

DÉBAT PUBLIC
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

ALIMENTATION LOCALE

QUELS ENJEUX SUR LE TERRITOIRE YONNE-NIÈVRE ?

COMPTE-RENDU DU DÉBAT

JEUDI 20 OCTOBRE 2022 À MOLESMES

Évènement dans le cadre de :



Débat organisé avec le soutien de :



Programme porté par :



En partenariat technique et financier avec :



Programme financé par :



SOMMAIRE



ALIMENTATION LOCALE QUELS ENJEUX SUR LE TERRITOIRE YONNE-NIÈVRE ?

- **Introduction**
- **Partie 1**

Diffusion du film documentaire « La part des autres » de Jean-Baptiste Delpias et Olivier Payage - Festival Alimenterre.

- **Partie 2**

Quels enjeux et quels défis pour le territoire ? Quelles sont les besoins et les attentes du territoire ? Comment répondre aux nombreux défis d'une alimentation locale et durable accessible à tou.te.s ?

- **Questions du public**
- **Partie 3**

Une alimentation saine et accessible à tou.te.s ? Quelles initiatives sur le territoire ? Quelles difficultés les porteurs de projet rencontrent-ils ?

- **Questions du public**
- **Conclusion**



Jeudi 20 octobre 2022 de 17h30 à 22h



Salle de la Forterre à Molesmes (89)

20 personnes présentes

4 intervenants

111 minutes de débats

INTERVENANT.E.S

- **Laura Buck**, Pays Nivernais Morvan
- **Lucie Liège**, Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) Yonne-Nièvre
- **Philippe Bodo**, La Guinguette de Coulanges - restaurant en circuit court à Coulanges-sur-Yonne
- **Eric Saison**, Chambre d'agriculture de l'Yonne



INTRODUCTION

Ces dernières années ont été marquées par un certain renforcement conjoint des **préoccupations alimentaires et des initiatives en faveur des circuits de proximité.**

Renforcées par les enjeux sociétaux, elles mobilisent des acteurs divers et font l'objet de **nombreuses actions aussi bien au niveau national qu'au niveau des territoires.**

Toutefois, l'alimentation locale pousse dans un champ de questionnements :

Que signifie « local », « de proximité » ? À quel périmètre se limite-t-il ? Quelle place pour la consommation locale et comment la rendre accessible à tou.te.s ?



80%*

**DES CONSOMMATEURS
DISENT ACHETER DES
PRODUITS LOCAUX**

**PRÈS DE 4 PERSONNES SUR 10
DÉCLARENT LE FAIRE MÊME SOUVENT**

*SOURCE : SITE INTERNET IPSOS



PARTIE 1

Dans le cadre du festival ALIMENTERRE[1], le film documentaire « La part des autres[2] » de Jean-Baptiste Delpias et Olivier Payage a été projeté en amont du débat.

De nombreuses personnes se déclarent insatisfaites de leur alimentation. Pour les plus précaires d'entre elles, l'aide alimentaire est devenue la seule réponse et s'installe dans la durée, mise à mal les fonctions sociales, conviviales, citoyennes de l'alimentation. Dans un même temps, le système agricole ne parvient pas à faire vivre tous ses producteurs, tout en surproduisant.

Les pieds dans les champs céréaliers de Quentin ou la garrigue de Nathalie, au détour d'une discussion sur la bonne avec David, dans le quartier de Keredern à Brest ou auprès des bénévoles et dans les fichiers d'attentes de l'aide alimentaire, La Part des autres pose le regard sur une multitude de situations vécues. Ces situations réunies permettent de questionner le système agricole dans son ensemble, jusqu'à imaginer une sécurité sociale de l'alimentation...



[1] Bande annonce : <https://www.youtube.com/watch?v=TVT7iHL1z8w>

[2] Le festival ALIMENTERRE a vu le jour en 2007 dans un cinéma parisien. Depuis, il est devenu un évènement international sur l'alimentation durable et solidaire organisé chaque année du 15 octobre au 30 novembre. Autour d'une sélection de 8 films documentaires, il amène les citoyens à s'informer et comprendre les enjeux agricoles et alimentaires en France et dans le monde, afin qu'ils participent à la co-construction de systèmes alimentaires durables et solidaires et au droit à l'alimentation.

PARTIE 2

Quels enjeux et quels défis pour le territoire ?

Quelles sont les besoins et les attentes du territoire ? Quelle place pour la consommation locale ? Quels champs d'actions sur le territoire ? Quelle place dans la gouvernance du système alimentaire ? Comment répondre aux nombreux défis d'une alimentation locale et durable accessible à tou.te.s ? Quels leviers mobilisables à l'échelle locale ? Quels freins ? Quelles perspectives possibles et quels objectifs se donner pour demain ?

