

alim'agri

MAGAZINE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
6 € - NUMÉRO 1570 - FÉVRIER 2020

#POSITIVE
AGRICULTURE

EN

1000

CHIFFRES



» SE PROTÉGER ET PROTÉGER SA FAMILLE



Au 1^{er} janvier 2020, Harmonie Fonction Publique a été absorbée par Harmonie Mutuelle, mutuelle soumise aux dispositions du Livre II du Code de la Mutualité, n° Siren 538 518 473, n° LEI 9695 001 UZJ 1895 G4T D5 7. Siège Social : 143, rue Bonnet - 75015 Paris. - Crédits photos : getty images.

Notre engagement mutualiste est de vous accompagner dans votre parcours de vie

- » Un réseau de soins pour vous proposer le choix et la qualité au meilleur prix en optique, audio et dentaire
- » Des offres prévoyance en cas d'arrêt de travail, invalidité, décès... pour conserver vos revenus ou protéger votre famille
- » Des ateliers de prévention partout en France

0 800 007 101 Service à appel
gratuit

Sur mobile ou ordinateur, de 9h00 à 17h00

harmonie-fonction-publique.fr



**Harmonie
fonction
publique**

GRUPE **vyv**

AVANCONS collectif

DE 1 À 100, DÉCOUVREZ 100 CHIFFRES QUI SONT AUTANT DE REPÈRES POUR MIEUX COMPRENDRE LES ENJEUX ACTUELS...

LES PRINCIPAUX CHIFFRES :

2 politiques européennes communes

Le Nutri-score en **5** lettres



7 bonnes raisons de choisir l'Aventure du vivant



8 semaines de congés maternité pour les agricultrices

10% d'exploitations bio en 2020

16 milliards d'euros de gaspillage alimentaire par an

FOCUS Restauration collective : comment valoriser les excédents ?

INFOGRAPHIE Les filières pêche et aquaculture

Sortie du glyphosate d'ici fin 20**20**

Paris 20**24** : Le bois s'invite aux Jeux olympiques et paralympiques

25% des exploitations ont une production IGP, Label rouge ou AOP/AOC



Doubler la surface en légumineuses d'ici 20**30**

34000 apprentis dans l'enseignement agricole

Écoantibio : baisse de **39**% d'antibiotiques vétérinaires utilisés en 6 ans

INFOGRAPHIE Le Concours général agricole

45 AOP françaises



Écophyto : réduire de **50**% l'utilisation des pesticides en 2025

FOCUS Nouvelles pratiques agricoles : innover, expérimenter, échanger



Restauration collective : **50**% de produits durables et de qualité dont 20% de bio d'ici 2022

57^e Salon international de l'agriculture

60000 analyses pour garantir la sécurité sanitaire des aliments



65 millions d'animaux de compagnie

FOCUS Industrie agroalimentaire : Darégal, leader mondial de l'herbe aromatique surgelée

Sources : Agence bio, Agreste, ANEFA, BVA, FranceBoisForêt, Harris interactive, Ipsos, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ONF, Passion Céréales, Toute L'Europe.

FOCUS Enseignement agricole : former les acteurs d'un monde en transition

74 projets alimentaires territoriaux

INFOGRAPHIE Agriculteurs & culture digitale



83 formations biquilifiantes pour les sportifs

Les secrets du superéthanol- **E85**

93 postes de contrôle sanitaire aux frontières

100 % des exploitations des lycées agricoles engagées bio ou HVE en 2025



Transparence des contrôles : **100** 000 résultats sur Alim'Confiance



NUMÉRO 1570

Direction de la publication
Béatrice Gaffory

Rédaction en chef
Marielle Roux

Direction artistique & maquette
Jean-Charles Federico

Rédaction
Alain Clergerie, Théo Galichet, Nina Gatouillat, Paul Quentin, Sylvain Tallon, Anais Vulliet

