



BILAN ALIMENTTERRE 2024

Bienveillance Paysanne 25/10/2024 à Sainte Sève sur Indre

70 participants.

Témoignage : *Eric Robin Lamotte polyculteur-éleveur à Nouzerines.*



Contenus des échanges après la projection :

Présentation par Eric de ses pratiques agricoles :

Installation depuis 12 ans sur une ferme de petite taille, production et transformation en fromages et yaourts, labellisé AB.

Plantation d'arbres et utilisation pour le fourrage les années de sécheresse (agro foresterie), culture de méteils pour assurer l'autonomie alimentaire et protéique du troupeau, pâturage tournant pour assurer la repousse et la qualité de l'herbe.

Échanges avec la salle :

Orientation de l'agriculture : production d'énergie (ex. méthaniseurs) ou production d'aliments ? Important de ne pas perdre de vue la vocation première quand bien même des incitations à la production et revente d'énergie sont de plus en plus nombreuses. C'est une question de souveraineté alimentaire dans un contexte où la part des importations est croissante (en valeur, les importations alimentaires ont doublé depuis 2000).

Sur l'orientation des systèmes de productions aptes à garantir le potentiel nourricier des sols : le rôle de la formation agricole est déterminant.

Sur la transmission des exploitations et la succession des générations: de nombreuses parcelles agricoles passent aujourd'hui de l'élevage aux grandes cultures (moins de contraintes pour les exploitants, mais risque de voir se dégrader rapidement les sols car l'élevage, à travers les déjections animales, assure le renouvellement de la matière organique dans les sols, ce qui n'est pas le cas avec l'utilisation des engrais de synthèses et les pratiques culturales conventionnelles).

Comment assurer la rémunération juste des producteurs ?

transformation et vente directe et/ou en circuits courts = création de valeur ajoutée.

Exemple avec l'AMAP EIPAPU de Sainte Sève, dont fait partie Eric. Elle compte aujourd'hui 20

producteurs et 17 familles adhérentes.

La Théorie du Boxeur à Crozon Sur Vauvre 16/11/2024

45 personnes présentes

Témoignages : Jérôme RAPICAULT, maraîcher à Saint Denis de Jouhet et William PETERS, président du Syndicat des Eaux de l'IGNERAIE.



Jérôme RAPICAULT, maraîcher bio installé depuis 3 ans à Saint Denis de Jouhet sur 2 ha (5000 m² exploités en maraîchage dont 900m² de serres) a témoigné de ses pratiques (apport de matière organique, peu de travail du sol, utilisation d'engrais verts, paillage...), de son parcours d'installation et de son accueil dans la région.

Le territoire de l'Indre importe 90% de son alimentation et ne produit que 23% légumes et 10% des fruits consommés. Pour reprendre la main sur notre alimentation, l'augmentation de ces productions est donc important. Il faut néanmoins rester vigilant sur la possibilité pour toutes ces nouvelles installations d'accéder à des débouchés. Jérôme, lui ne rencontre pas de difficulté à écouler sa production : il la vend au marché d'Aigurande, au marché et à la cantine de St Denis de Jouhet et dépose quelques paniers au café association de Crozon S Vauvre.

Les marges de manœuvre pour augmenter la part d'alimentation locale dans notre alimentation ont été évoquées : il s'agit notamment de la restauration collective et de nos actes d'achats individuels.

Les enjeux liés à la réduction de la ressource en eau se traduisent pour le Syndicat des eaux de l'IGNERAIE par des travaux qui ont été anticipés : rénovation de châteaux d'eau et nouveau forage.

Compte tenu de sa position géographique et de la nature de la nappe qu'il exploite, les 10 communes adhérents au syndicat ne rencontrent pas aujourd'hui de difficulté particulière d'approvisionnement. Cependant, la nature hydrogéologique des sols étant très variable dans l'Indre, cette situation est loin d'être le cas pour des communes situées plus au sud du département. Pour cette raison et pour faire face aux aléas climatique, des projets pour relier

les réseaux d'approvisionnement sont en cours.

La nécessité de réduire notre consommation pour une eau dont la disponibilité va diminuant reste un enjeu à part entière pour nous tous. Des instances existent pour anticiper et gérer les situations de crise, les études sont en cours pour organiser la projection des usages et la répartition entre les différents utilisateurs. Des espaces pour s'informer, comprendre les enjeux, dialoguer sont plus que jamais nécessaires pour gérer collectivement ce bien commun.