Intervention d'Éric Saison, Chambre d'agriculture de l'Yonne

Avec le soutien financier du Conseil Départemental de l'Yonne, la chambre d'agriculture de l'Yonne a réalisé des portraits de territoire à l'échelle du département et de chaque EPCI[3].

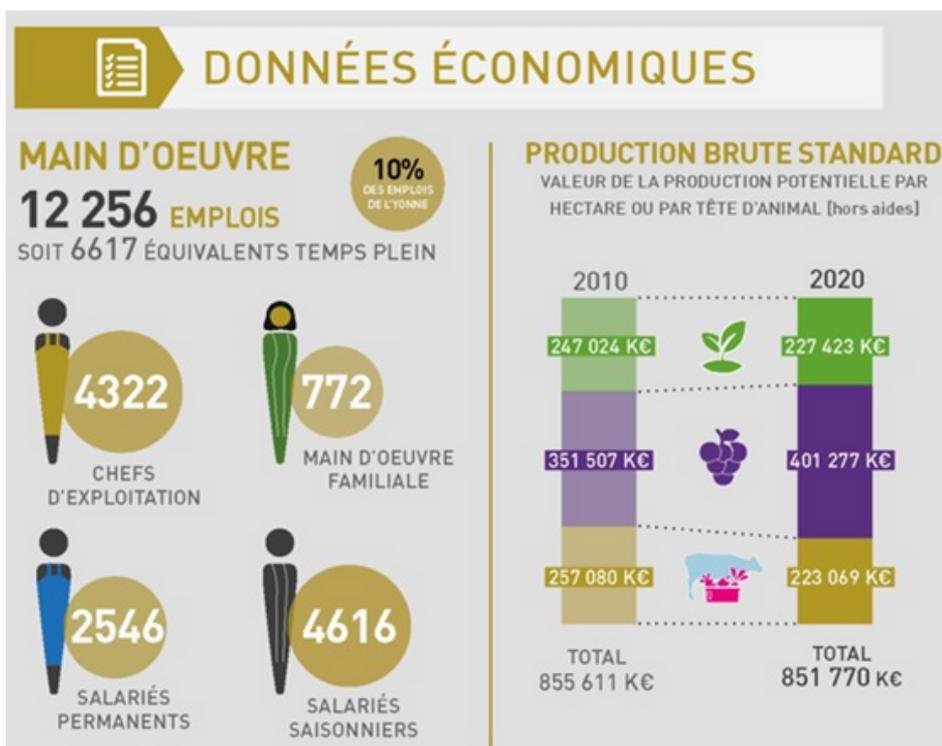
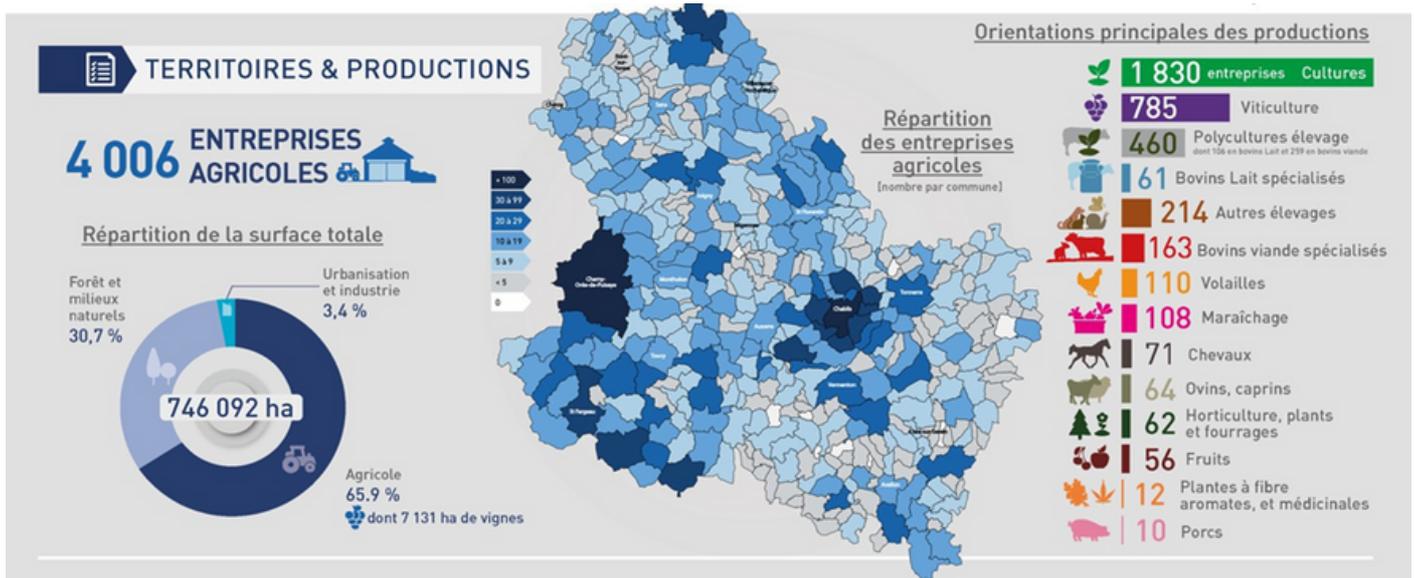
L'objectif est de montrer la place que prend l'agriculture dans notre territoire rural et communiquer auprès des élus et du grand public.