Photographies
Xavier Remongin, Cheick Saidou, Pascal Xicluna

Photothèque
Cécile Bouvard

Impression
Direction de l'information légale et administrative (Dila)
26, rue Desaix
75727 Paris Cedex 15

Alim'agri/Bimagri est une publication du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
78 rue de Varenne 75349 Paris 07 SP
Tél. : 01 49 55 44 93
Fax : 01 49 55 83 56
alimagri@agriculture.gouv.fr
ISSN 0162-3295



 @Min_Agriculture

 Alimagri

 @min_agriculture

 Alim'agri

 Alim'agri

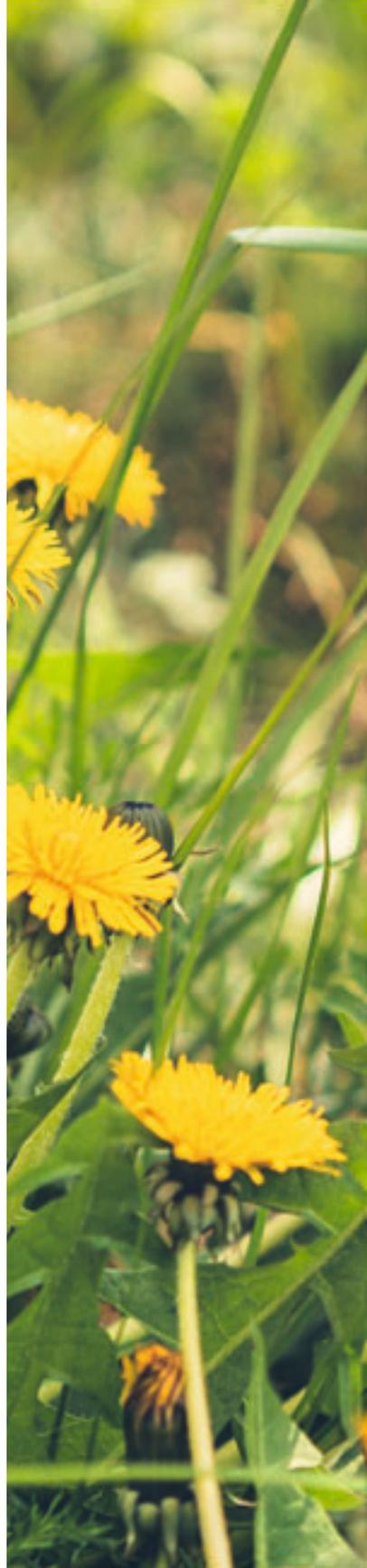
 infographies.agriculture.gouv.fr
ministre-en-images.agriculture.gouv.fr
le-lab.agriculture.gouv.fr

 agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité



**TU RÊVES
D'UN LYCÉE
EN PLEIN
AIR ?**

**L'AVENTURE
DU VIVANT.FR**

RÉVÈLE TON TALENT



@laventureduvivant



@laventureduvivant



L'aventure du vivant



@min_agriculture



ÉDITO DIDIER GUILLAUME

MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Ce numéro d'alim'agri présente notre agriculture et notre alimentation de manière positive. Les enjeux de l'agriculture sont déclinés en 100 chiffres, tous significatifs des politiques publiques portées dans ce domaine mais aussi des initiatives d'agriculteurs et des partenaires du monde agricole.

L'ambition de ce magazine est de poser des repères simples, illustrés de chiffres, pour faire comprendre combien l'agriculture et la pêche sont des piliers de notre économie et de nos territoires et combien les femmes et les hommes qui y travaillent sont engagés.

Aujourd'hui, la transition agroécologique est en marche et répond aux enjeux sociétaux. La lutte contre le réchauffement climatique a fait bouger les lignes. Chacun se sent concerné dans sa vie quotidienne à divers niveaux : consommer des produits de saison et locaux, lutter contre le gaspillage alimentaire, assurer une juste rémunération aux producteurs, préserver la biodiversité, utiliser moins de plastique, moins d'énergie fossile, s'assurer du bien-être animal... La société évolue et nous demande de produire autrement. Cette demande, de très nombreux agriculteurs, pêcheurs, conchyliculteurs, forestiers, entreprises de l'agroalimentaire l'ont entendue. Ils sont les premiers à connaître la nécessité de

préserver nos sols et notre environnement pour limiter l'impact des changements climatiques. Ils revoient leurs process et expérimentent de nouvelles pratiques.

