 µg/L d'atrazine, qu'il faudra dorénavant dépasser pour voir l'eau interdite à la consommation, même si le dépassement dépasse 30 jours⁽⁵⁾ !

On se retrouve donc avec une quantité de pesticides dans l'eau beaucoup plus importante qu'en 2010 !



Concernant les nitrates, le décret 2001-1220 du 20 décembre 2001 limite à 50 mg/L la teneur maximale en nitrates de l'eau destinée à la consommation humaine. A partir de 25 mg/L et chez les nouveaux-nés, les nitrites provenant de la dégradation des nitrates oxydent le fer ferreux (Fe²⁺) de l'hémoglobine en fer ferrique (Fe³⁺). La méthémoglobine nouvellement formée est alors incapable de fixer l'oxygène. Cette maladie est appelée méthémoglobinémie, syndrome du bébé bleu⁽⁶⁾.

Par ailleurs, la directive européenne 91/676/CEE dite « nitrates » impose aux États membres de l'UE de délimiter un certain nombre de zones vulnérables à la pollution par les nitrates. Ces zones correspondent aux territoires subissant ou risquant de subir cette pollution ainsi que les territoires subissant de l'eutrophisation ou à risque d'eutrophisation. En France, la réglementation des zones vulnérables est disponible ici : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000030337285>. Pour les zones vulnérables, un programme d'actions national (PAN) doit être obligatoire⁽²⁾.

CONTRÔLES DES EAUX

La directive-cadre sur l'eau (DCE) adoptée en 2000 au niveau européen établit des objectifs environnementaux tels que la non-dégradation de la qualité de l'eau et l'atteinte du « bon état » qui concerne un état chimique et écologique pour les eaux de surface et un état quantitatif et chimique pour les eaux souterraines⁽⁷⁾. Par conséquent, une masse d'eau est considérée comme n'étant pas en bon état chimique dès lors que la concentration d'une de ces substances dépasse un seuil fixé au niveau européen.

37 700 captages d'eaux souterraines assurent l'alimentation en eau potable de la population française en 2022. Cependant, 12 600 captages d'eau potable ont été fermés sur la période 1980-2021. « La première cause d'abandon sur cette période incombe à la dégradation de la qualité de la ressource en eau (32,9 % des situations). Parmi les captages abandonnés en raison de la dégradation de la qualité de la ressource, 40,7 % le sont du fait de teneurs excessives en nitrates et/ou pesticides [...]»⁽⁸⁾, nous explique le Ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires.

Les Agences Régionales de Santé (ARS) sont chargées du contrôle sanitaire de l'eau du robinet en France et de tout ce qui l'entoure à savoir l'expertise des résultats d'analyses, l'inspection des installations de production et de distribution de l'eau, le contrôle de la surveillance de la personne responsable de la production et distribution de l'eau, etc. Les contrôles se basent sur des paramètres microbiologiques, physico-chimiques ou radiologiques pour s'assurer de leur conformité aux exigences de qualité réglementaires. Ces exigences de qualité sont représentées⁽⁹⁾ :

- d'une part par des **limites de qualité** (risques immédiats ou à plus ou moins long terme sur la santé) qui prennent en compte les facteurs microbiologiques et une trentaine de substances indésirables ou toxiques (nitrates, métaux, hydrocarbures, pesticides, aromatiques, etc.).
- D'autre part, par des **références de qualités** (témoignant du fonctionnement ou non des installations de production et de distribution des eaux).

QUELLES SONT LES SOLUTIONS POUR PROTÉGER ET AMÉLIORER LA QUALITÉ DES NOS EAUX ?

- L'assainissement/dépollution des eaux usées.
- La prévention et la surveillance des pollutions des sols et des masses d'eaux.

Nous l'avons évoqué précédemment, la quantité de produits phytosanitaires augmente dans les eaux de surfaces et souterraines au cours des années. A contrario, 98 % des consommateurs bénéficient d'un accès à l'eau potable et conforme aux critères sanitaires. Cela s'explique par la mise en place des traitements de dépollution des eaux, qui représentent le principal poste de dépenses pour lutter contre la pollution des eaux en France (85 % du total). Le coût de ces traitements est très onéreux, représentant 15,1 milliards d'euros en 2020 (hors eaux marines)⁽⁸⁾, principalement financé par les consommateurs eux-mêmes via leurs factures d'eau.



Zoom plan Ecophyto II +

Objectifs : réduire de 50 % l'utilisation de pesticides d'ici 2025, sortir du glyphosate d'ici fin 2020 pour les principaux usages et au plus tard d'ici 2022 pour l'ensemble des usages. 71 millions d'euros sont ainsi consacrés chaque année au plan Ecophyto, au niveau national comme régional, grâce au prélèvement d'une redevance sur les ventes de produits phytopharmaceutiques. Le plan Ecophyto couvre plusieurs domaines, allant de l'agriculture aux espaces publics et concernant les collectivités et les particuliers⁽²⁾.