6 grands thèmes sont traités :

- Territoires et productions
- Des hommes et des femmes
- Alimentation et services de proximité
- Economie de l'agriculture
- Climat
- Certification et qualité

[3] Les établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) sont des regroupements de communes ayant pour objet l'élaboration de « projets communs de développement au sein de périmètres de solidarité ». Ils sont soumis à des règles communes, homogènes et comparables à celles de collectivités locales. Les communautés urbaines, communautés d'agglomération, communautés de communes, syndicats d'agglomération nouvelle, syndicats de communes et les syndicats mixtes sont des EPCI <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1160>

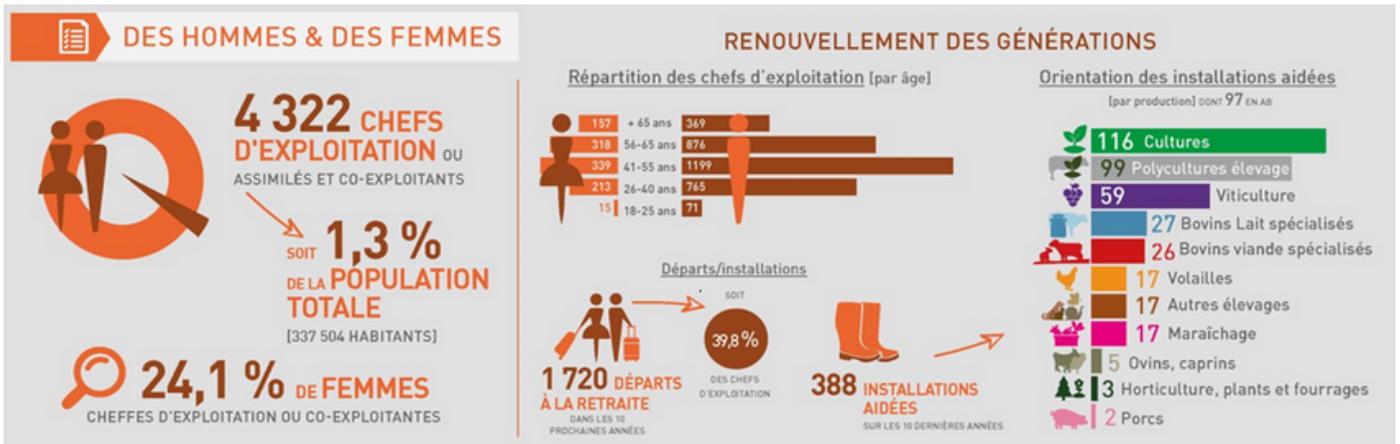
• Territoire & production



Quelques éléments clés à retenir :

- Près de **66 % des surfaces du département sont des surfaces agricoles.**
- Une répartition hétérogène des exploitations : une forte densité d'exploitations dans les zones d'élevage (Puisaye-Forterre) et de viticulture (Chablisien), au contraire des zones de grandes cultures.
- Une **grande majorité des entreprises avec pour production principale les grandes cultures.**
- Place importante de la viticulture en nombre d'entreprise et en poids économique.