Le président de la République a exprimé dans ses vœux aux Français sa volonté de faire de l'année 2020 celle de la transition écologique. Pour réussir cette ambition, le Gouvernement a fixé un cap ambitieux : 15% de la surface agricole en agriculture biologique en 2022 ; dans la restauration collective, au moins 50% de produits sous signes de qualité dont 20% bio, et en approvisionnement local ; 50 000 exploitations certifiées en haute valeur environnementale en 2030.

La transition agroécologique s'inscrit dans un cadre européen. Le budget de la PAC 2021-2027 et le plan stratégique national de la France pour la future PAC doivent répondre au mieux aux besoins des acteurs du monde agricole et plus largement de la société. Le débat que conduit la Commission nationale du débat public permettra d'enrichir les travaux de contributions d'experts et de l'expression des priorités des citoyens. Mon objectif est de transmettre le projet stratégique français finalisé à la Commission européenne début 2021. ▀



LA FRANCE, 1^{ER} PAYS AGRICOLE DE L'UNION EUROPÉENNE

La France est le 1^{er} pays producteur de l'Union européenne. Elle totalise 18 % de la production agricole européenne devant l'Italie et l'Espagne.

La France est le pays le plus étendu d'Europe occidentale - 15 % du territoire -, avec la plus grande surface agricole : l'agriculture représente 54 % du territoire métropolitain et la sylviculture 25 %. Avec plus de 400 000 exploitations et 20 millions d'habitants

en zone rurale, l'agriculture et l'agroalimentaire sont des piliers de notre économie. La transition énergétique, le développement de l'économie circulaire et de la bioéconomie créent de nouvelles opportunités de développement pour les territoires ruraux.



1^{er} producteur européen de viande bovine



1^{er} producteur européen de céréales



1^{er} producteur européen de sucre de betterave



1^{er} exportateur mondial de pommes de terre



LA POLITIQUE AGRICOLE COMMUNE (PAC)

Elle s'est construite en même temps que l'Europe, et c'est aujourd'hui l'une des politiques les plus emblématiques de l'Union européenne. La PAC représente un tiers du budget total de l'Union européenne, soit près de 50 milliards d'euros par an. Elle a permis d'assurer la sécurité alimentaire, la modernisation de l'agriculture et le bon



POLITIQUES EUROPÉENNES COMMUNES

fonctionnement du marché commun, en s'appuyant sur une solidarité financière entre les États membres.

Au cours du temps, la PAC n'a cessé d'évoluer pour s'adapter aux nouveaux enjeux aussi bien économiques, environnementaux et climatiques que sociaux.



Préparer la PAC 2021-2027

La Commission européenne a formulé trois objectifs généraux pour la future politique agricole commune, à partir desquels, chaque État doit construire un plan stratégique national. Ce plan doit décrire les priorités de chaque pays pour son agriculture et ses forêts, et choisir les dispositifs d'aides qu'il mettra en place sur son territoire, ainsi que les financements alloués. Soucieux que la nouvelle PAC réponde au mieux aux besoins des

professionnels et plus largement aux attentes de la société française, Didier Guillaume, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, a saisi la Commission nationale du débat public (CNDP) afin qu'elle détermine les modalités de participation des citoyens. La CNDP organise un grand débat public du 23 février à fin mai 2020. L'expression de la société civile et des citoyens contribuera à la construction du plan stratégique national de la PAC, élaboré par l'État et les Régions, qui sera ensuite soumis à la validation de la Commission européenne.

