



Sortons le nez de nos paniers !

Dans ce numéro...

Méli-mélo
d'actualités
p.3

Séminaire, formation
et agenda du mois
de mai
p.5

Les jeux
p.6



L'actu du mois

L'agroécologie était au centre des attentions au début du mois d'avril lors du symposium sur l'agroécologie. Cet évènement a réuni les spécialistes de l'agriculture, des responsables politiques ou encore des universitaires.

Lors de cet évènement, discussions, débats et retours d'expériences ont mis en avant les réponses que peut apporter l'agroécologie sur les enjeux alimentaires. Mais pourquoi l'agroécologie plus qu'un autre modèle agricole?

Nous reviendrons dessus en p. 2



Des réflexions et des initiatives commencent à émerger pour préparer la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte. Dans ce numéro nous nous intéressons à la valorisation des biodéchets issus de la restauration avec Moulinot Compost & Biogaz. *p.4*

L'agroécologie et la FAO

L'intégration d'un nouveau modèle agricole pour répondre aux ODD

Du 3 au 5 avril le 2^e symposium de l'agroécologie s'est tenu à Rome. Cet événement tend à aborder et inclure l'agroécologie dans le programme 2030 pour répondre aux objectifs de développement durable (ODD).

Le programme veut transformer les systèmes agricoles et alimentaires.

C'est dans ce contexte que l'ONU (après avoir soutenu pendant de nombreuses années l'agriculture intensive) a déclaré encourager l'agroécologie comme modèle d'agriculture durable.

Le ministre de l'agriculture Stéphane Travert a, quant à lui, annoncé un plan d'investissement de 1.1 milliard d'euros pour les agriculteurs en France. Cela dans le but d'augmenter les surfaces en bio à 15% (aujourd'hui à 6.5%) dont 10% en agroécologie.

Qu'est-ce que l'agroécologie ?

L'agroécologie a d'abord été une discipline, une approche scientifique qui cherche à étudier, concevoir et gérer des agro-système (cf. Miguel A. Altieri - 1995). Au cours de son évolution elle a intégré les systèmes alimentaires dans leur globalité. C'est-à-dire qu'elle « *prend en considération des connaissances de l'agronomie, l'écologie, la sociologie et l'économie.* » selon Tommy D'Algraad (2003). Aujourd'hui l'agroécologie suppose qu'à tout cela s'ajoute la prise en compte de « *l'observation des systèmes traditionnels, l'utilisation de savoirs locaux de gestion des agroécosystèmes, mais aussi la science moderne* » (Olivier De Shutter -2010).

L'agroécologie a trois dimensions : C'est une discipline scientifique, un mouvement social et politique ainsi qu'un ensemble de pratiques et techniques. Pour résumer rapidement, deux logiques existent et ne s'excluent pas :

- accroître la biodiversité dans les agroécosystèmes pour amplifier les processus écologiques.
- contrôler certains processus écologiques et créer des biotechnologies inspirées par les processus écologiques de manière à les amplifier.

Pourquoi cet engouement actuel ?

L'agroécologie fait appel aux leviers fournis par la biodiversité, dans l'ensemble elle conduit à augmenter celle-ci (par la création d'habitats, de bonnes conditions du sol, de diversification d'espèces, etc). Les ressources sont optimisées.

Elle met en place des systèmes agricoles diversifiés intégrant des pratiques traditionnelles et/ou modernes. Les systèmes demandent une organisation sociales collectives et des valeurs culturelles. Des liens sont créés entre agriculteurs, avec les chercheurs, les institutions, les locaux...

Mais des limites déjà envisageables... comment relever ces enjeux ?

Passer à l'échelle supérieur comme le propose le symposium pose certaines questions :

- quelles politiques agricoles pour la transition agroécologique ?
- Quels accompagnements pour les acteurs de cette transition ?
- Quels marchés, les circuits longs, les circuits courts, alternatifs ? Faut-il créer des labels ?

Pour approfondir et/ou vous former sur le sujet, rdv sur la plateforme [fun mooc](#)



Crotalaria juncea réduit la transmission des géminivirus par Bemisia tabaci sur poivron à Java
Source : MOOC Agroécologie Montpellier SupAgro UVED

Méli-mélo

Alimentation

- Le parlement européen a décidé de renforcer la réglementation européenne du bio. Les contrôles seront désormais plus fréquents. Les mesures pour éviter les contaminations de pesticides seront plus strictes. Les produits bio importés non européens devront respecter les normes européennes. Enfin, la certification bio sera plus simple à obtenir pour les petits exploitants afin de soutenir leurs démarches.

