

Alimentation

Faire germer une agriculture de proximité

C'est une réalité souvent ignorée: près de la moitié de la surface de l'Île-de-France est consacrée à l'agriculture. Mais cela ne se vérifie guère dans les assiettes des Franciliens. «L'agriculture en Île-de-France s'est spécialisée dans les céréales et ne consacre que 9000 hectares aux légumes sur un total de 569000 hectares de terres cultivées», détaille Laure de Biasi, chef de projet alimentation durable à l'Institut d'aménagement et d'urbanisme (IAU). Même s'il lui est de toute façon impossible d'être autosuffisante, la région s'est montrée de plus en plus dépendante des importations compte tenu de l'accroissement de sa population et de la mondialisation des échanges. Sur les deux derniers siècles, la distance d'approvisionnement a été multipliée par quatre. » Ce qui n'est pas neutre pour l'environnement, en raison des émissions de CO₂ liées au transport des marchandises.

FAVORISER LES CIRCUITS COURTS

«Il faut que l'agriculture francilienne se tourne davantage vers son territoire», plaide ainsi Pierre Radanne, ex-président de l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) et co-auteur au nom de l'Île-de-France d'une contribution en vue de la COP 21. Un objectif poursuivi par l'Agence des espaces verts de la Région. Dans les années 1990, celle-ci rachète des terres situées entre 10 et 30 km de Paris; aujourd'hui, elle les loue de préférence à de jeunes agriculteurs souhaitant se lancer dans le maraîchage bio. Le but est de favoriser l'essor des circuits de distribution locaux comme les Amap (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne), La Ruche qui dit Oui! (plateforme Web de mise en relation des producteurs et consommateurs) ou encore les Paniers fraîcheur de la SNCF (des fruits et légumes frais vendus par les agriculteurs franciliens dans

les gares Transilien). À plus grande échelle, ces modes d'approvisionnement intéressent aussi la restauration collective, et notamment les cantines scolaires, qui servent de plus en plus de produits locaux.

METTRE DE CÔTÉ LA CHIMIE

Le transport des marchandises n'est pas le seul incriminé dans le réchauffement climatique. «L'utilisation d'engrais sur les terres agricoles provoque des renvois d'oxyde nitreux, un puissant gaz à effet de serre», pointe Pierre Radanne. Pour réduire ces émissions nocives, il faut mettre de côté la chimie et privilégier les engrais naturels, via notamment le compostage et la méthanisation des déchets organiques. La qualité des sols cultivés constitue une valeur patrimoniale fondamentale pour notre futur. C'est quelque chose que l'on a oublié.»

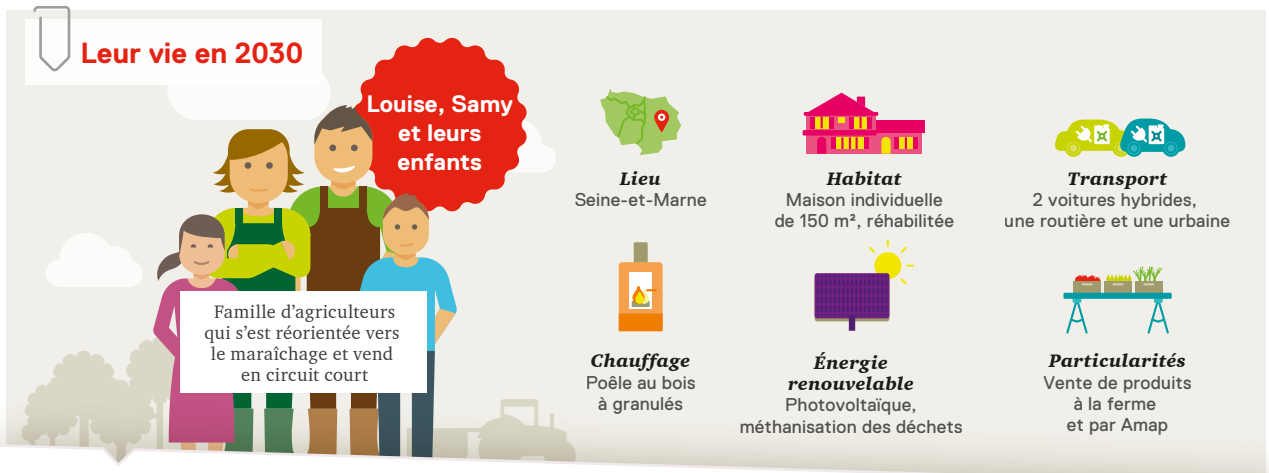
À lire prochainement, l'étude «Les filières courtes de proximité au sein du système alimentaire francilien» sur www.iau-idf.fr

ici

... la Région

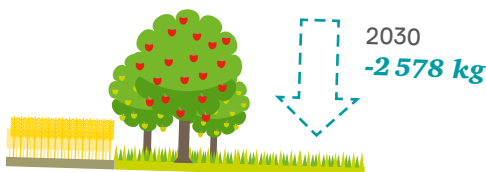
Afin de permettre le développement des circuits courts, la Région a mis en place le dispositif «Filières agricoles de proximité». Le but est d'aider financièrement à la mutualisation des tâches qui ne relèvent pas directement du métier d'agriculteur: distribution, activités de transformation et d'emballage, compétences juridiques, comptables et commerciales (plus d'infos sur <http://ridf.fr/filiereproximite>). À noter par ailleurs que le plan bio État-Région 2014-2020, signé en mars dernier, prévoit entre autres de tripler les surfaces dédiées à l'agriculture biologique et d'encourager les conversions d'agriculteurs.

Leur vie en 2030

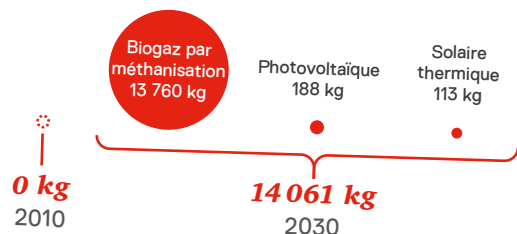


Ils optent pour les circuits courts et les énergies renouvelables

Consacrer une partie des surfaces céréalières au maraîchage et à la prairie a un impact positif car cela permet aux terres de stocker davantage de carbone
en kg équivalent CO₂



Évolution de la production directe d'énergies renouvelables
en kg équivalent pétrole



Source: Futur Facteur 4