

# AinCerdon Mag'

Le magazine de  
l'intercommunalité



Numéro  
spécial  
alimentation

# Produire et manger près de chez vous !



# PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

## EDITORIAL

**LE SUJET DE L'ALIMENTATION EST DEvenu DEPUIS QUELQUES ANNÉES UN ENJEU DE SANTÉ PUBLIQUE** tant la « malbouffe » est un sujet de discussion et de préoccupation.

L'agriculture quant à elle est largement devenue l'otage des marchés mondiaux dont les cours toujours tirés vers le bas poussent à la course au rendement à tout prix sans égard pour la qualité et la sécurité du produit.

Il ne se passe pas une semaine sans que des dépassements des quantités de pesticides ou de substances chimiques ne soient signalés dans les aliments du quotidien.

L'alliance de la production de masse et de la mondialisation ont rendu folle la filière agro-alimentaire, dépossédant au passage les paysans de leur légitimité et de leur savoir-faire en les transformant en agriculteurs, auxiliaires de la production de masse à tout prix.

Mais que pouvons-nous y faire ici, chez nous ?

Ces constats et les questions qu'ils posent nous ont conduit à être candidat à un PAT (Projet Alimentaire Territorial) auprès des services de l'Etat. Il s'agissait d'être nous-même les acteurs d'un changement sur notre territoire.

Vous trouverez dans ces quelques pages des initiatives issues des groupes de travail constitués de citoyens désireux de participer à une démarche de progrès. Ils ont répondu à notre appel à participer à une réflexion commune et à la définition d'actions concrètes à mettre en œuvre concrètement un projet alimentaire dans notre Vallée de l'Ain.

Je remercie ces personnes d'horizons si différents, qui ne se connaissaient pas et qui se sont attelés au travail dans la bonne humeur mais avec un grand sérieux sans autre motivation que... l'intérêt général.

**Thierry DUPUIS**

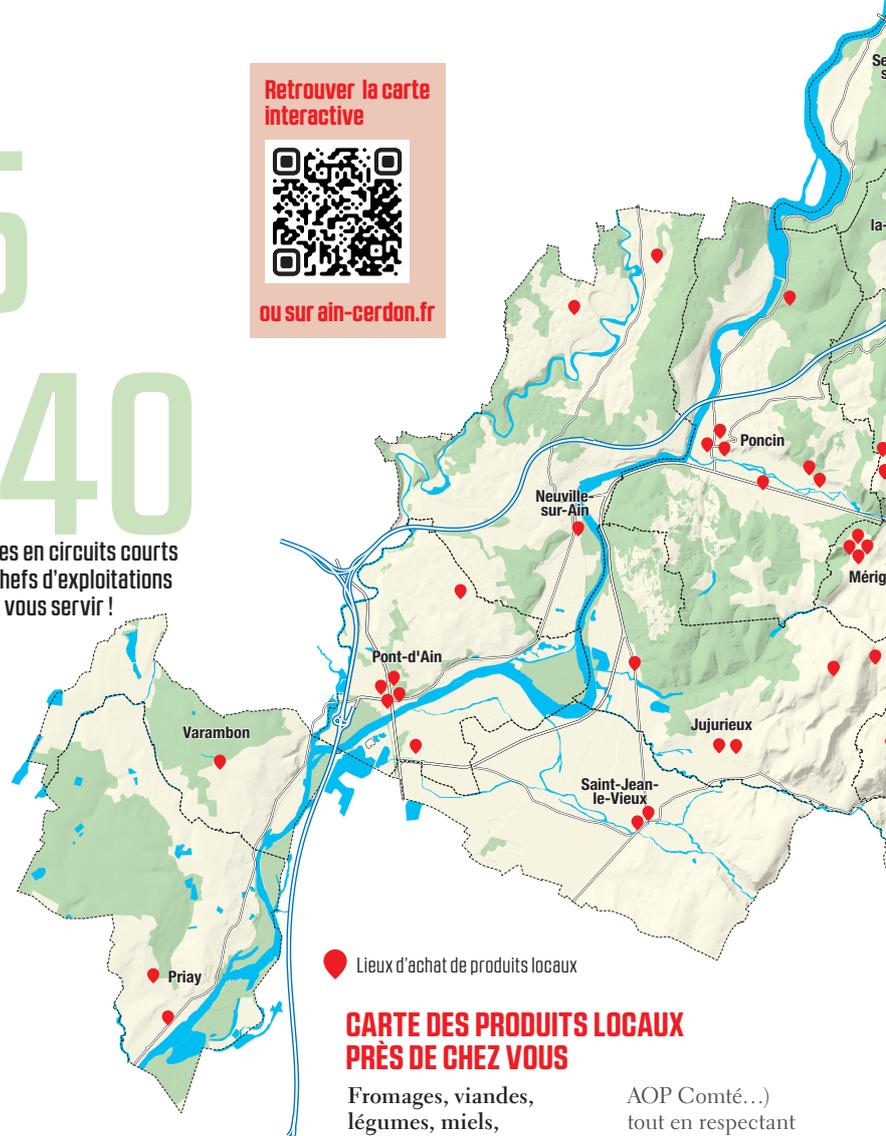
Président de la Communauté de Communes Rives de l'Ain – Pays du Cerdon

95  
exploitations agricoles  
+ de 40  
points de ventes en circuits courts et autant de chefs d'exploitations prêts à vous servir !