LA POLITIQUE COMMUNE DE LA PÊCHE (PCP)

C'est en 1983 que naît la Politique commune de la pêche (PCP). Conçue pour gérer une ressource commune, elle donne aux pêcheurs une égalité d'accès aux eaux et aux fonds de pêche de l'Union européenne.

La PCP s'efforce de conjuguer l'exploitation durable des ressources de la mer, le maintien de la biodiversité marine et l'assurance d'un revenu décent aux marins-pêcheurs. En fin d'année, le Conseil européen « agriculture et pêche » fixe les quantités maximales de pêche pour chaque espèce et secteur de pêche sur la base d'avis scientifiques. Ce sont les totaux admissibles de capture (TAC) et quotas annuels. Un moment important pour la filière pêche française.

L'Union européenne est aujourd'hui le plus grand marché mondial des produits de la pêche. La PCP fait l'objet d'une réforme tous les 10 ans. La prochaine sera en 2023.

LE SAVIEZ-VOUS?

La France est le

2^e

pays européen en aquaculture, en volume et en valeur. Elle est largement dominée par la conchyliculture (huîtres, moules, coquillages...); la principale production en pisciculture d'eau douce est la truite arc-en-ciel (91%).

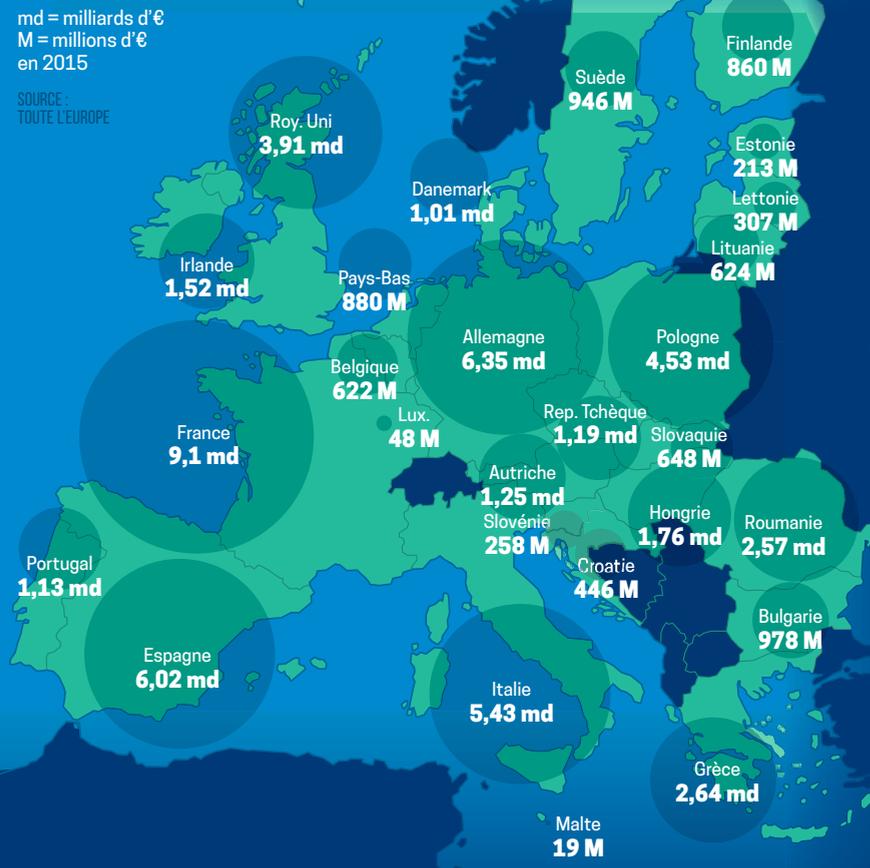
LA POLITIQUE AGRICOLE COMMUNE



Répartition des aides PAC par pays

md = milliards d'€
M = millions d'€
en 2015

SOURCE :
TOUTE L'EUROPE



BUDGET TOTAL

41,68

milliards
d'euros en 2014



NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES

7,52

millions
d'exploitants en 2014



PRODUCTION AGRICOLE

405,9

milliards d'€
en 2014



Chypre
70 M

3^E PÊCHE DE L'UNION EUROPÉENNE

Avec 11 % du volume, la France est la 3^e pêche européenne, ce qui représente 1 milliard d'euros de chiffre d'affaires. L'aquaculture – qui regroupe notamment la conchyliculture, la pisciculture, l'algoculture – réalise 700 millions d'euros de chiffre d'affaires. Pêche et aquaculture totalisent 39 000 emplois et 100 000 emplois indirects.