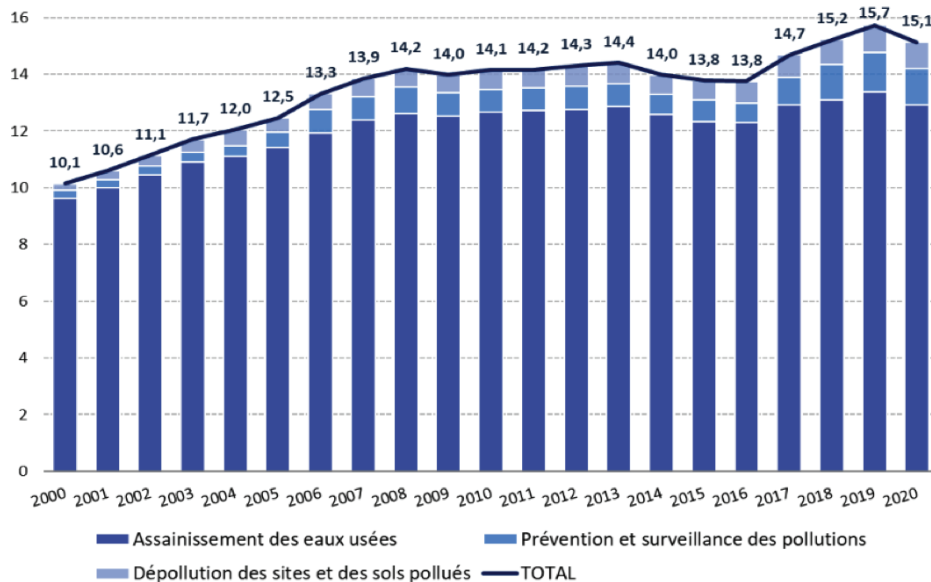
Quelques chiffres

Le Ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires nous informe dans leur bilan 2022 que 43,1 % des masses d'eau superficielles françaises (cours d'eau, plans d'eau) correspondent à un « bon » ou « très bon état » écologique (contre 41,4 % en 2010). De plus, 66,9 % des masses d'eau superficielles et 70,7 % des masses souterraines (nappes) correspondent à un « bon état » chimique (contre 51,2 % et 58,9 % en 2010).⁽⁸⁾ On suppose ainsi que la situation tend à s'améliorer mais à quel prix ? Celui des milliards d'euros dépenser pour traiter ces eaux contaminées ? Des solutions à la source même du problème existent et méritent d'être entendues : l'agriculture biologique par exemple.



Évolution des dépenses engagées pour lutter contre les pollutions des eaux superficielles et souterraines (hors eaux marines)

En milliards d'euros courants



Source : Compte satellite de l'environnement, Traitements : SDES

SOLUTIONS À LA SOURCE : L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le cahier des charges de l'agriculture biologique interdit l'utilisation des pesticides et engrais chimiques de synthèse. Accompagné de bonnes pratiques, il est celui qui permet le plus de limiter les risques de pollution des eaux. L'expérience de Munich en Allemagne le prouve. La ville constate en 1991 que les teneurs en pesticides et en nitrates augmentent dans l'eau depuis les années 1960. Elle décide de réagir. Elle incite alors les agriculteurs à passer en bio sur les terres de la zone où l'eau est captée (2 250 hectares). Au fil des ans, l'eau retrouve sa pureté. Sans traitement, sa qualité est proche aujourd'hui de celle d'une eau minérale.

Dans les années 2000, Munich se rend vite compte que l'expérience est rentable en faisant ses comptes : elle débourse 750 000 € par an pour aider les agriculteurs bio, soit moins d'un centime d'euro par mètre cube d'eau distribué !

A titre de comparaison, selon le ministère français de l'Ecologie français, pour enlever les nitrates d'une eau contenant plus de 50 microgrammes/litre, la dépense est de 27 centimes d'euros par mètre cube d'eau distribuée. Quant aux pesticides, en éliminer l'équivalent d'un kilo coûte 60 000 € !

Grâce à l'agriculture biologique la qualité des sols et des eaux, la qualité des sols et des eaux sont préservés, les agriculteurs ne sont plus exposés aux risques que les pesticides infligent, les exploitations et par conséquent les produits de cette agriculture qui se retrouvent dans nos assiettes sont assurés d'être sans traces, sans résidus, et garantissent une meilleure santé aux consommateurs.



Sources :

- (1) [Etude UFC Que Choisir – Pollution de l'eau potable : l'impact nocif de l'agriculture en France \(LePoint\) - 2021](#)
- (2) [Lutte contre les pollutions de l'eau](#) – Ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires (2023)
- (3) [Eau et milieux aquatiques – Les chiffres clés – Édition 2020](#)
- (4) [Pesticides et effets sur la santé – Nouvelles données](#) - © Éditions EDP Sciences, 2021
- (5) [Résidus de pesticides dans l'alimentation, l'eau, l'air : quelle réglementation ?](#) – Générations Futures (2017)
- (6) [Les nitrates dans l'eau du robinet](#) – Collectif LANutrition.fr (2017)
- (7) [Surveillance des micropolluants dans les milieux aquatiques : des avancées récentes](#) – Eau France (2016)
- (8) [La pollution des eaux superficielles et souterraines en France – Synthèse des connaissances en 2022](#) – Ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires
- (9) [Le contrôle de la qualité de l'eau du robinet](#) – Ministère de la santé et de la prévention (2021)
- (10) [Alternatives aux pesticides](#) – Générations Futures – Brochure



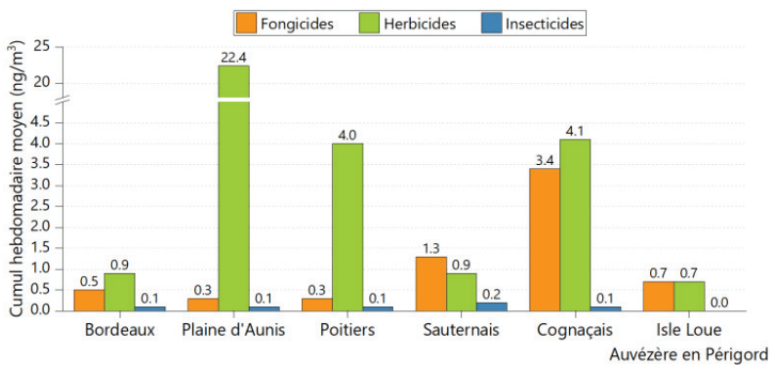
PESTICIDES DANS L'AIR : LES ACTEURS SE MOBILISENT

LA QUALITÉ DE L'AIR EST LA PRÉOCCUPATION ENVIRONNEMENTALE LA PLUS IMPORTANTE CHEZ LES FRANÇAIS D'APRÈS LE MINISTÈRE DE L'ÉCOLOGIE. PAR AILLEURS LA PRÉSENCE DES PESTICIDES DANS L'AIR EST DE PLUS EN PLUS ÉTUDIÉE EN RÉPONSE À L'ATTENTE SOCIÉTALE SUR CE SUJET.

