



Quelles opportunités pour l'agriculture urbaine ?

Oui au bio. local

Jeudi 28 avril 2016

Christine COMBE / Mairie de Lons-le-Saunier, chargée mission environnement





Oui c'est possible de s'approvisionner en local et en Bio.

Cette démarche porte des valeurs fortes :

- crée du lien entre les producteurs, et les consommateurs,
- remet du lien entre les producteurs : travail de coopération, de solidarité, de groupements, de techniques ...
- porte de l'emploi local,
- développe une économie circulaire,
- protège l'environnement, toute une qualité de vie, de santé.
- débouche sur d'autres travaux : le gaspillage alimentaire, les déchets, le zero-phyto dans les communes,

= Beaucoup d'atouts dans l'intérêt général



Comment faire ? 3 points d'ancrage essentiels :

une volonté politique : c'est-à-dire de l'audace (prise de risque calculée) et de la confiance, du lien avec l'équipe technique

une volonté technique : oser se remettre en cause, travailler autrement, chercher, écouter, partager, échanger.

et **faire ce qu'il est possible de faire** avec ce qui existe et ce que des entreprises agricoles bio locales sont prêtes à tenter, tout en progressant si c'est possible.

A partir de là construire ensemble des maillons manquant de filières : ce peut-être un abattoir, une légumerie, un stockage, un groupement de producteurs,

= à chacun d'inventer...





« C'est comme placer une barre de saut en hauteur : on peut vouloir la placer à 10m ; si techniquement ce n'est pas possible, ça ne sert à personne. On peut la placer à 5m et progresser. Ce n'est plus la même dynamique de groupe... »

**Les 3 mots importants =
DYNAMIQUE GROUPE, PROGRESSER**

Progresser vers où en commun ?

Le cap tenu, en réponse = le bio local





Quelques chiffres de la cuisine centrale

5 000 repas jour, à destination essentiellement d'écoles primaires, hôpital, maisons de retraite.

Maîtrise des coûts de revient :

- **4,21 € HT** le repas préparé dont **2,12 €** de produit alimentaire.
- Travail de réflexion et de réduction du gaspillage alimentaire
- Equipements adaptés (fours basse température, ..)

Repas scolaire : vendu à **3,44 € HT**





Approvisionnement pour 2015 de la cuisine centrale

- Viande bovine : 140 vaches Groupement d'éleveurs bio qui s'est structuré / 100 %
- Pain bio : 62 tonnes Issu en partie de la zone de captage d'eau potable / 100 %
- Légumes bio : 156 tonnes Groupement de maraichers bio qui s'est structuré / 30 %
- Yaourths bio : 200 000 pièces /100 %
- Lait (local, cru) : 20 000 litres
- Fruits : 20 tonnes
- Pâtes bio : 6 tonnes
- Farine bio : 7 tonnes / Issue en partie de la zone de captage d'eau potable
- Haricots blancs : Essai 2015 réussi, développement envisagé

= 30 % de produits achetés sont bio.