QU'EST-CE QUE LÉ 4 POUR 1 000 ?

En se décomposant, les plantes fixent le carbone dans les sols. Cette séquestration du carbone dans la terre permet de lutter contre le réchauffement climatique, mais aussi d'enrichir les sols, de renforcer les écosystèmes et d'accroître la production agricole. Chaque année, si on augmente de 4 grammes sur 1 000 grammes la matière organique contenue dans les sols agricoles – en



plantant des végétaux – on limite fortement les émissions de CO₂ dans l'atmosphère.

«Avec le 4 pour 1000 l'agriculture peut prendre une place centrale dans la lutte contre le changement climatique, tout en garantissant une meilleure sécurité alimentaire des populations», a souligné le ministre Didier Guillaume devant ses homologues étrangers, lors de la COP 25 à Madrid. L'initiative 4 pour

3 000 fermes pilotes Dephy. Action majeure du plan Écophyto, les fermes Dephy permettent d'expérimenter des systèmes de cultures économes en produits phytos. Elles produisent des références réutilisables par les agriculteurs. Le réseau Dephy compte aujourd'hui 3 000 fermes, dont 120 exploitations de lycées agricoles.

4 000 EMPLOIS À POURVOIR DANS L'AGRO- ÉQUIPEMENT

Du mécanicien à l'ingénieur, en passant par le commercial, la filière de l'agroéquipement, c'est 100 000 professionnels et une palette diversifiée de métiers. À la clé : de belles perspectives de carrières. Chaque année, plus de 4 000 emplois sont à pourvoir. Une trentaine de formations préparent aux métiers de l'agroéquipement, allant du CAP au Master.

1000, lancée à l'occasion de la COP21 de Paris en 2015, réunit aujourd'hui 281 signataires – États organisations internationales, établissements de recherche, ONG, universités et organisations professionnelles.

LE NUTRI-SCORE EN 5 LETTRES

Un logo en 5 lettres A, B, C, D, E avec une échelle de 5 couleurs, du vert foncé à l'orange foncé... c'est le Nutri-Score. Ses objectifs ? Faciliter l'information du consommateur sur la qualité nutritionnelle et encourager les entreprises agroalimentaire à améliorer la qualité nutritionnelle de leurs produits pour avoir un meilleur score. Ainsi, la lettre A, de couleur verte, permet d'identifier les produits ayant le meilleur profil nutritionnel. À l'opposé, la lettre E, en orange foncé, concerne les produits de mauvaise qualité nutritionnelle.



↳ Le Nutri-Score est facultatif et repose sur le volontariat des entreprises agroalimentaires. L'Observatoire de l'alimentation (Oqali) recense plus de 200 entreprises engagées en faveur du Nutri-Score, représentant environ un quart des ventes d'aliments transformés en 2019.

↳ Ce logo est largement plébiscité : 86 % des Français identifient bien que le Nutri-Score permet de qualifier la qualité nutritionnelle des produits et 90 % se disent favorables au Nutri-Score.

↳ L'extension à la restauration collective et commerciale et aux produits en vrac est prévue par le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition, ainsi que sa promotion au niveau international, en lien avec la volonté du Gouvernement de le rendre obligatoire au niveau européen.

↳ De nombreux pays européens se sont récemment engagés en faveur du Nutri-Score : la Belgique et la Suisse l'utilisent déjà. L'Allemagne, l'Espagne et les Pays-Bas ont annoncé officiellement leur volonté d'adopter ce système.