Dans le cadre de l'exposition en milieu professionnel, les travaux de l'INSERM « confirment la présomption forte d'un lien entre l'exposition aux pesticides et six pathologies : lymphomes non hodgkiniens (LNH), myélome multiple, cancer de la prostate, maladie de Parkinson, troubles cognitifs, bronchopneumopathie chronique obstructive et bronchite chronique ». Par ailleurs, toujours d'après l'INSERM, l'exposition des riverains de parcelles agricoles (<1,5 kms) entraîne une augmentation du risque de la maladie de parkinson et des troubles autistiques chez l'enfant avec une présomption faible d'après les données disponibles à ce jour.

En Nouvelle-Aquitaine, l'ATMO mesure la qualité de l'air, et notamment la présence des pesticides sur 6 sites fixes. Les résultats sont variables, d'un site à l'autre en fonction des productions présentes sur le secteur et également d'une année à l'autre en fonction des conditions météorologiques.

Cumul hebdomadaire moyen des concentrations en 2021



Source : ATMO Nouvelle-Aquitaine 2022

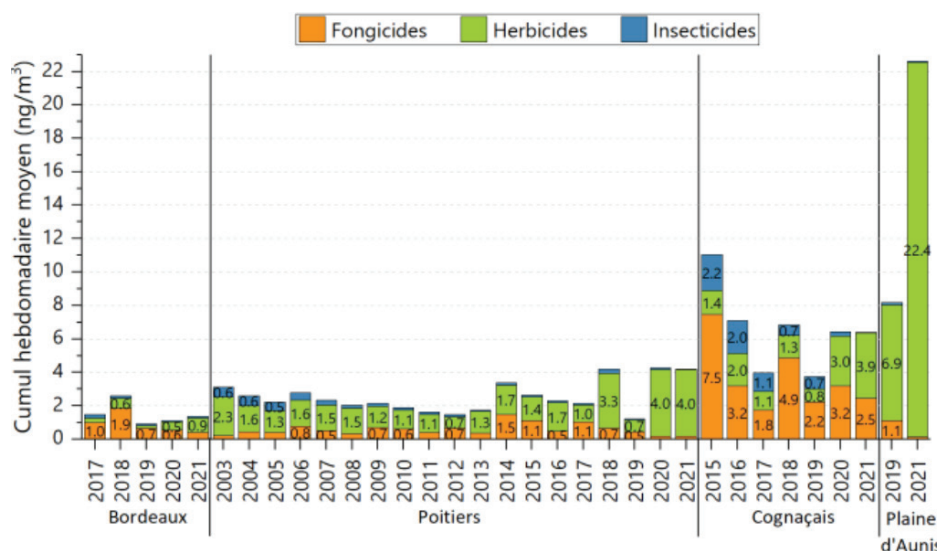
Les concentrations en herbicides sont les plus importantes dans les secteurs céréaliers de la plaine d'Aunis, de Poitiers et du Cognçais. Concernant les fongicides ils sont retrouvés en fortes concentrations sur les secteurs viticoles du Cognçais et du Sauternais.

Parmi les différents sites de prélèvements fixes en Nouvelle-Aquitaine, celui du Cognçais présente, en moyenne, les plus fortes concentrations en pesticides sur la période étudiée. En 2021, le site de la plaine d'Aunis révèle une concentration moyenne en herbicide, jamais observée en France.





Evolution annuelle du cumul hebdomadaire moyen des concentrations



Source : ATMO Nouvelle-Aquitaine 2022

La présence des pesticides dans l'environnement, et en particulier dans l'air, suscite de plus en plus d'inquiétudes vis-à-vis de la santé humaine. La médiatisation du cas de la commune de Saint Rogatien, située à proximité de la Rochelle dans la plaine de l'Aunis, a mis en lumière les tensions existantes entre agriculteurs et riverains à ce sujet. C'est l'accumulation de cas de cancers affectant les enfants sur cette commune qui a donné l'alerte. L'association Avenir Santé Environnement s'est créée en 2018 pour comprendre les causes de ces cancers et lutter contre. Afin de réinstaurer le dialogue entre agriculteurs et riverains et de co-construire des solutions, une médiation inédite est en cours. Elle se déroulera en deux réunions à huis clos, les participants étant composés d'autant d'agriculteurs que de riverains, des membres de l'association Avenir Santé Environnement et d'élus (la première a lieu le 30 janvier dernier). Une réunion publique sera ensuite organisée pour restituer les échanges. Par ailleurs la communauté d'agglomération avec ATMO Nouvelle-Aquitaine proposent aux habitants un outil de signalement d'odeurs, chaque signalement étant enregistré dans une base de données. La présence des pesticides dans l'air n'est pas encore réglementée, mais cela devrait évoluer. Une campagne nationale exploratoire des pesticides dans l'air a été conduite conjointement par l'ANSES, INERIS et le réseau des associations agréées de la surveillance de la qualité de l'air de juin 2018 à juin 2019. Cette campagne a permis d'harmoniser les méthodes de mesures des pesticides dans l'air dans chaque région et d'identifier les molécules à surveiller. Elle devrait prochainement conduire à la mise en place d'une surveillance nationale des pesticides dans l'air au même titre que les autres molécules réglementées. Par ailleurs, PESTIRIV, une étude de l'ANSES plus spécifique à l'exposition des riverains de parcelles agricoles est en cours. Les résultats seront disponibles en 2024.



Pour aller plus loin :

<https://pod.inserm.fr/expertises-collectives-inserm/>

<https://www.anses.fr/fr/content/contamination-de-l-e2%80%99air-par-les-pesticides>

<https://www.generations-futures.fr/publications/cnep-air/>



L'ALIMENTATION ET PESTICIDES

LES RÉSIDUS DE PESTICIDES SE RETROUVENT DANS NOS ALIMENTS PRINCIPALEMENT PAR L'AGRICULTURE EN CHEMINANT DU CHAMPS À L'ASSIETTE. EN EFFET, LES PESTICIDES SONT APLLIQUÉS SUR LES PLANTES, LES FRUITS ET LÉGUMES APRÈS GERMINATION. ILS PEUVENT SE RETROUVER DANS LE SOL (OÙ LES RACINES PUISENT LEURS RESSOURCES NUTRITIVES), DANS L'EAU DESTINÉE À CES PLANTATIONS, ETC. LES PRODUITS AGRICOLES – IMPORTÉS OU LOCAUX – CONTIENNENT DONC DES RÉSIDUS DE PESTICIDES. IL PEUT S'AGIR D'AGENTS INTERDITS CHEZ NOUS OU QUI DÉPASSENT LA CONCENTRATION AUTORISÉE. DANS CERTAINS PRODUITS, ON TROUVE PARFOIS PLUSIEURS SORTES DE RÉSIDUS (C'EST L'EFFET COCKTAIL)⁽¹⁾.