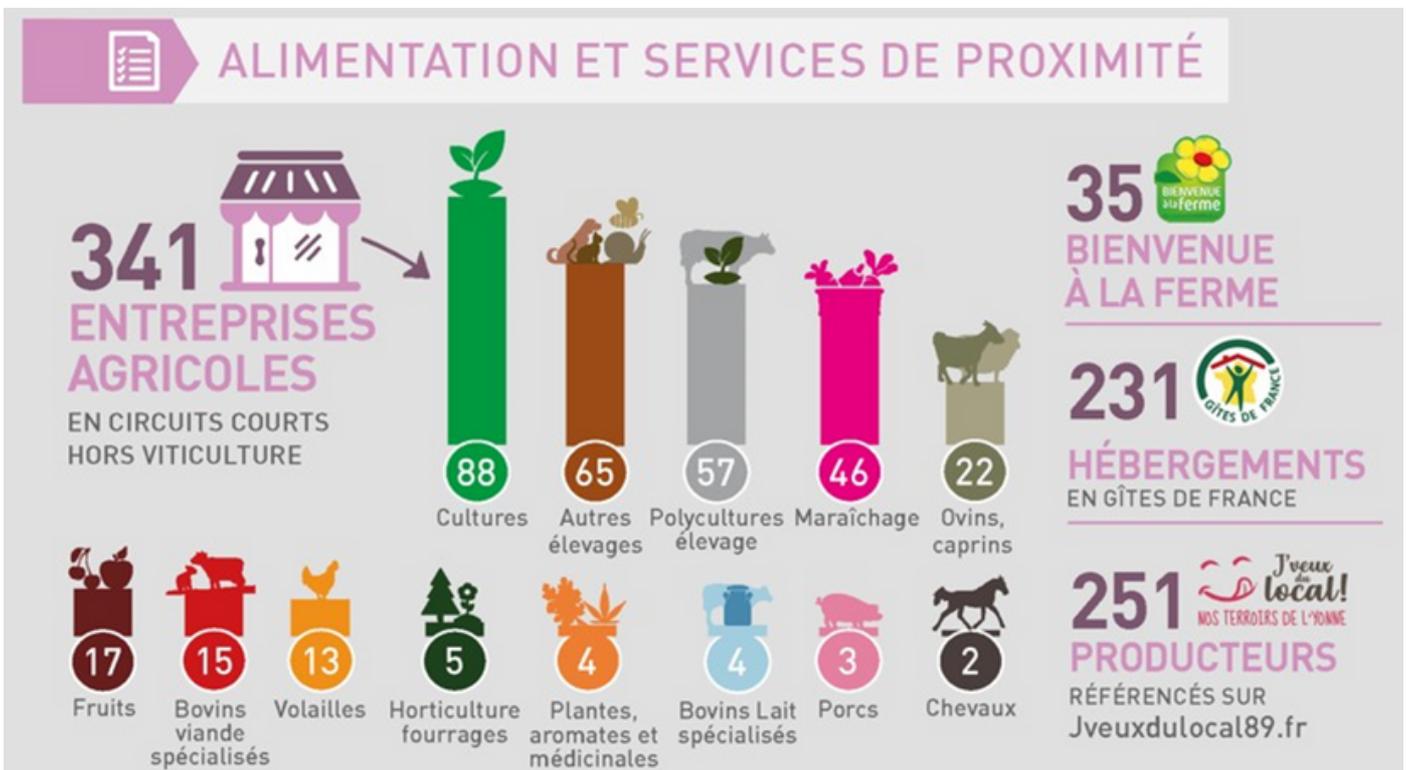
• **Des hommes & des femmes**



Quelques éléments clés à retenir :

- Plus de **4300 chefs d'exploitations**.
- Près de 40% des chefs d'exploitations auront atteint l'âge de la retraite d'ici 10 ans. Seulement 388 installations aidées sur les 10 dernières années.
- L'agriculture fait face à une diminution des actifs et peine à assurer les renouvellements des générations.

• **Alimentation & services de proximité**





CERTIFICATION ET QUALITÉ

Agriculture biologique

14,2 %



ENTREPRISES
AGRICOLES

DU TERRITOIRE

[SOIT 568 ENTREPRISES]

HVE [Haute Valeur Environnementale]

3,7 %



ENTREPRISES AGRICOLES

DU TERRITOIRE

[SOIT 149 ENTREPRISES]



Quelques éléments clés à retenir :

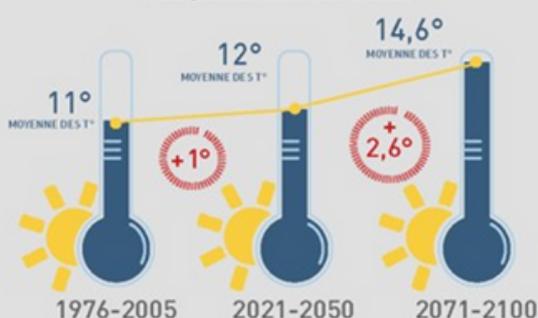
- **341 exploitations vendent leur production en circuit court**, soit 8,5 % des exploitations.
- **Plus de 14% des entreprises converties à l'agriculture biologique**, soit plus que la moyenne nationale (13,4 %).
- Quelques entreprises sous signe de qualité HVE, en majorité en viticulture.

