



Comprendre

## Se nourrir en préservant l'environnement naturel ...

La "sécurité alimentaire" est devenue une préoccupation générale. Le consommateur européen exige que les agriculteurs et l'industrie agroalimentaire lui fournissent des aliments qui ne mettent pas en péril sa santé et son environnement... Les Pays du Sud, revendiquent le droit de protéger leur agriculture vivrière pour atteindre leur sécurité alimentaire...

Au Nord comme au Sud, ce sont deux facettes d'une même question : l'urgence d'un modèle de production et de consommation agroalimentaire durable, conciliant les impératifs écologiques, sociaux et économiques.

L'agriculture intensive a un impact fort sur l'environnement et la santé, à travers la dissémination de polluants

dans l'eau (nitrates et pesticides se retrouvant dans des nappes phréatiques...), dans l'air et les aliments (résidus de pesticide dans les aliments...).

À notre niveau, en tant que "consomm'acteurs" nous pouvons agir pour promouvoir un mode de consommation et de production durable et respectueuse de l'environnement.

En choisissant de consommer des produits issus d'une agriculture respectueuse des équilibres naturels nous obtenons parfois, en plus, une garantie sur des aliments de qualité, bons au goût et meilleurs pour la santé.

Pour des aliments de qualité et une agriculture durable

- Vous pouvez privilégier :
- des produits variés en priorité frais, locaux et de saison : cultivés, élevés et transformés à proximité du lieu de consommation (marchés, vente à la ferme),
  - des aliments produits par des paysans et des transformateurs respectant l'environnement,
  - des aliments sans Organismes Génétiquement Modifiés (OGM),
  - des produits de composition équilibrée, ayant conservé leurs qualités gustatives et nutritives,
  - des produits dont la traçabilité est établie (provenance et composition connues).

## Le saviez-vous ?

- Pour être durable l'agriculture doit respecter la biodiversité et préserver des écosystèmes.
- L'agro-industrie gaspille beaucoup d'énergie (installations chauffées ou réfrigérées, transport de marchandises ou d'animaux sur des milliers de kilomètres) contribuant à l'augmentation de l'effet de serre.

Exemple : un kilo de cerises mûres au Chili et vendues à Rungis, produit au cours de son transport, trois fois son poids en CO<sub>2</sub>, gaz responsable de l'effet de serre.



S'équiper



## Agriculture biologique



Le label officiel "Agriculture Biologique" implique un cahier des charges et des contrôles indépendants garantissant une production sans pesticide ni engrais chimique de synthèse et sans OGM. L'agriculture "bio" respecte l'environnement et le bien-être des animaux.

Ce choix permet de nourrir des animaux qui fournissent les matières organiques nécessaires aux cultures. Créatrice d'emplois, elle fait appel à une expérience et une connaissance du milieu qui valorisent le métier de paysan.

Certains cahiers des charges privés sont plus stricts encore, comme celui de Nature & Progrès ou la charte des Biocoop.



### Nature et Progrès intègre

- L'environnement de la ferme et le bien-être des animaux : les terres doivent être éloignées des grandes voies de circulation, les animaux disposent d'espaces et de parcours en liberté...

- La biodiversité : la conservation des races animales et des espèces végétales traditionnelles est privilégiée = promotion de races à faibles effectifs.
- Le respect du consommateur : les produits ionisants et la cuisson au micro-onde sont interdits pour les produits alimentaires. Nature & Progrès refuse les fertilisants à base de farines de viandes, de sang et de poudre d'os.
- Le lien au sol : l'essentiel de l'alimentation des animaux doit être produit sur la ferme.
- L'ensemble du domaine doit être ou se convertir en bio.

### Le saviez-vous ?

Une liste des producteurs et distributeurs de produits issus de l'agriculture biologique est disponible à la FRAPNA Loire.

Pour plus d'informations sur les modes d'agriculture plus durables et respectueux de l'environnement, contactez l'Alliance Loire.

S'équiper



## Agriculture raisonnée

Le label officiel Agriculture Biologique (page précédente) est actuellement le seul qui garantisse une agriculture contrôlée par rapport à des critères de respect de l'environnement.

Cependant, depuis quelques années un autre type de pratiques prenant en compte l'environnement est mis en avant par un réseau de près de 300 agriculteurs : le réseau FARRE\*. Il s'agit de l'agriculture raisonnée.

Fondé par les fabricants de produits phytosanitaires, la grande distribution et soutenu par la FNSEA\*, ce réseau regroupe des exploitants s'engageant à suivre certaines normes environnementales (moindre utilisation de pesticides et d'engrais).