Bilan La Théorie du Boxeur Lycée La Châtre 12/11/2024

2 classes de 1ère générale soit 50 élèves / Professeur référent : Angels Josse (histoire géo)

Intervenants :

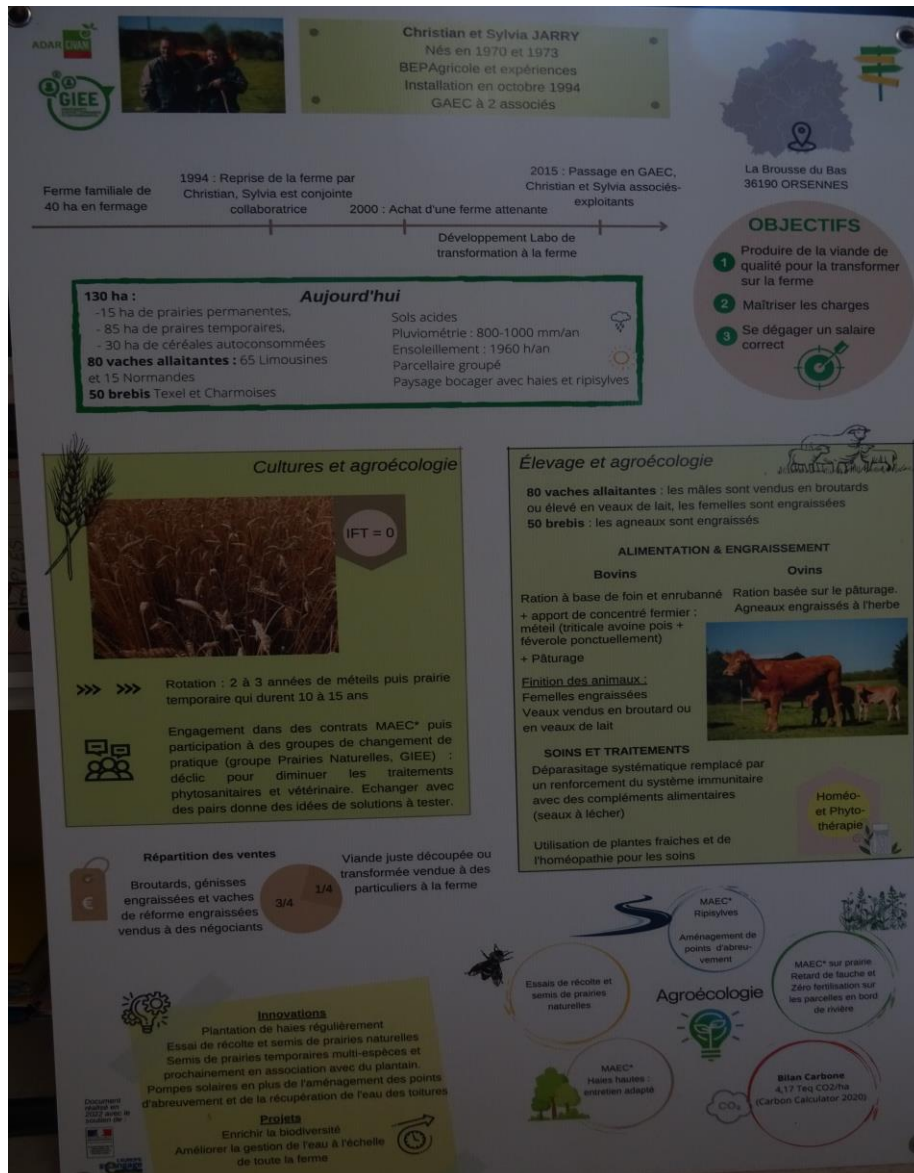
- Christian JARRY, polyculture éleveur à Orsennes (avec comme support un panneau de présentation de sa ferme).
- 2 techniciens de syndicats d'Aménagement de Bassin Versant (Syndicat d'Aménagement du Bassin de l'Indre -SABI 36) : Henry ZINCK et Paul CHARONNAT.
- Christian TOUSSAINT, bénévole et référent eau depuis 40ans à Indre Nature.
- Daniel JARREAU, bénévole à Echanges et Amitié-Tous citoyens du monde.
- Olivier BENELLE, chargé de mission développement rural à l'ADAR-Civam.