• Climat



CLIMAT

Évolution de la température moyenne annuelle



-32 JOURS DE GEL DE 1976 À 2100



1976-2005 : 50 j de gel*
 2021-2050 : 39 j de gel*
 2071-2100 : 18 j de gel*

* nombre jours/an (moyenne)

+13 JOURS DE FORTES CHALEURS (+35 °) DE 1976 À 2100



1976-2005 : 1 j > 35°C*
 2021-2050 : 3 j > 35°C*
 2071-2100 : 14 j > 35°C*

* nombre jours/an (moyenne)

Quelques éléments clés à retenir :

- Un changement climatique qui va s'accroître : les simulations estiment une augmentation de 3,6 °C des températures entre les périodes 1976-2005 et 2071-2100.
- En moyenne, on prévoit pour la fin du siècle 14 jours avec des températures supérieures à 35°C en moyenne par an, contre 1 jour sur la période 1976-2005.

-L'agriculture est fortement impactée par le changement climatique : sécheresse, fortes chaleurs, gel tardifs...

Les actions de la chambre d'agriculture

De l'Emergence Projet Alimentaire Territoriaux à la mise en œuvre du Plan d'action Diagnostic de l'offre et de la demande alimentaire : identifier le potentiel alimentaire du territoire.

Accompagnement à la reconnaissance et labellisation du PAT[4]

Exemples de réalisations :

- Caractérisation de l'agriculture, de l'alimentation locale, de l'eau
Communauté de communes Chablis, Villages et Terroirs
- Diagnostic Agricole et définition des Enjeux agricoles du SCOT[5] du Grand Auxerrois
- Diagnostic Alimentaire de la Communauté d'agglomération du Grand Sénonais (en cours)



Développer et structurer l'offre alimentaire du territoire

Accompagnement à la structuration de filières courtes et longues

Valorisation et accompagnement de développement d'outils territoriaux

Exemple de réalisations :

- Développement de la filière Chanvre sur le territoire
- Création d'une filière Noix
- Organisation du Forum des Opportunités
- Cartographie des outils de transformation

Accompagner l'approvisionnement alimentaire local

Mise en relation des fournisseurs et acheteurs professionnels de la Restauration Hors Domicile

Accompagnement de la restauration collective pour répondre aux exigences de la loi EGALim[6]

Développement de nouvelles formes de commercialisation : Drive fermier, magasin de producteurs.

Exemple de réalisations :

- Organisation Show-room de producteurs locaux
- Formation des producteurs locaux à l'inscription et utilisation de la plateforme AGRILocal89[7]
- Création Drive Fermier
- Accompagnement collectif de producteurs pour le magasin Silo Rouge (Avallon)

[4] Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.). <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-que-un-projet-alimentaire-territorial>

[5] <https://www.ecologie.gouv.fr/scot-projet-strategique-partage-lamenagement-dun-territoire>

[6] <https://agriculture.gouv.fr/tout-comprendre-de-la-loi-egalim-2>

[7] La mise à disposition gratuite de la plateforme AGRILocal89.FR permet de mettre en relation, de façon simple et sécurisée, les producteurs et artisans du territoire et les acheteurs de la restauration collective, facilitant un approvisionnement responsable <https://www.agrilocal89.fr/>

Promouvoir les produits locaux et les filières locales

Réseau Bienvenue à la Ferme

Cartographie interactive des producteurs locaux et lieux de vente

Evènements de promotion des producteurs locaux du territoire

Organisation de marchés de producteurs

Faire reconnaître les savoir-faire

Exemple de réalisations :

- Réseau BAF 89 : 37 producteurs

- J'veux du local 89 : 265 producteurs référencés et + 60 lieux de vente

- Salons et Foire : Arts & saveurs (24 producteurs et 10 artisans) / Fleurs de Vigne (9 producteurs)

- Marchés de producteurs : 14 marchés avec une quinzaine de producteurs

- Concours Général Agricole Vins et Produits : 60 médailles pour le vins et 6 médailles pour les produits (2022)

- Concours Régional Fromager : 21 médailles pour les fromagers de l'Yonne (2022)

Intervention de Lucie Liège, Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) Yonne-Nièvre

Le CPIE est une association, située près de Saint-Sauveur-en-Puisaye, **qui travaille sur des questions liées aux ressources locales**, que ce soit l'arbre, l'alimentation, l'eau, mais aussi sur un volet éducation à l'environnement, avec une posture qui est plus de la facilitation de l'action collective.

Notre territoire d'action est l'Yonne et le nord de la Nièvre.

Revenons sur la question de l'alimentation locale. Qu'est-ce qu'il y a derrière ? Ce n'est pas un terme qui est consensuel. Est-ce que local, ça désigne juste une distance géographique ? C'est souvent ça. Mais est-ce que c'est vraiment cette distance géographique qui compte ? Est ce qu'il faut que de l'alimentation locale ?