↳ Le Nutri-Score a été conçu par Santé Publique France en s'appuyant sur les travaux de l'équipe du Professeur Serge Hercberg (Université Paris 13), les expertises de l'Anses et du Haut conseil de santé publique.

LA FRANCE EST LE

6^e

**EXPORTATEUR
MONDIAL
DE PRODUITS
AGRICILES**

Avec près de 400 000 exploitations agricoles et 18 000 entreprises agroalimentaires, le secteur agricole et agroalimentaire est un pilier de l'économie française : c'est le 3^e secteur contributeur au solde commercial avec 7,5 milliards d'euros, derrière la construction aéronautique (18 md €) et l'industrie chimique, parfumerie cosmétique (13 md €). Le premier poste d'exportation reste les boissons, 15,8 md € en 2017 – deux fois plus qu'en 2000 – puis les produits laitiers (6,3 md €) et les céréales (4,9 md €). 80 % des exportations sont réalisées par 10 % des entreprises. Le plan stratégique export 2018-2022 accompagne l'industrie agroalimentaire dans sa conquête des marchés internationaux. ▀



BONNES RAISONS DE CHOISIR L'AVENTURE DU VIVANT

AVEC PLUS DE 800 ÉTABLISSEMENTS EN FRANCE, L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE OFFRE UNE MULTITUDE DE FORMATIONS ET DE POSSIBILITÉS POUR SES ÉLÈVES !

PASSIONNÉS DE NATURE, INTÉRESSÉS PAR L'AGROALIMENTAIRE, FUTURS VÉTÉRINAIRES...

POURQUOI CHOISISSENT-ILS CES FORMATIONS ?

1 DES FORMATIONS POUR TOUS. Avec plus de 209 000 étudiants en moyenne sur ses bancs chaque année, l'enseignement agricole propose des formations de la 4e au doctorat.

2 UN APPRENTISSAGE CONCRET, PROCHE DE LA RÉALITÉ DU TERRAIN.

Grâce aux nombreux stages proposés dans les formations, ainsi qu'aux possibilités d'alternance, les élèves mettent en œuvre leurs connaissances sur le terrain. Ces acquis sont un véritable atout pour l'arrivée dans le monde du travail.

3 VALORISER SON TERRITOIRE, TOUT EN PARTICIPANT À LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE.

Les établissements de l'enseignement agricole contribuent au dynamisme de leurs territoires grâce aux exploitations agricoles et aux ateliers technologiques. Les élèves peuvent ainsi se former, en conditions réelles, à la production et à la commercialisation.



5 DES OUVERTURES SUR L'EUROPE ET L'INTERNATIONAL.

L'enseignement agricole encourage et favorise les possibilités d'échanges à l'étranger. Bien que l'Europe reste la destination préférée des élèves, soutenus par le programme Erasmus+, des personnes ressources sont présentes dans l'ensemble des établissements pour permettre aux jeunes de réaliser leurs projets internationaux.

6 DES FORMATIONS QUI RÉPONDENT AUX BESOINS DU MARCHÉ

DU TRAVAIL. Du CAP agricole au BTSA, les spécialités proposées forment à des secteurs porteurs d'emplois. Avec des taux d'insertion professionnelle remarquables, l'enseignement agricole permet de se faire une place rapidement sur le marché du travail.

4 REJOINDRE UN COLLECTIF DYNAMIQUE ET PROMOTEUR DE VALEURS.

Avec 60 % d'internes, l'enseignement agricole permet le développement d'un véritable collectif, où se transmet le vivre ensemble. Les nombreuses activités sportives et culturelles, présentes dans chaque lycée, favorisent le développement personnel des élèves.



7 PARTICIPER AU DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE DE DEMAIN.

La R&D est doublement présente dans l'enseignement agricole. Tandis que les exploitations agricoles et les ateliers technologiques mettent en œuvre des expérimentations avec des professionnels, l'enseignement supérieur offre la possibilité de participer directement à des projets de recherche. Au quotidien, la R&D travaille pour le développement de l'agriculture de demain.