Échanges :

Présentation de la ferme et des pratiques agricoles de Christian Jarry : engraissement à l'herbe, plantations de haies, prairies naturelles multi-espèces, aménagement de points d'abreuvement pour le bétail et amélioration de la gestion de l'eau à l'échelle de la ferme. Voyages d'étude, formations et participation à des groupes d'agriculteurs (groupe Pairies Naturelles, GIEE...) qui ont permis d'accélérer les changements de pratiques.

Présentation aux élèves des évolutions et projections climatiques, des caractéristiques hydrologiques du Boischaut Sud de l'Indre : nombreux petits cours d'eau dont les débits sont en diminution constante, beaucoup de surfaces en eau (étangs de loisirs) qui génèrent beaucoup d'évaporation, enjeu de préservation de la qualité et de quantité d'eau, importance des prairies naturelles et des haies pour favoriser l'infiltration, la recharge des nappes et le stockage des gaz à effet de serre.



Support utilisé pour les échanges : panneau de présentation de la ferme et de ses évolutions de pratiques.

Présentation des principales instances est outils de gestion de l'eau :

- Commission locale de l'eau (CLE) pour animer la concertation entre les acteurs
- Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SDAGE) et schéma d'aménagement et de gestion des eaux (SAGE) comme outils de planification, Contrat Territorial Milieux Aquatiques (CTMA), etc.

Pistes de solutions évoquées :

- coupler des drains avec des systèmes d'infiltration pour favoriser la recharge des nappes
- agroforesterie pour la préservation des habitats des espèces et de la biodiversité
- importances des espaces d'échanges, du dialogue démocratique pour organiser le partage de l'eau entre usagers.

Article d'annonce de la soirée :

14 novembre 2024 | L'Echo du Berry | 13

La Châtre

Projection de Jusqu'à la fin du monde

Environnement
Ce documentaire percutant met en lumière les conséquences de la production exponentielle de l'industrie de l'aquaculture.

Dans le cadre du festival Alimen-Terre qui se déroule depuis le 15 octobre et jusqu'au 30 novembre, plusieurs films sont projetés dans différentes communes et servent de supports à des échanges sur l'avenir de l'alimentation humaine.

La Châtre aura le privilège de recevoir le seul film qui traitera de l'expansion de l'aquaculture et de la pisciculture industrielles, jeudi 21 novembre à 20h30, au cinéma Lux (participation libre). Un sujet encore peu connu du grand public, présenté ici de façon systématique.

À cette occasion, deux spécialistes, François Sarano, docteur océanographe, et Bertrand Charrier, docteur en physique et architecte naval, anciens de l'équipe du mythique commandant Cousteau, ont préparé cette soirée. Bertrand Charrier sera au festival en compagnie d'un pisciculteur de la Brenne.

"Il faut savoir que la mer peut fournir de manière raisonnée 80 millions de tonnes de poissons par an, indique en prélude François Sarano. Mais sur ces 80 millions pêchés chaque année, un quart, soit 20 millions de tonnes, est transformé en farine pour nourrir les poissons des fermes aqua-

Cette farine de petits poissons pêchés au bord des côtes se fait au détriment des populations locales qui n'ont plus rien. Il faut savoir que pour faire grossir de 1kg un thon d'élevage, il faut lui fournir 15kg de cette farine ! Tout cela afin de pouvoir fournir toujours plus à la clientèle mondiale, une aberration !"

L'aquaculture, l'industrie alimentaire à la croissance la plus rapide au monde

Les données indiquent qu'un Français consommait annuellement 9kg de poissons en 1960. Celui de 2024 en mange 37kg. En parallèle, un Mauritanien qui consommait 24kg de poissons comme aliment principal ne se nourrit plus que de 9kg. Le documentaire expose donc ces déséquilibres, liés à cette production intensive et exponentielle et ses conséquences sur la biodiversité, l'environnement marin, la sécurité alimentaire et la santé.

"Sans compter le bilan énergétique désastreux, indique toujours François Sarano. Toujours plus de bateaux qui consomment du carburant et pêchent toujours plus. Il faut prendre conscience de la contradiction qui existe entre un

modèle agro-industriel soutenu par la FAO - l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture des Nations unies - pour nourrir le monde et qui, dans le même temps le détruit, du fait de cette politique, en appauvrissant des populations qu'elle est censée nourrir."