Retrouver la carte interactive



ou sur [ain-cerdon.fr](http://ain-cerdon.fr)



Lieux d'achat de produits locaux

## CARTE DES PRODUITS LOCAUX PRÈS DE CHEZ VOUS

Fromages, viandes, légumes, miels, œufs, bières, vins... tous ces produits que vous consommez sont aussi produits localement, peut-être à quelques mètres de chez vous !

Engagés dans des filières de qualité (AOC Vins du Bugey avec l'emblématique Cerdon,

AOP Comté...) tout en respectant l'environnement, les producteurs de la Communauté de Communes Rives de l'Ain – Pays du Cerdon vendent essentiellement leurs produits en vente directe à la ferme ou en circuits courts dans des points de vente locaux (sans intermédiaire).

Porteurs de projets souhaitant s'implanter sur le territoire ? Agriculteurs soucieux de son environnement ? Points de vente directe ou en circuits courts ?

**Pour plus d'informations :**

**Thibaut ROBIN**  
[pat@ain-cerdon.fr](mailto:pat@ain-cerdon.fr) | 07 48 89 24 30

## Le Projet Alimentaire en actions

### Production

#### ADAPTATION AU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE

Aide technique pour le changement de pratiques, une meilleure gestion de l'eau, la plantation de nouvelles variétés, des combinaisons de cultures, l'agroforesterie...

#### MAINTIEN DE FERMES À TAILLE HUMAINE

Accompagnement à la transmission des fermes et des aides pour l'élevage en zone de montagne.

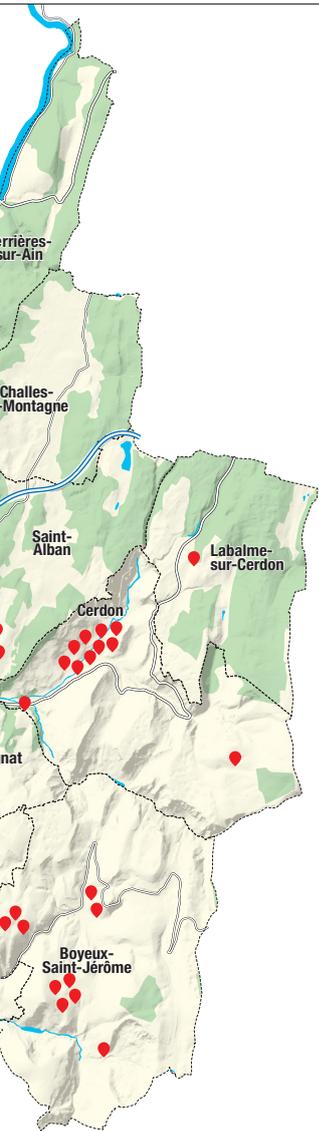
#### OBJECTIF AUTONOMIE ALIMENTAIRE !

Plus de légumes, légumineuses et fruits qui manquent sur notre territoire et sur le département.

### Transformation

#### DÉVELOPPEMENT D'OUTILS DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

En accompagnant les projets agricoles et artisanaux pour vous proposer une gamme élargie de produits locaux.



Cette carte, à destination des consommateurs, est le fruit de rencontres et d'échanges avec les agriculteurs et les commerçants locaux. Elle a pour vocation de montrer les différents lieux d'achat de vos produits locaux accessibles à des prix raisonnables !

## ENTRETIEN AVEC NOS AGRICULTEURS ENGAGÉS POUR NOTRE TERRITOIRE ET LA PLANÈTE !



**Thomas Girod**  
éleveur à Labalme

« Je suis éleveur bovins et porcins élevés en “plein-air intégral” et vendus en vente directe avec un système basé sur la confiance. »



**Mathieu Fournier**,  
céréalier et associé chez Agri Service Environnement

« Nous produisons principalement des céréales et des légumineuses, en pratique conventionnelle mais aussi en biologique depuis 2018. »

### AIN GERDON MAG' : Comment voyez-vous le métier aujourd'hui, en comparaison à un agriculteur d'hier et de demain ?

**Thomas Girod :** Dans notre métier, les contraintes actuelles nous obligent à être plus créatif. Il y a eu des abus, des non-sens paysans comme de faire venir de la nourriture de l'autre bout du monde, maintenant on a besoin de résilience, de s'organiser localement ! Par exemple, je valorise des drèches de brasseries locales en nourriture animale. Aussi, mon objectif est d'être indépendant, je le suis par rapport aux marchés, mais j'ai l'envie de l'être également grâce aux énergies renouvelables. Pour finir, encore plus que l'énergie, l'enjeu de l'eau va être majeur dans les années à venir avec le changement climatique, donc nous cherchons à mettre en place un système de récupération de l'eau des toitures.

