



LIFE BIODIV'EST

Une action pour l'amélioration de la biodiversité en milieux agricoles

En France, et notamment sur la région du Grand Est, une perte majeure de la biodiversité a été mise en évidence. Le programme Life Biodiv'Est est engagé par la région Grand Est, pour une période de dix ans et constitue un levier pour les projets liés à la préservation et la restauration de la biodiversité en Grand Est.



Quatre ou cinq exploitations seront des supports d'actions d'aménagement favorables aux auxiliaires de cultures (haies, bandes enherbées...).

Life Biodiv'Est regroupe de nombreuses actions, des acteurs variés et un soutien de l'Europe. La Chambre Régionale d'agriculture est un des partenaires associés pour l'action : «Restaurer la biodiversité dans les espaces agricoles».

Un réseau de quarante fermes de référence biodiversité

Pour réaliser cette action innovante, les Chambres départementales d'agriculture du Grand Est ont présélectionné maximum six exploitations présentes sur leur département, pour réaliser un diagnostic biodiversité et un plan d'action «aménagements». Seulement quatre ou cinq exploitations par département seront sélectionnées par un jury, pour constituer un réseau de quarante fermes de référence sur la biodiversité.

Ces exploitations seront des supports d'actions d'aménagement favorables aux auxiliaires de cultures (haies, bandes enherbées...), qui seront financées à 100 %. Elles serviront aussi de site de démonstration pour promouvoir ces infrastructures agro-écologiques.

Un suivi de la biodiversité

Des protocoles expérimentaux pluriannuels seront mis en place par les conseillers des Chambres d'agriculture. Ces

Comité de rédaction du 18/11/22 : X. Lerond, Président ; M. Cordel, Vice-Présidente ; E. Berton, Directeur ; C. Marconnet, C. Reittel, A. Gresset, G. Thouvenot, A. Backes, C. Girard, C. Jeanpert, I. Berger.

derniers concernent les thématiques suivantes : la biodiversité des sols, les insectes pollinisateurs, les auxiliaires des cultures, la gestion des bords de champs et plantes messicoles. Ils permettront de suivre sur une période de dix ans, l'évolution de la faune et de la flore avec ou sans aménagements. Une étude des données technico-économiques sera également réalisée sur chaque exploitation.

Le but est d'orienter les actions futures des agriculteurs, grâce à l'obtention d'informations détaillées, chiffrées et quantifiées sur les effets de ces pratiques sur la biodiversité et sur les pratiques agricoles.

Clémence JEANPERT,
technicienne spécialisée

Chambre d'agriculture de la Moselle
Service agro-environnement
Tél. 06 12 64 57 47
clemence.jeanpert@moselle.chambagri.fr

RESTAURATION COLLECTIVE

Plus de produits de qualité et durables dans les assiettes

La loi EGALIM et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé (article L. 230-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Les repas doivent comporter, à partir de l'année 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion.

Ces taux (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires.

Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience, à partir du 1^{er} janvier 2024, au moins

60 % du total achat de la famille de denrées «viandes et poissons» est composé des produits de qualité et durables, ce taux étant fixé à 100 % pour la restauration de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.

Concilier EGALIM et appro local : il n'y a qu'un pas

Les Chambres d'agriculture accompagnent les collectivités locales pour l'écriture de cahier des charges conciliant Loi EGALIM et approvisionnement de proximité qu'il s'agisse de marchés de denrées alimentaires ou de prestations de services.

Elles accompagnent aussi les agriculteurs dans l'adaptation de leurs productions aux attentes de

la restauration collective. Avec chacun, il est important de vérifier la nature et la disponibilité des produits, les labels et certifications. De même, les normes sanitaires comme les moyens logistiques de l'amont à l'aval doivent être adaptés pour une commande durable et satisfaisante pour tous.

Une action spécifique va démarrer avec les collèges volontaires en lien avec le Conseil Départemental.

Clotilde GIRARD,
conseillère spécialisée
diversification

Chambre d'agriculture de la Moselle
Votre contact : Clotilde GIRARD
Tél. 06 30 22 17 12
clotilde.girard@moselle.chambagri.fr



LES ENGAGEMENTS EGALIM EN RESTAURATION COLLECTIVE

Toutes filières,
tous produits confondus
AU MOINS 50% DU BUDGET dédié à
l'achat de produits durables
et de qualité **1^{er} jan. 2022**

Produits de la pêche et carnés
(viandes bovine, ovine, porcine, volaille)
AU MOINS 60% DU BUDGET dédié à l'achat de produits
durables et de qualité
(100% pour les restaurants d'Etat) **1^{er} jan. 2024**

QUELS PRODUITS SONT CONCERNÉS ?

Produits issus
de l'agriculture
biologique
ou
d'exploitation
en conversion



Produits
Label
Rouge



AOC, IGP,
Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Produits
fermiers
ou produits
à la ferme

Les œufs,
fromages
fermiers y
compris fromage
blancs et
volailles produits
sous Cahier des
Charges de type
Label rouge
ou AOP, IGP

Produits
à étiquette
"pêche
durable"



Produits
à symbole
géographique
particulier



Produits
avec
externalités
environnementales ++



Produits
issus
d'exploitation
Haute Valeur
Environ-
nementale



Produits issus
du
commerce
équitable



Produits dont l'acquisition est
fondée sur les performances
en matière de protection de
l'environnement et le
développement des
approvisionnements
directs de produits
de l'agriculture



Fertiliser coûte cher ! Comment optimiser ?

Le service agronomie de la Chambre d'agriculture de la Moselle organise une journée pour présenter les stratégies à mettre en place face à la flambée des prix des engrais à travers : les différentes formes d'azote, le fractionnement et les doses, la rotation et les outils de pilotage.

Cette formation aura lieu le mardi 13 décembre à Metz (salle Molter) de 9h à 17h

Pour tous renseignements, vous pouvez contacter Aurélie Backes au 06 34 99 10 26 ou par mail : aurelie.backes@moselle.chambagri.fr