L'invisible pisciculture industrielle

Les tonnages de poissons dans les eaux douces font état de chiffres toujours plus importants, près de 63 millions de tonnes. Il s'agit essentiellement de carpes, que les Occidentaux goûtent peu, à la différence des pays asiatiques dans lesquels se développent ces fermes industrielles, en Chine en particulier. Les milieux d'eau douce dans lesquels est développée cette pisciculture intensive sont accusés de polluer les eaux des communautés locales.

"Ce n'est pas la pisciculture vivrière qui est en cause, se nourrir est un droit fondamental et il n'est pas question de ne plus manger de poissons, précise Bertrand Charrier. Le problème est cette industrialisation néfaste qui fait gagner beaucoup d'argent à certains en puisant dans les ressources des autres. Nous sommes à l'heure des choix. Soit un monde joyeux car plus équitable, soit à terme des rancœurs grandissantes et au bout du chemin une faim du monde qui conduira à la fin du monde." Très riche en information, Jusqu'à la fin du monde est un film qui interpelle.

Dominique Mariani



Bertrand Charrier et François Sarano, deux spécialistes au chevet de la biodiversité.

52 participants.

Intervenants : Bertrand Charrier, spécialiste de l'environnement et du développement durable, collaborateur du commandant Cousteau puis vice président de la Croix Verte Internationale, (ONG de politique de l'environnement regroupant 35 pays) et Paul BAUDON, membre du Syndicat des Exploitants Piscicoles de Brenne.



Face aux dérives de l'aquaculture industrielle, qui ont été explicitées par les récits et chiffres communiqués par Bertrand CHARRIER (issus de son expérience sur la protection des océans), nous nous sommes dit que la pisciculture en Brenne est forcément plus vertueuse. Paul Baudon (pisciculteur retraité et ex-négociant de poisson en Brenne) nous a présenté les enjeux de la filière.

Après le film, à travers le visionnage d'images sur l'évolution des étangs de Brenne et les commentaires de P BAUDON, nous avons essayé de mieux comprendre quels sont les facteurs qui pèsent sur les écosystèmes naturels en Brenne (espèces invasives, réchauffement climatique, choix des poissons élevés, modes de l'entretien des étangs...)

Des naturalistes présents dans la salle ont partagé leurs points de vue (disparition des certaines espèces d'oiseaux, impacts de l'élevage de la carpe sur le biotope...)

Des éléments d'appréciation (labels, connaissance des modes d'élevage...) pour choisir l'origine des poissons achetés ont été partagés.

Les échanges ont globalement permis de mieux comprendre les réalités de l'impact de l'aquaculture sur le milieu, de se faire une idée sur les alternatives de consommation, mais aussi sur les réalités de l'évolution des écosystèmes des étangs en Brenne et de sa filière piscicole.

BILAN The Last Seed 29/11/2024 à Aigurande

39 participants.

aigurande

NR du 9 décembre 2024

La guerre des graines paysannes

Vendredi 29 novembre, dans le cadre du festival AlimentTerre, était projeté le documentaire *The last seed*, la dernière graine en français, réalisé par Andrea Gema. Il retrace les enjeux liés à l'alimentation et l'agriculture en Afrique au 20^e siècle, notamment celui du contrôle des semences. Des paysans de différents pays et des experts témoignent de la durabilité et de l'adaptabilité de leurs pratiques agroécologiques et partagent leurs savoirs. La gestion des semences met en cause la responsabilité de l'industrie dans la perte de biodiversité cultivée et les impacts d'une politique agricole de modernisation sur l'agriculture paysanne africaine.



Olivier Benelle de l'Adar, Lida et Nicolas Cormier, William Mauchien, initiateurs de la grainothèque de Reuilly, et Tom Auvillain, agriculteur bio à Méasnes. (Photo NR)