Biodiversité

- La 24e édition de Fréquence Grenouille a débuté dans toute la France !

La sensibilisation aux milieux fragiles et/ou érodés est au cœur des animations de cet événement. Les activités tournent autour des zones humides, haut lieu de biodiversité. Elles restent des écosystèmes méconnus et mal perçus par le grand public. Fréquence Grenouille, c'est l'occasion de découvrir ou redécouvrir ces espaces.

[RDV sur le site pour plus d'infos](#)

[Le programme des activités en Ile-de-France](#)

- Claire Nouvian, fondatrice de l'association Bloom a reçu dernièrement le prix Goldman pour l'environnement 2018. L'association lutte pour la préservation des milieux marins en favorisant les méthodes de pêches douces et artisanales. Ce prix lui exprime de la reconnaissance et lui apporte une dotation financière pour la continuité de son combat.

Culture

- **A la librairie :**

Deux BD sortent sur des thèmes environnementaux : *The End* de Zep et Francis Hallé, *Ces paysans qui nous nourrissent* de Christine Flament. Les deux abordent des thèmes différents.

The End aborde les relations entre les hommes et les arbres avec un scénario fantastique mais réaliste. Cet album est réalisé avec l'aide de Francis Hallé, botaniste spécialiste des forêts tropicales et de l'architecture des arbres.

Ces paysans qui nous nourrissent est une BD documentaire sous forme d'enquête de terrain. Les situations des paysans sont racontées dans une sorte de journal de bord incluant des citations des entretiens menés.

- Un amendement a été voté en prévision du projet de loi sur l'agriculture et l'alimentation. Une part de 50% de produits respectueux de l'environnement seraient utilisés dans les cantines publiques. La part des produits bio s'élèverait à 20%, la part restante serait issue des produits locaux, d'économie circulaire, etc. Les protéines végétales seraient également introduites pour une sensibilisation à la très forte consommation de viandes et autres protéines animales.

Energie et Climat

- Le 09 avril, le plan Climat Air Energie (PCAET) de la métropole du grand Paris a été lancé. Sur le modèle des plans des autres territoires, celui-ci va devoir relever les enjeux environnementaux d'un espace particulier. La métropole du Grand Paris regroupe de 131 communes et 7 millions d'habitants. Dans ces communes les pollutions sont importantes et variées, de par leur histoire et la diversité des activités développées.

[Synthèse du PCAET de la métropole du Grand Paris](#)

- Lancement d'une ressource open data par l'agence ORE (Opérateurs des Réseaux Energies). Les données sont regroupées sur deux échelles : par communes et par régions. Elles concernent les consommations annuelles d'électricité ou de gaz par secteurs d'activité. Les données sont disponibles [ici](#)

- **Au cinéma :**

Ce mois-ci, nous avons remarqué les sorties de deux films relevant des enjeux environnementaux :

- La *terre vue du cœur* par Hubert Reeves un documentaire réalisé par Lolande Cadrin-Rossignol. Le film aborde les enjeux de la sixième extinction et de la biodiversité. Il sera en salle dès le 23 mai.

[Le site du film](#)

- *On a 20 ans pour changer le monde*, est actuellement à l'affiche. Ce documentaire d'Helène Medigue a pour thème l'agriculture et tous ses enjeux : épuisement des sols, substances toxiques, etc. La réalisatrice interroge l'ensemble des acteurs de l'environnement.

[Bande-annonce](#)

Moulinot Compost & Biogaz

Exemple de valorisation des biodéchets

D'ici 2025 nos biodéchets devront être valorisés par les collectivités. Pour préparer la date butoir prévue par la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte, certaines initiatives sont encourageantes. On trouve des initiatives de particuliers qui stimulent un modèle participatif. C'est le cas de [Jean-Jacques Fasquel](#) devenu maître composteur après avoir créé le premier site de compostage de Paris en pied d'immeuble. Dans l'actualité, on retrouve cette thématique de valorisation de déchets. Le 23 avril dernier, un plan anti gaspillage a été annoncé par le gouvernement. Beaucoup de choses ont été dites mais globalement il semble qu'aujourd'hui les problématiques de gestion des déchets rejoignent les idées d'économie circulaire et de valorisation des déchets.

Nous avons eu l'occasion de rencontrer Stephan Martinez, le fondateur de Moulinot Compost & Biogaz. Une initiative inspirante pour la valorisation de nos biodéchets. En 2017, il s'est lancé dans l'aventure de la collecte des biodéchets. Avec son équipe il **forme** les professionnels au tri, les **sensibilise** au gaspillage et les **accompagne** tout au long du processus de collecte. Plusieurs valeurs animent les objectifs de l'entreprise.

