



Bocage

Chantonnay

L'agroécologie au cœur de Saint-Mars-des-Prés

L'association Comité 21 a invité des acteurs de l'alimentation et de l'agriculture pour une réflexion sur des modes de production et de consommation durables et respectueux de la ressource.

L'idée

En 2040, l'ouest de la France comptera plus de 8 millions d'habitants et autant de bouches à nourrir. Pour relever ce défi, le Comité 21 propose d'explorer et de repenser la question de l'alimentation, au regard de ses problématiques environnementales, sanitaires, économiques et culturelles. Ceci dans l'idée de rénover les habitudes de production et de consommation.

Des solutions innovantes

Agroécologie, circuits courts, expérimentation de nouveaux aliments (insectes, algues, alicaments), agriculture connectée... Les solutions innovantes se profilent.

Le Comité 21 vient de lancer une série de rencontres en invitant les collectivités et les professionnels concernés. Mardi matin, 25 personnes étaient réunies autour de Jacques Morineau, agriculteur asso-



Avec Yoann Chagneau et Jacques Morineau, au centre, la matinée a permis de découvrir une ferme référence en agroécologie.

cié au Gaec (Groupement agricole d'exploitation en commun) Ursule. Les participants, venus de Nantes, Angers et La Roche-sur-Yon, s'intéressent tous à la restauration et aux territoires : responsables de centres

municipaux de restauration, chargés de développement local, élus, spécialistes, chercheurs. Cette formation était pilotée par Yoann Chagneau, chargé de mission au Comité 21 : « Notre but est de sensibiliser les

collectivités et les entreprises à la nécessaire révolution de l'alimentation, de la production à la consommation, en évitant le gaspillage »

Dans son introduction, Jacques Morineau se décrit comme un « **pay-san-chercheur** ». Il s'explique : « **En bio, on n'a pas droit aux produits chimiques, donc on trouve les solutions en avançant, en testant de nouvelles méthodes.** » Jacques Morineau est persuadé que l'agroécologie sera garante à la fois de la qualité et de la survie sur les territoires. Sur le Gaec, neuf personnes produisent du lait, de la viande, des céréales. Et la ferme Ursule fait tache d'huile, puisqu'autour, d'autres exploitations sont bio ou vont le devenir.

Du discours à la pratique, c'est dans les champs que les participants ont continué la formation. Le groupe se retrouvera en septembre à Savenay sur la thématique des circuits courts, vers une restauration collective de proximité et de qualité.