La reproduction des semences locales

Le film montre bien les imbrications entre les modèles agricoles, économiques et les interdépendances entre les pays du Nord et du Sud. Le documentaire défend fermement les pratiques agroécologiques et la reproduction de semences paysannes, qui garantissent la souveraineté alimentaire des populations. En Afrique, comme partout dans le monde, la question des semences est intimement liée au devenir de l'agriculture et l'alimentation. La projection était suivie d'échanges avec un producteur de semences, William Mauchien, ainsi qu'avec Nicolas Cormier, cofondateur de la grainothèque de Reuilly, et Tom Auvillain, agriculteur bio à Méasnes qui fait partie d'un groupe de semences paysannes. Nicolas Cormier précisait qu'il a mis 7 ans à pouvoir récolter d'anciennes vignes qu'il a récupérées en 2015 sur un sol complètement pollué par du cuivre. Il a donc nourri son sol avec des matières naturelles : fumier et paille. Chacun s'entendait sur le fait que produire une seule culture est mauvais pour les sols et attire les mauvais insectes. Ils conseillent d'ajouter des semences locales, pour privilégier les légumes et fruits de saison. De plus, chacun peut rejoindre la grainothèque de Reuilly, apprendre à sélectionner les semences potagères, les dupliquer, les conserver et les transmettre.

Cor. NR: Agnès Champeau

Grainothèque : 2 rue des ponts, Reuilly ou contact@grainothequedereuilly.fr

Intervenants : Nicolas et Lida Cormier, William Mauchien co fondateurs de la Grainothèque de Reuilly (conservation et sélection amélioratrice de semences potagères en conditions extrêmes). William Mauchien est également agriculteur, il travaille en agriculture de conservation (non-travail du sol) et sélectionne ses semences. Tom Auvillain, polyculteur éleveur, paysan boulanger à Lourdoueix Saint Pierre et membre d'un groupe local de producteurs de semences de maïs population.

Témoignages inspirants montrant qu'il existe des initiatives locales pour contraindre l'uniformisation culturelle et culturelle. Ils ont aussi permis de mieux comprendre l'intérêt de faire ses propres semences que l'on soit jardinier amateur pour agriculteur/éleveur travaillant sur une surface plus importante.

Bilan Bienveillance Paysanne le 4/12/2024 au collège de La Châtre

4 classes de 6^{ème} + 6^{ème} SEGPA soit 110 élèves en tout 2 projections, soit 2 x 2H 8H25 à 10H30 et 10H35 à 12H30.

Les enseignants ont souhaité faire le lien avec les écosystèmes, la chaîne alimentaire, la biodiversité et l'influence du changement climatique + la santé

Témoignage de Nicolas Jourdain installé en polyculture élevage à Chassignolles depuis 17 ans (après une reconversion) sur 140 ha (élevage bovin + poulets de chair). Passage en bio en 2018.

Thèmes abordés :

- Évolution des espèces et le biodiversité naturelle et domestique autour de la ferme/équilibres et régulations des éco systèmes.*
- Autonomie sur la ferme (production des ses aliments pour le bétail)*
- Cercle vertueux élevage et agriculture élevage (fertilisation organique, entretien des paysages, séquestration du carbone...)*
- Choix de la provenance des aliments, qualité nutritionnelle (aliments frais et bruts versus aliments ultra transformés issus de l'agro industrie, label Bio, lait cru et lait pasteuriser : quelles différences ?, micro biote exposition aux virus, prévention santé par l'alimentation)*
- Représentation des élèves sur le métier d'agriculteurs : 16 sur 100 vivent sur un ferme, 30 sur 100 ont des parents, oncles, cousins agriculteurs, 80% ont un potager et prennent plaisir à consommer les produits qui en sont issus ou à aider leurs parents au jardin.*
- Questions posées par les élèves :*

Êtes-vous heureux dans ce métier ? R : oui, après 6 ans passés en usine, je suis libre de mes choix.

Avez vous déjà songé à arrêter ? R : non, même si c'est pas tous les jours facile, mais c'est le propre de tout métier : il y a des hauts et des bas.

Qu'est ce qui vous plaît le plus ? R : aujourd'hui, j'oriente mon système d'exploitation de façon à ne pas être asservi, par exemple à élevage, je m'organise pour faire d'autres choses à côté et garder du temps libre pour moi et mes proches, mes loisirs...

Témoignage positif et inspirant pour les jeunes, qui ont pu s'exprimer sur leur vision du métier, pourquoi certain-e-s souhaiteraient le faire (intérêt pour la culture des plantes, le soin des animaux...), ou bien s'orienter vers d'autres professions au grand air.



Ces projections ont été organisées **avec le soutien de la Fondation EDF** dans le cadre du projet « Insertion des jeunes et des personnes éloignées de l'emploi autour de l'alimentation locale et du bocage en Boischaut Sud »