Un projet de qualification est en cours de discussion, la question de l'indépendance des organismes de contrôles choisis n'est cependant pas encore clarifiée.

On peut d'ores et déjà se féliciter de ce type de démarche qui prouve que l'attitude des consommateurs pousse vers une amélioration de la qualité et un souci environnemental croissant.

Enfin, il est important de différencier l'action de certaines entreprises agricoles de celle du paysan qui veut réellement améliorer son produit. On peut donc privilégier les produits locaux en vente directe à ceux de la grande distribution.

### Des mentions et labels valorisants non définis ...

"Pur jus", "au lait cru", "maison", "à l'ancienne", "authentique", "élu produit de l'année", "du terroir"... ne sont pas des mentions officielles reconnues, parfois elles bénéficient d'une définition partielle comme le terme "fermier".



Des signes de qualité et non de préservation de l'environnement



### Label Rouge

Il garantit la qualité supérieure d'un produit. À toutes les étapes de la production, le produit doit répondre à des contrôles sévères en matière de qualité et de goût. On le retrouve sur les viandes, les charcuteries et les produits laitiers, mais aussi sur les produits de la mer, les fruits et légumes.



### Atout qualité certifié

Ce logo atteste que le produit possède des qualités spécifiques ou suit des règles de fabrication particulières. C'est la garantie d'une qualité distincte du produit courant. Elle peut s'appliquer sur la production, l'élaboration ou le conditionnement du produit.



### Appellation d'origine contrôlée (AOC)

Elle identifie un produit typique et spécifique lié à son origine. Les produits reconnus sont l'expression d'un lien étroit entre une production et un terroir qui s'exprime par le savoir-faire des hommes. On le retrouve principalement sur les vins, produits laitiers, huiles d'olive, fruits et légumes...

# ALIMENTATION

Mettre en place  
un jardin  
potager bio

Agir



Comment avoir un jardin  
quand on habite à  
Saint-Étienne ?



Pourquoi ?

Des millions de jardiniers en France, chacun à son niveau peut avoir un impact plus ou moins négatif sur l'environnement. En effet, les particuliers polluent en général plus que les agriculteurs. Or avec un potager bio, on peut se régaler de légumes sans nitrates ou pesticides. Le jardin devient alors un petit coin de nature accueillant pour les personnes et les animaux.

↳ Composter ses déchets pour fertiliser ses plantations !

Vos déchets organiques de la cuisine et toutes autres matières organiques peuvent devenir du compost. Entrepris dans un coin et retourné régulièrement, ce mélange sera "digéré" par les êtres vivants du sol. Placé dans le jardin, cet or "vert" est la clé de la fertilité de vos terres.

↳ Cultiver ses engrais et fortifier ses plantations

En semant des engrais verts (phacélie, vesce, moutarde, seigle ...) dans un coin du jardin, votre sol sera couvert, protégé et cela le nourrira une fois ces plantes enfouies. L'ortie est l'une des plantes préférées du jardinier bio : on peut l'utiliser en couverture du sol ou dans le compost, mais elle est particulièrement précieuse après macération : le purin obtenu est un répulsif des pucerons et un bon fertilisant foliaire.

↳ Éviter l'utilisation de produits chimiques

↳ Désherber sans désherbant

Décourager les mauvaises herbes : couvrir le sol avec une matière végétale, associer légumes à croissance rapide et à croissance lente, ne pas laisser grainer ...  
Biner et sarcler au bon moment.  
Désherber par la chaleur en utilisant un brûleur à gaz.

↳ Utiliser des variétés anciennes

Les espèces fruitières ont été sélectionnées au cours des âges à partir de types "sauvages". Cette domestication a abouti à des variétés adaptées.

↳ Récupérer l'eau de pluie

En se raccordant aux descentes d'eau de votre habitation, il est possible de collecter des quantités impressionnantes d'eau de pluie, la meilleure qui soit pour l'arrosage des cultures.  
Cette eau, utilisée pour favoriser l'infiltration et éviter trop d'évaporation, pourra ainsi servir au mieux les plantations.

## Le saviez-vous ?

À Saint-Étienne on compte 3 318 jardiniers répartis en 22 associations :

- Association des jardins Volpette, indépendante (1535 jardiniers pour une surface exploitée de 434 400 m<sup>2</sup>),

- 21 associations regroupées au sein de la Fédération des Jardins Familiaux de la Loire (1783 jardiniers pour une surface exploitée de 497 500 m<sup>2</sup>).

La ville de Saint-Étienne met à la disposition des associations un terrain et des installations (clôture, portail, eau, plantation d'arbres et d'arbustes et abri en bois).

Pour tout renseignement, contactez le service des jardins familiaux à la Mairie de Saint-Étienne.