

Formation à l'AB

A compter de septembre 2008, l'approche du mode de production « Agriculture Biologique » sera confortée dans tous les référentiels de formation en cours de rénovation ou existants avec un objectif de généralisation pour 2012. Il sera obligatoirement abordé dans toutes les formations de l'Enseignement Agricole et pourra donner lieu à une orientation « AB » pour les formations et certains secteurs, en liaison avec le réseau « FORMABIO ».

Agenda

30 septembre 2008 :
Journée technico-économique
Organisée par CORABIO *"Produire et vendre des légumes bio" - Mionnay (01)*

8 octobre 2008 :
Assises nationales de l'agriculture biologique
Organisées à Paris par l'AGENCE BIO sur le thème de la restauration collective. *www.agence-bio.org*

Produire et manger bio en Île-de-France

Conclusions d'une consultation lancée par l'Etat et la Région IDF pour développer l'AB

Pour développer l'agriculture biologique en Île-de-France, l'Etat (Direction Régionale et Interdépartementale de l'Agriculture et de la Forêt d'Île-de-France) et la Région Ile-de-France ont mis en place un processus de consultation et de travail qui a abouti sur les « Ateliers de la Bio » du 30 mai dernier.

L'opération, réalisée grâce à l'appui fort du GAB IDF, des chambres d'agriculture et de l'établissement régional d'élevage, réunissait les acteurs impliqués dans l'agriculture, l'aménagement du territoire rural, l'environnement et la transformation/distribution de produits bio …
La journée a contribué à préciser les priorités de l'AB dans la région suite à une importante consultation le 15 mai auprès des professionnels concernés et permis de dresser un premier bilan de deux années d'expérimentation du bio en restauration scolaire. 140 actions ont été proposées pour favoriser l'accès au foncier des agriculteurs biologiques, adapter et renforcer l'appui aux exploitations AB, soutenir les filières, développer un observatoire et la formation bio, développer une recherche participative avec l'accent sur l'approche systémique…

Deux années d'expérimentation en restauration scolaire

19 établissements pilotes sont accompagnés depuis 2005 tant sur le plan de l'approvisionnement en produits biologiques, de la maîtrise du surcoût que sur la sensibilisation des élèves et la formation des personnels. Cette phase d'expérimentation a permis de dégager différentes solutions pour diminuer les surcoûts engendrés par l'introduction du bio en restauration scolaire. Plusieurs outils (guides, animations, formations…) sont à disposition de tous les établissements scolaires pour les aider à introduire des produits bio dans leur restauration.

Des objectifs ambitieux

En Île-de-France, seuls 0,78% de la surface agricole utile (SAU) sont exploités en bio. Pour faire face à une demande croissante des consommateurs en produits biologiques, la Région s'est fixée des objectifs ambitieux : tripler les surfaces bio d'ici 2010 et atteindre 20% de produits biologiques dans la restauration collective d'ici 2012.



EURODYNAM

ALIMENTATION COMPLEMENTAIRE ANIMAUX
D'ÉLEVAGE CERTIFIÉS PAR ECOCERT

A.C. COMPLÉMENTATION DÈS LA NAISSANCE
A. PLUS : COMPLÉMENTATION ANIMALE ADULTE

Une assurance de bienfaits économiques pour un élevage de qualité…

ETS JOSEPH MERLE - Les Vigneaux – Tél. 04.71.05.44.81 – Fax : 04.71.05.48.10
Présent au Space (09/08) - Présent au Sommet de l'Elevage (10/08)