Nous avons fait des expériences en demandant « qu'est-ce que vous auriez comme recettes locales ? ». Souvent, par exemple, on nous parle d'un produit qui vient de l'Yonne. La notion du département revient souvent alors qu'il s'agit de frontière administrative et cela ne correspond pas aux échanges commerciaux.

Derrière la question du local, il y a aussi des questions d'autres proximités qui sont par exemple celles du lien social ou des valeurs communes.

Quels enjeux derrière l'alimentation locale ?

Avoir un territoire qui reste vivant et vivable, qui ne se désertifie pas. L'objectif qu'on aime donner sur la question de l'alimentation au CPIE, c'est une eau, une alimentation saine et disponible pour tous, tout en préservant les milieux naturels. C'est vrai que c'est un objectif qui paraît évident mais qui en fait, n'est pas du tout atteint, comme l'a montré le documentaire.

Faisons un petit tour d'horizon rapide du département Yonne-Nièvre. Il s'agit d'un département assez large avec une diversité de production importante : œuf, lait, vin, fruits et légumes. Nous sommes sur un territoire où il y a encore beaucoup d'export. L'Yonne est proche de grands axes routiers qui relient à Paris. Ce qui ressort dans nos rencontres avec les partenaires locaux est que nous sommes sur un territoire qui est très rural.

L'accès à la mobilité est important. Lorsqu'une personne âgée n'a pas la possibilité de se déplacer, comment lui donner accès à une diversité de produits ?

De plus, le projet alimentaire territorial du conseil départemental de la Nièvre fait même état que les achats sont majoritairement faits en supermarché. La question du prix reste assez centrale et de plus en plus préoccupante. L'évolution de la part du budget des familles françaises dédiée à l'alimentation a diminué. C'est une difficulté pour certains et c'est aussi un choix pour d'autres.

Intervention de Laura Buck, Pays Nivernais Morvan

Nous sommes un **pôle d'équilibre territorial rural**. Nous sommes une **agence de développement local au service des collectivités pour les accompagner sur différents sujets notamment la mobilité et depuis 2021 sur l'alimentation**. Nous sommes porteurs d'un projet alimentaire territorial.

C'est quoi ?

C'est avant tout, **une démarche de mettre l'alimentation au cœur des préoccupations des politiques publiques locales**. Ce projet concerne la production et la consommation. Selon la dynamique et les acteurs du territoire, on ressort des projets concrets. Et **nous sommes là pour les impulser et après aussi pour les accompagner financièrement**. Parce que Le pays Nivernais Morvan, gère des enveloppes de financements publics parfois aussi pour les associations et d'autres acteurs.

Exemples de ce qu'on essaie de mettre en place :

Nous travaillons avec la restauration collective. On accompagne les acteurs de la restauration, les cuisiniers et les gestionnaires dans le changement de pratiques : cuisiner plus de frais, commander autrement, en direct. Et de l'autre côté, nous essayons de mobiliser aussi les producteurs pour qu'ils aient un intérêt à travailler avec la restauration collective.

C'est un des axes qui nous permet de mettre un peu le pied à l'étrier, de créer le lien entre producteurs et acteurs de la restauration collective, les convives, donc les enfants dans les écoles et à travers eux, les familles. C'est une porte d'entrée qui permet déjà, autour de cette thématique de l'alimentation de s'alimenter autrement, en circuits courts.

Autre exemple, sur le territoire de la Nièvre, la partie rurale de l'est de la Nièvre, il a un enjeu de diversifier la production. Il faut aussi travailler sur l'offre et la diversité de l'offre. Nous travaillons par exemple avec d'autres partenaires comme le Parc Naturel Régional du Morvan sur la création de céréales, une filière de céréales anciennes avec des paysans boulangers pour avoir un produit à 100 % du Morvan. Idem sur les fruits.

QUESTIONS DU PUBLIC

Ce que je retiens des différents intervenants : l'aspect de simplification des productions, l'aspect alimentation locale, et l'aspect coûts des produits alimentaires. Il faut tenir compte d'un certain nombre d'aspects qui n'ont pas été soulevés, à savoir le changement climatique.

- **Eric Saison, Chambre d'agriculture de l'Yonne**

Avec le changement climatique, il est difficile de diversifier les cultures. Que ce soit en conventionnel, en agriculture biologique. Je m'aperçois que les cultures comme le petit pois, les lentilles deviennent de plus en plus difficiles.

Le système du commerce équitable existe depuis plus de 25/30 ans, il montre dans son fonctionnement qu'il est viable, il garantit pendant 5 ans une rémunération vivable aux producteurs. Est-ce que ce modèle est à suivre ? Je ne sais pas. Est-ce que dans la société libérale fondée, c'est viable ? *

- **Lucie Liège, Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) Yonne-Nièvre**

Il y a des essais aussi pour développer des labels bio, équitables et également pour les produits français. C'est ce type de démarche inspirante à faire au niveau local. Cela peut favoriser aussi plus de transparence par exemple.