La valorisation des biodéchets issus de la restauration se résume en une phrase du fondateur « ce qui vient de la terre doit retourner à la terre ». Les biodéchets des restaurateurs franciliens pèsent 350 000 tonnes par an. Et cela n'est rien comparé aux 2 millions de tonnes en ajoutant les poubelles des particuliers.

La valorisation des biodéchets passe par deux procédés : le compost puis le **lombricompostage** et la **méthanisation**. La méthanisation se fait en partenariat avec les industriels et bientôt avec les agriculteurs de Seine et Marne. Ces partenariats relient les villes créatrices de déchets, ici considérés comme une **ressource** et la campagne qui dispose des méthaniseurs agricoles. La valorisation des biodéchets par compostage à lieu sur l'écosite du Semardel (que vous pouvez visiter). Depuis trois mois la première plateforme de lombricompostage y est ouverte. Elle dispose de quelques **470 000 vers de terre** travaillant dur pour fournir un compost de qualité. L'entreprise tient d'ailleurs son nom du sketch « Le schmilblick » de Coluche, « les vers de terre de chez Moulinot ».

Le deuxième point important pour Stephan Martinez est que son entreprise soit une **entreprise solidaire** d'utilité sociale. Une attention particulière est portée à employer des personnes en difficulté sociale et en réinsertion. Un plan de formation et une intégration à l'entreprise leur sont proposés.

Enfin l'idée est que tous ces efforts bénéficient au territoire francilien en pratiquant une **économie circulaire**. Les collectes ont lieu à Paris et en petite couronne mais les composts seront dès que possible redistribués aux agriculteurs d'IDF (après une période de test avec AgroParisTech, l'Inra et l'IRD).

Rencontre avec le fondateur de Moulinot Compost & Biogaz

Stephan Martinez, ancien restaurateur, est l'un des premiers à Paris à avoir installé son lombricomposteur dans la cave de son restaurant. Attirant les curieux, il décide de créer en 2009 la Moulibox, un mini-composteur à visée pédagogique (de la taille d'une boîte à gâteaux).

Il insiste sur la nécessité de former les professionnels au tri mais aussi de les sensibiliser au gaspillage en leur donnant des outils clés.

Selon lui, il ne faut pas hésiter à prendre les devants avec des idées pour créer des métiers de passion et de transmission des savoirs.



Retour sur ...

Les formations AMAP Ile-de-France

Ce mois d'avril, les premières sessions 2018 des formations du réseau AMAP Ile-de-France (IDF) ont eu lieu. La formation intitulée « devenir ambassadeur-trice du mouvement des AMAP », ouverte à tous, cache sous son nom des thématiques bien accessibles. Le format nous invite à revivre des situations vécues par les formatrices Mathilde et Maud sous forme de scénettes. Chaque groupe interprète une situation et aborde des problématiques rencontrées régulièrement au sein des AMAP. Cette formation est autant l'occasion de comprendre le fonctionnement d'une AMAP, de recomprendre ce qu'est une AMAP et le réseau IDF, de découvrir le travail des bénévoles et d'échanger sur les expériences d'amapien-nes de tous horizons.

[RDV sur cette page pour plus d'informations.](#)

Le séminaire international de l'agence bio

Le 29 mars dernier s'est tenu le 13e séminaire international de l'Agence bio. Les nombreux et divers intervenants ont exprimé leurs constatations sur le bio. Celles-ci font autant référence au marché en expansion qu'à l'émergence d'un mode de vie chez les consommateurs, une reconnaissance du label bio ou encore une volonté de créer du lien entre ville et campagne.

Quelques objectifs ont été exprimés :

- Rendre le bio accessible
- Créer du lien sur les territoires
- Faire passer la santé par l'assiette
- Fournir la restauration collective
- Valoriser les emplois et l'agriculture sur le territoire.

Pour retrouver l'ensemble du séminaire c'est [ICI](#)

Agenda

Les évènements du mois de *Mai*

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
	01	02	03	04	05	06
					HUMUS Infos	HUMUS Infos
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
				PRINTEMPS D'InPACT Infos	PRINTEMPS D'InPACT & NATURELLEMENT !	PRINTEMPS D'InPACT & NATURELLEMENT !
21	22	23	24	25	26	27
		FETE DE LA NATURE Infos	FETE DE LA NATURE Infos	FETE DE LA NATURE Infos	FETE DE LA NATURE Infos	FETE DE LA NATURE Infos
28	29	30	31			