Quelques pesticides connus pour être à risques⁽²⁾ :

- **Glyphosate** : cancérigène
- **Chlordécone** (utilisé de 1973 à 1993 aux Antilles françaises) : persiste dans l'environnement. Suspecté de jouer un rôle dans l'apparition des cancers de la prostate
- **Pyriproxyfène** : Inhibiteur de croissance des insectes. Perturbateur endocrinien. Suspecté d'avoir favorisé des microcéphalies chez des bébés nés au Brésil
- **Fludioxonil** : fongicide. Perturbateur endocrinien
- **Phosmet** : insecticide. Suspecté d'être toxique pour la fonction reproductrice

RÈGLEMENTATION

Pour les aliments, une réglementation existe visant à limiter la quantité de résidus afin d'assurer une exposition la plus faible possible pour les consommateurs. Il s'agit de la Limite Maximale aux Résidus (LMR). Ces limites sont calculées en fonction de l'emploi des produits, de leur consommation, et des marges de sécurité⁽³⁾. Au-delà du seuil établi, la commercialisation d'un produit alimentaire devient interdite, qu'il soit destiné à l'alimentation humaine ou animale.

En revanche, il n'y a pas de LMR pour un mélange de résidus de pesticides. On peut donc être face à un « cocktail » de pesticides, non évalué, non quantifié, ne présentant aucun effet seuil... sans même évoquer la notion de perturbateurs endocriniens qui entre en jeu.

L'association Générations Futures nous informe que « depuis le 1^{er} septembre 2008, l'UE a harmonisé les Limites Maximales en Résidus dans le cadre du Règlement 396/2005. Le règlement définit les quantités maximales de résidus de pesticides autorisés dans les produits d'origine animale ou végétale destinés à la consommation humaine ou animale. »⁽⁴⁾

CONTRÔLES

Par la **Direction Générale de l'Alimentation (DGAL)** : via les plans de surveillance et les plans de contrôle (PSPC) qui ont pour objectifs d'évaluer l'exposition des consommateurs et de surveiller la contamination des productions primaires animales, végétales et denrées alimentaires⁽⁵⁾.

Par la **Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)**⁽⁶⁾ :

En participant aux décisions concernant les mesures de gestion des risques alimentaires, en menant des enquêtes et des prélèvements sur la présence de contaminants dans les diverses denrées alimentaires.

Par l'**Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses)** : en prélevant des « aliments régulièrement consommés par la population, à les préparer tels qu'ils sont consommés, puis à les analyser pour rechercher des substances toxiques (résidus de produits phytopharmaceutiques, contaminants de l'environnement notamment) et des nutriments. »⁽⁷⁾

Néanmoins, ces contrôles se basent principalement sur la LMR et pas nécessairement sur la toxicité des résidus de pesticides présents dans les aliments. En effet, ces traces de pesticides se retrouvent à faibles doses dans les aliments et donc à des doses non quantifiables par les contrôles. Si elles ne sont pas mentionnées, cela ne certifie en rien de leur absence ! De plus, ces résidus peuvent se mélanger à d'autres, donnant ainsi l'effet cocktail redouté.

En complément de ces mesures de contrôles, on retrouve des dispositifs qui aident à renforcer la surveillance des contaminations⁽⁸⁾ :

- le réseau Phyt'attitudes,
- l'étude AGRICAN (Agriculture et Cancer),
- l'étude MATPHYTO,
- le plan Ecophyto.



CHIFFRES

En 2017, la DGCCRF annonce que 63,10 % des fruits et 43,20 % des légumes sont contaminés par la présence de pesticides quantifiés. En revanche, ce qui n'est pas précisé ouvertement et qui a été mis en évidence par Générations Futures, concerne la nature des calculs qui représente en réalité les échantillons non bio et bio (qui aurait été contaminé). Générations Futures a donc isolé en 2019 les échantillons non bio et constate alors qu'il s'agit de 66,70 % des fruits et 45 % des légumes qui sont contaminés par la présence de pesticides. Soit, des valeurs supérieures à celles énoncées par la DGCCRF⁽⁹⁾.

En 2020, la DGCCRF expose que 45,9 % des échantillons d'aliments d'origine végétale contiennent au moins un résidu de pesticide quantifié (c'est-à-dire supérieur à la Limite de Quantification (LQ)). Comme évoqué précédemment, il s'agit ici d'échantillons comprenant du non bio... et du bio. Ainsi, depuis 2019, les échantillons « conventionnels » sont séparés. On passe donc de 45,9 % à 54,5 % d'aliments d'origine végétale contaminé par au moins un résidu de pesticides (>LQ).

La précision de ces analyses ne s'arrête pas là. En effet, la DGCCRF présente en plus les pourcentages des échantillons issus du « conventionnel » contenant au moins un résidu de pesticides détecté (c'est-à-dire supérieur à la Limite de Détection (LD) mais pas nécessairement quantifié !). On se retrouve donc avec 63,1 % d'aliments d'origine végétale contaminés⁽¹⁰⁾.

DONNÉES DU PLAN DE SURVEILLANCE CALCULÉES À PARTIR DES TABLEURS 2017				
		Avec résidus	Nbre total	% de contamination
TOUS LES ÉCHANTILLONS BIO & NON BIO	Fruits	716	1134	63,10%
	Légumes	709	1643	43,20%
	Fruits & Légumes	1425	2777	51,30%
UNIQUEMENT LES ÉCHANTILLONS NON BIOS	Fruits	708	1061	66,70%
	Légumes	708	1573	45,00%
	Fruits & Légumes	1416	2634	53,80%



LQ : Limite de Quantification : Il s'agit de la valeur au-dessus de laquelle un résidu peut être quantifié (dosé) avec précision. En-dessous de cette valeur, il n'est pas possible pour un laboratoire de donner un résultat quantifiable, l'incertitude étant trop élevée.

