Axe 3 : Contexte politique et réglementaire

Dispositifs nationaux : aides PAC pour la conversion, Plan pour la Compétitivité et l'Adaptation des Entreprises, crédit d'impôts à l'AB, fonds Avenir Bio, fonds de soutien aux projets de transformation de produits bio



PAYSDispositifs régionaux : Pass Bio, bonification des aides jeunes agriculteurs pour les installations en AB

Dispositifs locaux: Plans Air Climat Energie Territoriaux, Plans Alimentaires Territoriaux

- Loi Egalim : 20% de bio dans la restauration collective
- Fonds de soutien aux industries agroalimentaires
- Mise en place de PAT par les collectivités territoriales : leviers pour les circuits courts (où la bio est fortement représentée)



- Pas de substitution régionale des aides au maintien de l'AB
- Pas de bonification régionale du Plan pour la Compétitivité et l'Adaptation des Entreprises pour les exploitations bio
- Méconnaissance des baux ruraux environnementaux par les élus et les propriétaires
- Pas de captage d'eau potable : qualité de l'eau moins prioritaire pour les collectivités
- Volonté de la part de certains acteurs agricoles et de certaines collectivités de ne pas privilégier
 l'AB par rapport à l'agriculture conventionnelle



- Communiquer sur les baux ruraux environnementaux et accompagner les collectivités dans leur mise en place
- Diffuser les exonérations de taxe sur le foncier non bâti pour les agriculteurs bio (alternative : la proposer seulement pour les années de conversion ?)
- Créer des zones agricoles protégées pour protéger le foncier agricole de l'étalement urbain















Programme d'actions en faveur du **développement de l'agriculture biologique** sur les bassins versants Layon Aubance Louets

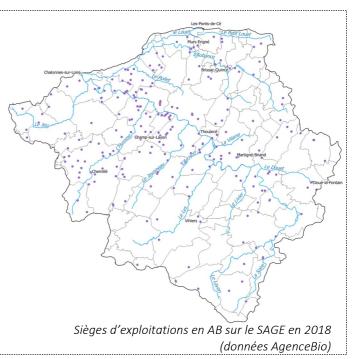


Contexte:

SAGE Layon Aubance Louets = 8 sous-bassins versants
 7 collectivités territoriales : Angers Loire Métropole,

 Agglo du Choletais, Bocage Bressuirais, Loire Layon
 Aubance, Mauges Communauté, Saumur Val de Loire,
 Communauté de communes du Thouarsais
 100 800 ha de SAU - 1 500 producteurs

Contrat Territorial 2017-2021 = restauration de la qualité de l'eau et des milieux aquatiques
 Somme des pesticides <0.5 μg.L⁻¹d'ici 2027
 Pour le moment, objectif du SAGE non atteint



 \longrightarrow

étude du potentiel de développement de l'AB

Identifier les **freins** et les **leviers** pour le développement de l'AB

pour élaborer un programme d'actions adapté au territoire



Démarche collective (agriculteurs, conseillers, transformateurs, élus)

Axe 1: Potentiel de production biologique du territoire

Entretiens auprès d'agriculteurs et d'élus en charge de l'agriculture Analyse des données PAC, cartographie des productions biologiques du territoire

Axe 2: Potentiel de commercialisation de produits biologiques sur le territoire

Entretiens auprès des distributeurs : AMAP, GMS, épiceries

Entretien auprès d'un pôle d'alimentation territorial

Entretiens auprès des acteurs des filières longues (coopératives, collecteurs, transformateurs)

Contact avec les communes pour la restauration collective

Axe 3 : Contexte politique et réglementaire

Etude bibliographique
Entretiens auprès des élus
Positionnement des structures du comité de pilotage

Méthode

Axe 1: Potentiel de production biologique du territoire

1 500 exploitations agricoles, dont 271 en AB - toutes les productions agricoles sont présentes

SAU du territoire :

35% de céréales (dont 5% en AB), 34% de prairies (dont 10% en AB), **9.5% de vignes** (dont 7.7% en AB) Autres: 760 ha en **PPAM** (28.4% en AB)

> 530 ha en maraichage (40% en AB) 400 ha en arboriculture (16.5% en AB



Productions animales: **15.79%** en AB Lait Viande bovine 11.14% en AB Monogastriques 8.29% en AB

Consommation:

- Produits biologiques les plus consommés à l'échelle nationale :
 - Produits laitiers
 - Fruits et légumes frais
- Bassin de consommation conséquent : possibilité d'accueillir 2 193 exploitants pour une relocalisation de l'alimentation (contre 1 500 exploitations aujourd'hui)

Axe 2 : Débouchés potentiels des produits biologiques du territoire

Distribution:

de consommation

- 21 points de distribution de paniers biologiques, nombre d'AMAP et d'adhérents en augmentation
- 25 commerces proposent des produits biologiques
- > 11 000 repas/jour en restauration collective

,	
Filière biologique en croissance	Filière biologique en stabilisation
Céréales Lait Légumes PPAM Viande bovine Vin	Poules pondeuses Porc Volailles de chair

Atouts du territoire

- Terroir viticole reconnu
- Nombreuses structures de conseil et d'expérimentation
- Portage d'activité par la CIAP 49
- Groupes d'échanges
- Matériel disponible en CUMA (excepté en viticulture)

Freins sur le territoire

- Coût du désherbage en AB –mécanique ou manuel- (PPAM, légumes, viticulture)
- Terroir peu propice au maraichage
- Ressource en eau limitée
- Difficultés **d'installation** :
 - Installation compromise par une absence d'accès à l'irrigation
 - Inadéquation entre le foncier disponible et les projets d'installations
- Difficultés de <u>transmission</u> des exploitations biologiques : terres remises en agriculture conventionnelle quand elles partent à l'agrandissement plutôt qu'à la transmission
- Difficultés de conversion : le foncier peut être limitant (surface de pâture insuffisante par exemple)

Pistes d'actions

- Communiquer sur les résultats économiques permis par l'AB
- Construire une gestion collective de l'eau sur le bassin versant
- Favoriser les échanges parcellaires
- Améliorer le recensement et la visibilité des exploitations à transmettre



Présence de filières biologiques pour toutes les productions, la plupart en expansion

Augmentation de la consommation de produits biologiques, changements durables des habitudes

Soutien aux conversions et installations par certains opérateurs (prime à la conversion sur le lait, aides à l'investissement, aides à l'installation, diagnostics de conversion ...)

Nombreux points de commercialisation : GMS, épiceries, AMAP, restauration collective

- Offre << Demande en céréales, fruits et légumes frais
- Contraintes logistiques pour la commercialisation en restauration collective
- Peu de transformation locale (artisanat, malterie, floconnerie)
- Aucune coopérative ne vinifie elle-même du vin bio : pour le moment, les viticulteurs bio sont obligés de réaliser eux-mêmes la vinification
- Faciliter la collaboration entre agriculteurs pour la commercialisation en restauration collective : améliorer la formation des cuisiniers, échelonner les récoltes, faciliter la logistique
- Formaliser les transactions avec la restauration collective : fixer des volumes minimaux de commandes
- Améliorer la visibilité des producteurs et distributeurs pour développer les circuits courts
- Soutenir la création d'ateliers de 1ère transformation
- Accompagner la création d'une filière orge houblon locale
- Améliorer la visibilité des filières longues auprès des producteurs conventionnels