- **Eric Saison, Chambre d'agriculture de l'Yonne**

Je crois beaucoup aux filières équitables mais attention, il faut 3 choses : un prix d'engagement, un volume et une durée. Le prix mondial, le prix du marché sert de repère pour pouvoir donner les prix à l'agriculteur. Parfois, certains agriculteurs dénoncent les contrats car, en fonction de l'évolution du marché et des cours, ce n'est plus rémunérateur.

- **Intervention dans le public de maraichers bio**

Nous sommes installés depuis trois ans. Nous vendons nos produits en direct : à la ferme, les marchés et auprès des collègues. Il est difficile de travailler avec la restauration collective car peu de cuisiniers connaissent notre métier. En général, ils ne font pas leur menu en fonction de ce que l'on a. Ils nous disent « nous voulons 50 salades, etc. » mais notre production n'est pas à l'abri de subir les aléas du temps. Cela est très compliqué à gérer. Nous avons quand même un cuisinier qui, lui, établit ses menus en fonctions de notre production et des disponibilités mais il y a d'autres cantines, ce n'est pas le cas. Ils préparent leur menu et nous demandent les produits pour dans 15 jours, 1 mois. Le fonctionnement n'est pas adapté à nos contraintes de production.

- **Laura Buck, Pays Nivernais Morvan**

Nous organisons des rencontres entre les cantines et les producteurs pour essayer d'organiser les collaborations, les temps de productions et la méthodologie à mettre en place pour que chacun s'y retrouve. Le manque d'offre pousse parfois à aller chercher des produits un peu plus loin. Nous avons un projet à moyen terme pour inciter les collectivités à combler l'offre manquante. Nous avons créé une cartographie du foncier communal ou intercommunal afin de répertorier les lieux où pourraient s'installer des maraichers ou une régie municipale.

- **Lucie Liège, Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) Yonne-Nièvre**

La définition du terme local est différente en fonction de chacun. La définition qui revient souvent est le local à l'échelle du département d'origine.

Qu'est-ce que vous entendez par « prix différenciés » ?

- **Eric Saison, Chambre d'agriculture de l'Yonne**

Il s'agit d'une tarification spéciale en fonction de vos revenus. Si vous n'avez pas beaucoup ou pas de revenus, vous payerez vos produits à des prix très bas. Si vous avez des revenus « classique », vous payerez vos produits au prix voir un peu plus cher que dans les grandes surfaces. C'est une façon solidaire de faire fonctionner l'épicerie solidaire.

- **Lucie Liège, Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) Yonne-Nièvre**

Il y a aussi le système des AMAP[8] et de paniers solidaires. Certains clients font le choix de laisser 2€ en plus et à la fin, il y a une somme de paniers qui ont été payés justement par ceux qui ont payé plus cher.

[8] Une AMAP naît en général de la rencontre d'un groupe de consommateurs et de paysans (ou artisans transformateurs) prêts à entrer dans la démarche. Ils établissent entre eux un contrat pour une (on distingue en général 2 saisons de production : printemps / été et automne / hiver) <http://reseau-amap.org/amap.php>

PARTIE 3

Manger local : une alimentation saine et accessible à tou.te.s ?

Quelles initiatives sur le territoire ? Quelles difficultés les porteurs de projet rencontrent-ils ? Quelles nouvelles formes de partenariats ? Comment les produits locaux se diffusent-ils sur le territoire ? Quelle répartition de l'offre agricole locale ? Comment favoriser l'accès à tous les habitant.e.s à des produits locaux ?

Intervention de Philippe Bodo, La Guinguette à Coulanges-sur-Yonne

Je suis administrateur de la fabrique éthique, une coopérative, qui a été créée il y a cinq ans, qui exploite la Guinguette de Coulanges-sur-Yonne et d'autres équipements.

La fabrique éthique est née d'un constat des membres fondateurs autour de cette guinguette : un lieu de loisir traditionnel, très connu des coulangeois et aux alentours, mais qui, finalement, avait une exploitation très courante, avec une restauration avec beaucoup de produits transformés, de la conserve, du surgelé, comme on peut en avoir dans n'importe quels snacks.

Les membres formateurs ont créé une SCIC[1] pour proposer l'exploitation de ce site.

La coopérative est organisée autour de trois éléments :

- protéger l'environnement
- faire vivre une ruralité positive et solidaire
- assurer un développement local

Aujourd'hui, la coopérative, c'est une cinquantaine d'associés coopérateurs.

La restauration de la guinguette est ouverte les quatre ou cinq mois estivaux. Notre cuisinier transforme à peu près 98 % des produits que l'on vend.