LD : Limite de Détection : il s'agit de la valeur au-dessus de laquelle un résidu peut être décelé⁽¹⁰⁾. Ainsi, les pesticides quantifiés sont donc ceux qui ont été préalablement détectés et ce en quantité suffisante (pour dépasser la valeur quantifiable). Désormais, les échantillons sont pris en compte dès qu'un pesticide est détecté.

Ainsi, Générations Futures conclut que « pour les échantillons non bio 2020 le pourcentage réel d'échantillons contenant au moins un résidu de pesticide est ainsi plus de 37 % plus élevé que celui qui aurait été présenté auparavant »⁽¹¹⁾. Par ailleurs, UFC-Que Choisir a enquêté plus précisément sur la quantité et la nature de ces substances chimiques retrouvés dans les aliments. En parcourant les analyses officielles de 14 000 échantillons de produits bio et conventionnels, l'association a dénombré parmi les pesticides détectés au moins 150 substances suspectées d'être à risque (cancérogènes, mutagènes, reprotoxiques ou perturbateurs endocriniens). Cela concerne : 51 % des fruits, légumes et céréales issus de l'agriculture intensive et 30 % qui en contiennent au moins deux. Parmi eux, les résidus sont si conséquents qu'ils sont mesurables et pas seulement présents à l'état de traces (43 %).^(2 et 12)

LES RISQUES POUR LA SANTÉ

Outre les problèmes de santé causés par l'exposition directe aux pesticides (via leur utilisation) tels que les lymphomes non hodgkiniens (LNH), le cancer de la prostate, la maladie de Parkinson, les troubles cognitifs, la maladie d'Alzheimer, les troubles anxio-dépressifs, l'asthme, les pathologies thyroïdiennes - comme nous l'explique l'étude de l'Inserm⁽¹³⁾ - les pesticides présents dans l'alimentation causent également des complications. Il reste néanmoins difficile d'évaluer leur impact sur la santé humaine sur le long terme. Mais les pesticides pourraient être à l'origine de⁽¹⁾ :

- affections frappant certains organes (foie, reins, poumons),
- allergies,
- effets neurotoxiques,
- perturbations de l'immunité,
- cancers,
- effets tératogènes (malformation de l'embryon) et mutagènes (atteinte au patrimoine génétique),
- problèmes de fécondité,
- perturbations hormonales.

LES PESTICIDES DANS LE BIO

D'une part, les résidus de pesticides chimiques peuvent parfois se retrouver dans les produits bio au travers notamment de contamination des sols et de l'eau.

D'autre part, certains pesticides sont autorisés dans l'agriculture biologique. Ce qu'il faut différencier, c'est la nature de ces pesticides. En bio, il s'agit des pesticides provenant d'origine naturelle et non chimique. Ainsi, on retrouve par exemple le cuivre, le soufre, les biocontrôles (macro-organismes, micro-



organismes, substances naturelles), etc. En 2021, ce sont 59 pesticides bio qui ont été autorisés (soit 13 %) par le [règlement européen \(UE\) 2021/1165](#) contre 455 substances autorisées en conventionnel (règlement 1107/2009)⁽¹⁴⁾.

LES SOLUTIONS

Dans l'immédiat, il faudrait plus de transparence sur l'utilisation et les conséquences des pesticides chimiques pour la population. Cumulé à cela, il faudrait moins d'utilisation de pesticides pour allier préservation de la planète, de ses ressources et de ses habitants. Diverses alternatives voient le jour pour tenter de réduire ces utilisations et trouver d'autres alternatives moins dépendantes des substances chimiques tel que le [plan Ecophyto 2+](#) qui vise à réduire de 50 % l'utilisation de pesticides d'ici 2025.

Par ailleurs, et à une échelle plus vaste, l'agriculture biologique reste une approche intéressante qui se soucie de la santé des agriculteurs, des consommateurs, de l'environnement et de la biodiversité. Ce mode d'agriculture est également plus encadré au travers d'un règlement européen et de cahiers des charges plus exigeants, ainsi que plus de contrôles que l'agriculture dite conventionnelle.



Sources :

- (1) [Les pesticides et notre santé](#) | Fondation contre le Cancer
- (2) [Pesticides à risques, 50 % de fruits et légumes contaminés](#) | UFC-Que Choisir
- (3) [Pesticides](#) | Santé Public France
- (4) [Résidus de pesticides dans l'alimentation, l'eau, l'air : quelle réglementation ?](#) | Générations Futures (generations-futures.fr)
- (5) [Plans de surveillance et de contrôle](#) | Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
- (6) [Sécurité des denrées alimentaires : les actions de la DGCCRF dans le domaine des contaminants chimiques](#) | Ministère de l'Economie, des Finances et de la Souveraineté Industrielle et Numérique
- (7) [Sources d'exposition aux pesticides](#) | Ministère de la Santé et de la Prévention
- (8) [Surveillance et contrôles de l'utilisation de produits phytosanitaires \(pesticides\)](#) | Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
- (9) [Résidus de pesticides dans les fruits & légumes](#) (generations-futures.fr)
- (10) [Le vrai chiffre des résidus de pesticides dans les denrées végétales non bio enfin dévoilé](#) | Générations Futures
- (11) [Les vrais chiffres des résidus de pesticides dans les alimentations non bios d'origine végétale en France](#) | Générations Futures
- (12) [En bref – Pesticides](#) | Reporterre
- (13) [Pesticides et effets sur la santé](#) | Inserm
- (14) [Pourquoi est-il possible de trouver des traces de pesticides dans les produits bio ?](#) | L'Agence Bio



BIONUTRINET – UNE ÉTUDE SUR L'IMPACT DES RÉGIMES ALIMENTAIRES BIO SUR LA SANTÉ ET L'ENVIRONNEMENT

Volet spécifique de l'étude Nutrinet-Santé, pilotée par l'INRAE, avec de nombreux partenaires (Université Sorbonne Paris Nord, INSERM, Le CNAM, Université de Paris, Santé Publique France, et le Ministère des Affaires Sociales et de la Santé, Solagro...), l'étude BioNutriNet a permis de mettre en corrélation le niveau de bio dans l'alimentation avec différents indicateurs de santé et de durabilité.