8

SEMAINES DE CONGÉ MATERNITÉ

Depuis le 1^{er} janvier 2019, le congé maternité pour les agricultrices est de 8 semaines obligatoires minimum, contre 2 semaines auparavant. Durant cette période, les agricultrices bénéficient d'une allocation afin de pouvoir faire appel au service de remplacement. Ce service permet d'embaucher un salarié pour pallier leur absence sur l'exploitation. Près de 60% des cheffes d'exploitation y font appel. Pour celles qui ne peuvent pas trouver un remplaçant, la loi prévoit une autre indemnité journalière.

Cette double mesure – alignement du congé maternité sur celui des travailleuses salariées et allongement de la durée d'indemnisation – permettra aux exploitantes agricoles de concilier plus facilement leur activité professionnelle avec un projet de maternité. Près de 25% des exploitations sont dirigées par des femmes, comme cheffes d'exploitation ou co-exploitantes.

Cette amélioration du congé maternité s'inscrit dans la politique interministérielle pour renforcer les droits des femmes dans tous les domaines : ici, faire converger les règles relatives au congé maternité entre les différents régimes et harmoniser par le haut la protection sociale liée à la maternité pour les femmes actives. ▽

LE SAVIEZ-VOUS ?

9%

des vignes sont cultivées en agriculture biologique.



DE FERMES BIO

La France compte plus de 41 600 exploitations engagées en agriculture biologique, soit 9,5% des exploitations pour un total de 2 millions d'hectares cultivés en bio. L'Occitanie, l'Auvergne-Rhône-Alpes et la Nouvelle-Aquitaine sont les trois premières régions qui comptent le plus de producteurs engagés en bio en 2018. La conversion des élevages est en plein essor, répondant à la forte demande des consommateurs. En 2018, les effectifs de poules pondeuses bio représentent 13,3% du cheptel national total.

En 5 ans la production bio française a doublé, avec notamment un fort taux de conversion des grandes cultures. Les produits bio représentent 5% des achats

LES 11 AOP DES FILIÈRES VIANDE



La Fédération des 11 AOP Viandes de France réunit 700 producteurs sur une trentaine de départements pour un chiffre d'affaires total de plus de 25 millions d'euros par an. Agneaux de pré salé de la Baie de Somme ou du Mont-Saint-Michel, Agneaux de Barèges-Gavarnie, Volaille de Bresse, Porc noir de Bigorre, Bœuf de Charolles, Bœuf de Maine-Anjou, Charcuteries de Corse... Les AOP contribuent à la dynamique économique, sociale et touristique, sur des territoires parfois difficiles, générant des milliers d'emplois indirects.

alimentaires des Français, soit près de 10 milliards d'euros. Signe indéniable d'un changement durable dans les modes de consommation, en 2018, la croissance en valeur des produits bio en restauration collective (+28% est plus forte que celle des ménages (+15%)). L'Agence bio observe par ailleurs que 72% des établissements de la restauration collective veillent à utiliser des produits bio de proximité, signe d'un engagement en faveur des circuits courts et de relations privilégiées avec les agriculteurs de leurs régions. Cette part des produits bio dans la restauration collective devrait augmenter fortement avec la loi Agriculture et Alimentation (EGalim) qui fixe l'objectif ambitieux de 50% de produits durables ou sous signe de qualité dans la restauration collective d'ici le 1^{er} janvier 2022, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique, ferme certifiée ou en conversion.

Les ventes de produits bio en France ont connu une croissance de près de 17% entre 2016 et 2017 et représentent un chiffre d'affaires total de 8,37 milliards d'euros, dont 452 millions d'achats par la restauration collective.