Nous avons fait le choix avec les 50 coopérateurs de rendre l'alimentation accessible et d'avoir une gamme de prix équilibrée.

Par exemple, nos burgers avec frites maison, salades est entre 13,50 € et 14,50 €. Ce qui est moins cher qu'un Hippopotamus ou autres chaînes avec du tout congelé qui vient de Nouvelle-Zélande. Mais pour beaucoup de gens du coin, souvent modestes, c'est trop cher alors que l'on devrait vendre 2 € plus cher. On a une vraie difficulté aujourd'hui à assurer un équilibre économique d'un petit commerce du fait de cette difficulté.

Un frein que nous rencontrons, c'est la relation avec certains producteurs locaux.

[9] Une société coopérative d'intérêt collectif (Scic) est une coopérative de production de biens ou de services de droit français. Son sociétariat doit être multiple. Il s'agit d'une société commerciale qui associe obligatoirement autour d'un projet des acteurs salariés, des acteurs bénéficiaires et des contributeurs pour produire des biens ou des services d'intérêt collectif au profit d'un territoire ou d'une filière d'activités
https://fr.wikipedia.org/wiki/Soci%C3%A9t%C3%A9_coop%C3%A9rative_d%27int%C3%A9r%C3%AAt_collectif

La question c'est « comment on nous amène les produits ? ».

Il y a beaucoup de producteurs locaux qui n'ont pas les moyens de venir une fois par semaine, une fois tous les deux jours, nous amener les produits. Nous aussi, nous avons fait une sélection de producteurs en fonction de leur capacité à nous livrer de la marchandise au-delà des questions de quantité. Par exemple, le fromage de chèvre ou de brebis c'est très compliqué, dans le sud de l'Yonne.

Il y a plein de sujets de ce type pas évidents à traiter quand on est une toute petite structure et que l'on essaye de tendre vers ces 85, 90 % de local.

QUESTIONS DU PUBLIC

De quelle manière les collectivités sont impliquées dans le fonctionnement de la SCIC ? De quelle manière, la collectivité s'implique actuellement ? Et comment, de votre point de vue, elle pourrait s'impliquer de manière plus engagée par rapport aussi aux besoins de la structure ?

- **Philippe Bodo, La Guinguette à Coulanges-sur-Yonne**

La municipalité de Coulanges a changé entre le dernier mandat et aujourd'hui. Le soutien aussi. Aujourd'hui, elle est dans un système de soutien très classique, c'est à dire qu'elle a fait beaucoup de travaux sur l'équipement, que l'on paye parce qu'on a une location et elle nous soutient, je dirai classiquement sur de l'aide, de la gestion courante. Le maire de Coulanges est clairement investi, s'intéresse à tout ça. Mais malheureusement, ce n'est pas lui qui décide de tout.

Je suis préoccupé par la dégradation des sols et notamment au niveau fertilité. Comment ramener et garder de la matière organique dans les sols afin de produire des aliments de meilleure qualité ?

- **Eric Saison, Chambre d'agriculture de l'Yonne**

C'est le retour des prairies temporaires. C'est surtout d'abord le maintien des prairies permanentes, le maintien des prairies dans les zones inondables, le maintien des zones humides, le maintien des haies, le maintien de tout ce qui est ancré au paysage.

Intervention d'une personne dans le public

En fonction de la texture du sol, la teneur de matières organiques, qui va être atteinte naturellement dans le sol, varie.

Les sols sableux ne peuvent stocker pas plus que de 2 % de matière organique.

Les sols très argileux, eux peuvent naturellement stocker 6 à 8 % de matière organique. Simplement par le fait que la matière organique est dégradée naturellement par les micro-organismes.

La matière organique, un de ces apports essentiels à la protection des sols, c'est l'amélioration de la stabilité de la structure, donc l'amélioration à la fois de la perméabilité des sols, de l'infiltration de l'eau dans le sol et la résistance à l'érosion.

Parce que ce problème d'érosion, ça conduit à la perte en sols. Surtout avec l'évolution du climat avec des pluies torrentielles et la reconstitution naturelle du sol qui, elle, s'effectue au degré des centaines d'années ou des milliers d'années.

Conclusion

Ce débat a été le premier débat public organisé dans l'Yonne depuis la création du programme Débat Public (2011). L'Yonne est un territoire sur lequel FNE BFC n'a pas de fédération départementale. Ainsi, cela a impliqué de créer du lien avec les acteurs du territoire, d'identifier les opportunités et les besoins en termes de dialogue environnemental. Le débat s'est déroulé sur un territoire rural et a permis de porter à la connaissance du public les enjeux de l'alimentation locale, les politiques menées sur le territoire et les offres de circuits courts et d'alimentation de proximité.