Ce projet lancé en 2009 a fait appel à la cohorte de NutriNet-Santé, environ 165 000 adultes volontaires, composée à environ 80 % de femmes, plus enclines à répondre aux questionnaires, cohorte au sein de laquelle 29 210 personnes ont répondu au questionnaire spécifique BioNutriNet.

L'objectif de BioNutriNet était de mesurer de façon précise la consommation d'aliments issus de l'agriculture biologique, de caractériser les consommateurs de produits bio et les consommateurs d'aliments conventionnels et de mesurer les effets de la consommation bio sur la santé et l'environnement.

Le questionnaire spécifique a permis de récolter des données relatives aux consommations alimentaires de produits conventionnels et biologiques pour 264 aliments. D'autres données ont également été utilisées à des fins descriptives, d'ajustement ou de stratification (sexe, âge, éducation, revenus, emploi, catégorie socio-professionnelle, lieu d'habitation, activité physique ou antériorité pour la consommation d'aliments bio)

Cette enquête spécifique a permis de :

- comparer les profils sociodémographiques, psychologiques, économiques et les motivations des différents consommateurs à l'égard de différentes dimensions liées à la durabilité de l'alimentation,
- caractériser les statuts nutritionnel (vitamines et minéraux), toxicologique (résidus de pesticides) et le métabolome (signatures métaboliques liées aux aliments consommés) urinaire,
- estimer l'exposition aux contaminants par l'alimentation et les impacts environnementaux des régimes alimentaires plus ou moins riches en aliments issus de l'agriculture biologique,
- engager des recherches sur les relations avec l'état de santé et le risque ou la protection vis-à-vis de maladies chroniques (cancers, maladies cardiovasculaires, diabète, etc.) et de l'obésité.

Les principaux résultats issus de cette étude (qui restent à interpréter avec prudence avant généralisation compte tenu de l'hétérogénéité de la population étudiée) en 2019 :

- l'exposition aux pesticides (notamment organophosphorés) via l'alimentation peut être réduite par l'introduction d'aliments bio dans le régime (effets cliniques à approfondir),
- une consommation plus élevée d'aliments bio est associée à une consommation plus importante de produits végétaux, à une plus faible consommation d'aliments d'origine animale, une qualité nutritionnelle globale plus élevée, et à un IMC plus faible. Les régimes des grands consommateurs de bio présentaient des émissions de gaz à effet de serre, une demande cumulée en énergie et une utilisation des terres moins élevées (liées au régime végétal) et une exposition moindre aux pesticides (lié au bio),
- une forte consommation d'aliments bio, comparée une très faible consommation, module dans une certaine mesure le statut nutritionnel des individus avec un même profil alimentaire. La pertinence clinique de telles différences reste à évaluer.



Pour aller plus loin :
<https://bionutrinet.fr/>



notre cantine à l'heure du Bio

LA RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE ST JUNIEN (HAUTE VIENNE)

LA VILLE DE SAINT JUNIEN EST SITUÉE EN RÉGION NOUVELLE AQUITAINE, DANS LE DÉPARTEMENT DE LA HAUTE VIENNE, À L'OUEST DE L'AGGLOMÉRATION DE LIMOGES. LA COMMUNE FAIT PARTIE DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES « PORTE OCÉANE DU LIMOUSIN ». UN SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE EST PROPOSÉ AUX ENFANTS FRÉQUENTANT LES ÉCOLES MATERNELLES ET ÉLÉMENTAIRES DE LA VILLE, QUI EST GÉRÉ EN RÉGIE DIRECTE PAR LA MAIRIE. CELA SIGNIFIE QUE LA MAIRIE ET SON PERSONNEL MUNICIPAL ASSURENT LA PRÉPARATION ET LE SERVICE DES REPAS AINSI QUE LA SURVEILLANCE DES ENFANTS PENDANT LA PAUSE MÉRIDIDIENNE. UN SUIVI SANITAIRE EST EFFECTUÉ TOUS LES JOURS.

Avoir un service de restauration scolaire est un objectif central pour la mairie de Saint Junien. Ceci afin de favoriser l'apprentissage du goût et de l'équilibre alimentaire, mais aussi développer chez l'enfant les notions de convivialité et de respect de l'autre, l'éduquer aux règles de vie en collectivité. Sans oublier, évidemment, d'offrir une alimentation de qualité et sécurisée, à un coût abordable pour le plus grand nombre.

Les livraisons vers les cantines satellites depuis la cuisine centrale se font en liaison chaude dans un véhicule isotherme et frigorifique prévu à cet effet.

Les menus sont élaborés par le responsable de la production en collaboration avec une diététicienne, avec le suivi d'un plan alimentaire sur une période définie afin d'atteindre l'équilibre alimentaire et vérifier la fréquence de consommation des différents types de plats. Les menus sont affichés dans les écoles et consultables sur le site web de la mairie de Saint Junien.

La qualité et la traçabilité des produits servis aux enfants sont des critères importants ; ainsi la viande de porc provient de Dordogne, le bœuf est certifié race à viande limousine, les volailles sont Label rouge et les fruits sont dans la majorité des cas de saison.

La ville de Saint-Junien a participé au programme « Un fruit pour la récré » piloté par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, depuis 2009. Depuis,

le programme « Lait et Fruits à l'école », en gestion par FranceAgriMer, a pris le relais. Il permet aux enfants scolarisés dans les écoles primaires de consommer des fruits à l'école et en dehors des repas. La distribution s'effectue une fois par semaine, le jeudi.

Un menu à thème est proposé tous les mois, en fonction de l'actualité : nouvel an chinois, chandeleur (1200 crêpes faites maison), menu savoyard, alsacien... Toujours dans l'optique de diversifier les repas, et permettre aux jeunes enfants de découvrir de nouvelles saveurs.