**Mathieu Fournier :** Quand on est gamin, on voit l'agriculteur conduisant son tracteur, mais aujourd'hui c'est différent, l'agriculteur est un vrai chef d'entreprise, avec un chiffre d'affaires et une rentabilité à la fin. Aussi, l'agriculture a

beaucoup évolué et continue de le faire : avant on était en monoculture de maïs et on regardait surtout la productivité. A notre échelle, on a dû se remettre en question et travailler techniquement avec des agronomes. Aujourd'hui, on est passé en biologique pour préserver nos sols et notre environnement, avec plus de diversification dans les productions, des rotations de cultures, des couverts végétaux et des légumineuses, l'implantation de haies, la protection des oiseaux protégés, des nichoirs à chauve-souris... Puis finalement ce ne sont pas des contraintes, il faut le voir comme des opportunités et des défis.

### AIN GERDON MAG' : Quel lien avez-vous et développez-vous avec votre territoire et ses habitants ?

**Thomas Girod :** J'ai des ancêtres sur la commune depuis 1800, alors j'ai un ancrage important. J'ai toujours aimé ce territoire, je le connais bien et j'ai toujours eu envie de le faire évoluer. Je suis investi dans la vie de la commune en tant que conseiller municipal et via « La clique » une association de jardin partagé. Aussi, le statut

d'agriculteur créer beaucoup de liens et permet d'avoir une bonne connaissance du territoire. Par exemple, je répertorie les arbres fruitiers spontanés dans les haies, les localise et les envoie au responsable de l'entretien afin qu'il puisse éviter de les couper pour nourrir les habitants gratuitement.

**Mathieu Fournier :** On essaie d'être un véritable acteur local une vendant de la lentille directement auprès des consommateurs et nos céréales au maximum aux éleveurs locaux pour nourrir les bêtes. Aussi, la communication et le lien avec les habitants est super importante. On organise un évènement portes ouvertes chaque année, pour montrer ce que l'on fait, ainsi que les producteurs qui travaillent avec nous ! L'objectif aussi, est d'être un acteur dynamique de notre territoire. Si l'on prend une photo d'aujourd'hui, dans nos parcelles biologiques, on voit un couvert végétal, des fleurs, des haies qui préservent la biodiversité. Il y a 10 ans, on aurait vu des cannes de maïs coupées. C'est une fierté aujourd'hui de voir où nous en sommes.

## Consommation

### DES PRODUITS LOCAUX PLUS PROCHES DE VOUS

Casiers connectés, épicerie ambulante, click and collect... De nombreux projets et entreprises engagées auprès des producteurs locaux s'installent petit à petit sur nos communes.

### DES REPAS CUISINÉS SUR PLACE DANS NOS CRÈCHES

Composés de produits locaux, sains et durables pour apprendre le goût des bons produits dès le plus jeune âge.

### SENSIBILISATION DANS NOS ÉCOLES

Interventions d'agriculteurs aindinois, d'une diététicienne et construction de potagers pour que les écoliers mettent les mains dans la terre.

### OPÉRATION ANTI-GASPI DANS NOS CANTINES

Généralisation du tri, vente des repas non-servis, compost, affiches de sensibilisation, défi anti-gaspi... vos communes s'engagent !

### VALORISATION DE NOS BIODÉCHETS

En plus des emballages 100% recyclages dans le sac jaune, développement de l'économie circulaire en produisant compost ou nourriture animale

# LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL AIN-CERDON VOUS AIDE À FAIRE LE BON CHOIX POUR VOTRE SANTÉ, CELLE DE VOTRE FAMILLE ET POUR L'ENVIRONNEMENT.



- |           |            |           |              |        |            |        |
|-----------|------------|-----------|--------------|--------|------------|--------|
| Abricot   | Brocoli    | Concombre | Figue        | Melon  | Petit Pois | Prune  |
| Artichaut | Cardon     | Courge    | Fraise       | Navet  | Poire      | Radis  |
| Asperge   | Carotte    | Courgette | Framboise    | Oignon | Poireau    | Raisin |
| Aubergine | Cerise     | Épinard   | Haricot vert | Patate | Poivron    | Tomate |
| Betterave | Chou-fleur | Fenouil   | Kiwi         | Pêche  | Pomme      |        |



Communauté de communes Rives de l'Ain - Pays du Cerdon  
2<sup>e</sup> étage de l'Hôtel de Ville  
Place de l'Hôtel de Ville - 01640 JUJURIEUX  
Tél. 04 74 37 13 32 | [accueil@ain-cerdon.fr](mailto:accueil@ain-cerdon.fr) | [ain-cerdon.fr](http://ain-cerdon.fr)