Des actions sont menées dans le cadre des accueils périscolaires ou en partenariat avec les instituteurs, grâce à l'intervention du chef cuisinier, qui propose aux enfants de découvrir de nouveaux goûts. A l'école de Glane, les enfants ont pu déguster un même légume cru et cuit. A l'école maternelle Cachin, des jus de fruits frais ont été servis aux enfants. Ces derniers ont également participé à la fabrication du pain fait maison qui est servi dans une école différente certains vendredis.

Le chef et son équipe se sont donnés comme challenge de faire découvrir aux enfants la richesse de la gastronomie, même à la cantine ! 85 % des produits transformés au restaurant scolaire sont des produits crus et une grande partie des plats préparés sont entièrement cuisinés sur place. C'est grâce

A Saint-Junien,
la restauration scolaire c'est :

Jusqu'à 1 100 repas peuvent être préparés et servis par jour (écoles primaires de la ville et des communes adhérentes, I.M.E. et E.S.A.T.)

160 000 repas à l'année

11 agents au restaurant central
et 24 agents municipaux dans les 7 cantines



notamment à ces deux critères que le restaurant scolaire peut utiliser le logo « fait maison » dans ses menus.

En ce qui concerne le recours à des productions biologiques, l'idée a vu le jour avant même la loi EGAlim, qui dispose que les restaurants scolaires doivent avoir sur une année civile au moins 50 % de produits durables et de qualité dans leurs achats, dont au moins 20 % de produits biologiques. Suite à la rencontre des équipes d'Interbio, opérant sur le territoire de l'ex-Limousin en ce qui concerne l'accompagnement à l'introduction de produits biologiques dans les achats de la restauration collective, la décision a été prise d'être accompagné pour ce projet de mutation des pratiques d'achat.

Ainsi, une charte d'accompagnement a été signée entre la commune de Saint Junien, afin d'arriver aux exigences de la loi Egalim en matière de produits biologiques, et le plus loin possible tout en prenant en considération les variables humaines, matérielles, et financières. La charte a été signée le 23 septembre 2020, avec pour objectif final les 20 % a minima de la loi EGAlim. Un travail de sourcing a été mené pour trouver les produits bio, et pour permettre de travailler avec les opérateurs bio. Pour ce faire, l'appel d'offres est passé de 14 lots à 28 lots, afin de pouvoir avoir un allotissement bio. Pour l'instant, les lignes de légumes et de fruits non bio subsistent, pour garder cette possibilité en fonction des aléas de production et climatiques.

Fin d'année 2022, la cuisine centrale de Saint Junien avait eu recours à des produits biologiques à concurrence de 25,20 % du total de ses achats. La labellisation de la cuisine centrale et la remise du label « Etablissement Bio Engagé » devrait avoir lieu courant 2023.

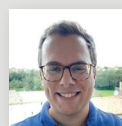
[Un projet a vu le jour sur l'île de Chaillac](#), afin de permettre la fourniture de légumes bruts biologiques locaux à la cuisine centrale. Les semences ont été faites au mois d'avril, et la première récolte a eu lieu en juin 2022. L'objectif en 2024 est de pouvoir fournir 85 % des besoins de la cuisine centrale en

légumes bio (18 tonnes de pomme de terre, par exemple). Ce sont des légumes de plein champ et des légumes de serre. A terme, ce seront pommes de terre, poireaux, céleris rave, courgettes, aubergines, poivrons, potirons, potimarron, et betteraves qui pourront être obtenus par ce biais.

Les légumes pouvant passer à l'éplucheuse sont calibrés après récolte afin de pouvoir être transformés par ce biais. Des investissements vont avoir lieu à l'exploitation maraichère au niveau des machines de lavage des légumes, et des caisses de transport. En cuisine, il n'y a pas eu nécessité d'investissements supplémentaires, car il y avait déjà une utilisation massive de produits bruts en cuisine.

La production des légumes via le potager communal a permis de contenir le coût de revient au repas par jour entre 1,90 € et 2 €.

en savoir +



MARC-ANTOINE DEHOUSSE

CHARGÉ DE MISSION RESTAURATION
COLLECTIVE

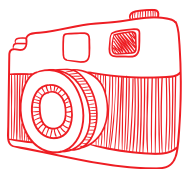
ma.dehousse@bionouvelleaquitaine.com



Les 8^{èmes} Rencontres professionnelles de la restauration collective bio, locale et de qualité de la région Nouvelle Aquitaine auront lieu à l'automne 2023 dans l'ex-région du Limousin. La ville de Saint Junien serait intéressée à accueillir cette édition limousine.

Destinées aux décideurs et aux professionnels de la restauration collective, des élus aux équipes de production, en passant par les gestionnaires, ces rencontres ont pour objectif de faire découvrir l'offre bio et/ou locale présente en Nouvelle-Aquitaine, mais aussi de développer, d'organiser, de faciliter les échanges et de structurer les approvisionnements bio et locaux de proximité dans les services de restauration (établissements scolaires, de santé, administration, entreprises, privés...).

Cet événement est co-organisé par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et l'AANA (Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine) dans le cadre du Pôle Régional de Compétences pour une restauration collective bio, locale et de qualité co-piloté par la Région Nouvelle-Aquitaine, la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) et l'ARS (Agence Régionale de Santé).



zoom sur un territoire

DÉFI FOYERS À ALIMENTATION POSITIVE ACCÉDER À UNE ALIMENTATION BIO, SAINES ET ÉQUILIBRÉE EN VAL DE GARONNE, EN GARDANT LA MAÎTRISE DE SON BUDGET, C'EST POSSIBLE !

Dans le cadre du démarrage de son Plan Alimentaire Territorial, Val de Garonne Agglomération a lancé son premier Défi « Foyers à alimentation positive » en 2022. L'objectif : montrer qu'on peut manger équilibré avec des produits bio et locaux sans augmenter son budget.

Pendant 5 mois, 4 équipes, composées de 5 à 7 foyers, indifféremment composés de familles sans ou avec enfants, de personnes seules, de couples, de retraités, d'actifs (pour un total de 46 adultes et 27 enfants) habitant le Val de Garonne, ont choisi de relever ce Défi des Foyers à Alimentation Positive (FAAP).

Deux structures relais ont été sollicitées pour mobiliser les foyers, au démarrage du projet, et tout au long du défi pour soutenir l'action : Val de Garonne Agglomération et le centre social la Maison des Marmandais.

Au début du Défi, un premier relevé des achats alimentaires par foyer permet d'établir la part des produits bio et locaux consommés ainsi que le coût des repas par personne. Durant les 5 mois suivants, plusieurs ateliers sont proposés : sur les contenants alimentaires, la nutrition, la cuisine, l'agriculture bio, le jardinage bio, les réseaux de distribution, ... Ces temps communs ont pour objectifs de :

- 1.** Modifier les pratiques alimentaires des participants,
- 2.** Sensibiliser sur le « mieux manger », et savoir comment équilibrer ses repas,
- 3.** Apprendre à repérer les substances et matières toxiques pour la santé en lien avec l'alimentation (courses, stockage, cuisine) et à trouver des alternatives plus saines,
- 4.** Identifier et mieux comprendre le rôle des protéines, lipides et glucides dans l'assiette, l'intérêt nutritionnel des produits bio, et échanger sur les protéines végétales et les associations céréales-légumineuses pour faire un repas équilibré à coût réduit,
- 5.** Connaître les lieux d'achats de produits bio dans son environnement et notamment les fermes et rencontrer des agriculteurs locaux,
- 6.** Savoir analyser son budget alimentaire et reconnaître les différents leviers pour manger bio et équilibré sans augmenter ses dépenses.

A la fin du défi, un second relevé d'achat a été réalisé, permettant de mesurer tout le chemin parcouru !

RÉSULTATS DE CE DÉFI : DÉFI RÉUSSI !

La part des produits bio a augmenté de 11 % en moyenne entre le début et la fin du défi, et cela en réduisant le budget alloué à l'alimentation de près de 15 %. Les achats se sont majoritairement réorientés vers les circuits courts (en direct auprès des producteurs, sur les marchés, dans les magasins de producteurs, auprès des AMAP, ...) et les réseaux spécialisés. Grâce aux ateliers sur la nutrition et la cuisine, la gamme des produits achetés a également évolué : moins de produits transformés, plus de produits bruts à cuisiner, ajout de protéines végétales, ... Au début du défi, 69 % des achats alimentaires se faisaient en grande distribution ; et ils se sont réduits à 54 % en fin de défi, les foyers privilégiant d'autres lieux d'achats.

Les résultats ont été communiqués le dimanche 26 juin dernier lors d'une journée de clôture à la ferme, autour d'un buffet bio et local... pour se donner encore quelques bonnes idées ! Les participants ont particulièrement aimé dans ce défi : la convivialité des échanges et le lien social ; cela leur a donné envie de cuisiner (selon une enquête réalisée à la fin du programme).

C'est l'équipe « Gât-Esquirô » qui a remporté le Défi car l'équipe a augmenté sa part de bio de 22 % tout en réduisant son budget alimentaire, et a été très assidue tout au long du défi !

Les résultats chiffrés, mis en évidence par les relevés d'achats, donnent de grandes tendances, mais démontrent qu'il est possible de consommer des produits bio tout en conservant un coût repas constant, voire en diminuant son budget ! Le Défi FAAP va plus loin qu'une sensibilisation du grand public à la Bio. Il propose de créer des moments d'échanges conviviaux entre personnes et familles d'horizons différents autour de la thématique de l'alimentation, de la santé et de l'agriculture. Visite de ferme, ateliers cuisine de saison, soirée-jeu, l'idée est de découvrir ensemble le plaisir de bien manger et de s'interroger sur ses habitudes !



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

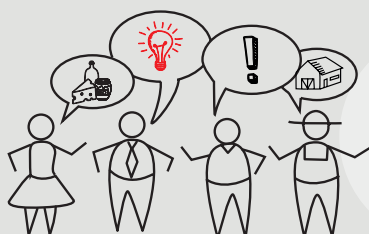
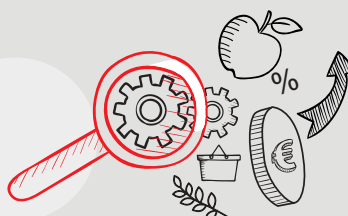
05 49 29 17 17

territoires@bionouvelleaquitaine.com

vous accompagne dans votre projet

de développement de territoire en 5 étapes

1 Identifier les enjeux de votre territoire

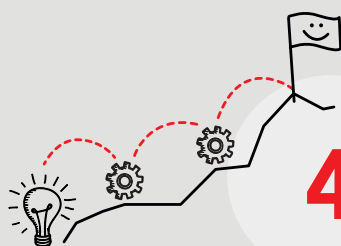


2 Analyser le contexte agricole et alimentaire

ainsi que les jeux d'acteurs de votre territoire pour comprendre les freins et les leviers d'actions.

3 Définir la stratégie

qui répond à vos enjeux et qui tient compte du contexte local.

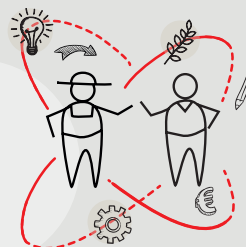


4 Définir un plan d'action

avec des objectifs à court et moyen terme.

5 Mettre en place concrètement les actions adaptées

à la stratégie et au potentiel de votre territoire.



Décembre 2022

Territoire BioLogique

est édité par la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique Nouvelle-Aquitaine

347 avenue Thiers - 33100 Bordeaux

N° SIRET 531 163 939 00014

www.bionouvelleaquitaine.com

Tél. : 05 56 81 37 70 - info@bionouvelleaquitaine.com

Directeur de la publication : Sylvie Dulong

Ont contribué à ce numéro :

Textes : Valentina REBASTI, Chloé VIGNE, Marc-Antoine DEHOUSSE, Noémie SEGUIN, Léa CUBAYNES, Alice LUISI

Illustrations / Photos : Bio Nouvelle-Aquitaine

Conception graphique : Maéva Debordes - Mise en page : Charlène Baraton

SOUTIEN FINANCIER