Cet essor de l'agriculture bio concerne l'ensemble de la filière bio avec des retombées directes sur l'économie des territoires : le secteur bio représente 14% des emplois agricoles avec près de 19 000 nouveaux emplois en 2018 dans la production, la transformation et la distribution. En 5 ans, les entreprises de transformation de produits bio ont augmenté de 49%. Au total, la filière bio représente plus de 155 000 emplois dont près de 44 000 équivalents temps plein dans la transformation et la distribution. ▽

« Le zéro chimie, on y arrive, mais il faut un temps d'adaptation »

Fanny Marchal est viticultrice en bio depuis 2010. Sur 7,5 hectares, elle cultive Syrah, Grenache, Carignan, Rolle,

Cinsault, une combinaison parfaite de cépages pour produire du côtes-de-Provence (AOC).

En agriculture biologique, il est d'usage d'utiliser du cuivre pour lutter contre les maladies. Indispensable pour la santé des vignes, il doit être utilisé avec modération car il peut altérer le sol.

Afin d'en réduire l'utilisation, Fanny Marchal intègre en 2011 le réseau des fermes Dephy. « Pour m'aider à trouver la juste dose, sans mettre en danger ni l'exploitation du vignoble, ni l'environnement, un technicien de la chambre d'agriculture m'a suivie pendant 5 ans. Au début, j'ai fait des erreurs ; en réduisant trop, j'ai augmenté les risques de maladie, mais grâce au suivi du technicien Dephy, j'ai identifié les limites à ne pas dépasser. Aujourd'hui, j'utilise en moyenne 2 kg/hectare de cuivre par an, au lieu de 6 kg homologués », explique-t-elle.



14 TYPES DE FORMATIONS DANS LE PROJET ÉDUC'ÉCOPHYTO

Porté par la Bergerie nationale de Rambouillet, le projet Educ'Écophyto a pour objectif de développer des liens pédagogiques dans les lycées agricoles entre les équipes enseignantes et les exploitations agricoles des lycées.

Dix établissements pilotes participent à ce projet, avec plus de 50 classes directement impliquées.

LE
SAVIEZ-
VOUS?

12

La tomate est le légume-fruit le plus consommé en France. En frais, sa consommation est de 12 kg par habitant en 2017.

OBJECTIF :

15 000

La certification haute valeur environnementale (HVE) atteste que l'agriculteur met en œuvre des pratiques agricoles préservant les écosystèmes naturels. La HVE est une démarche volontaire, construite autour de quatre thématiques environnementales : la protection de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la ferti-

13 directions régionales et 5 directions outre-mer

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation est présent dans chaque région en France métropolitaine et en Outre-mer (Guyane, La Réunion, Martinique, Guadeloupe et Mayotte). Les 13 directions régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) et les 5 directions de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF) sont les services déconcentrés du ministère. Placées sous l'autorité du Préfet de région, ces deux entités contribuent à mettre en œuvre et suivre le déploiement des politiques nationales sur le territoire. Sécurité alimentaire, gestion durable des forêts, promotion de l'enseignement agricole... Leurs missions sont variées. Elles sont un relais du ministère auprès des professionnels de l'agriculture et de l'alimentation.



EXPLOITATIONS HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE EN 2022

lisation et la gestion de la ressource en eau. Pour conserver cette mention, les exploitations agricoles sont auditées au moins une fois tous les dix-huit mois par un organisme certificateur.

Viticulture, arboriculture, maraîchage, horticulture ou grandes cultures, plus de 2000 exploitations sont certifiées HVE. Par ailleurs,

17500 exploitations sont engagées dans une démarche de certification environnementale dite « de niveau 2 », sans être encore certifiées HVE.

Dans son plan Biodiversité, le Gouvernement fixe l'objectif de 15000 exploitations certifiées HVE en 2022 et 50000 en 2030. Ces chiffres témoignent du dynamisme actuel des exploitations agricoles et du fort

engagement des filières dans la transition écologique. ▽

TÉMOIGNAGE

« En tant qu'agriculteur, ce qui m'a séduit dans la certification HVE, c'est la simplicité et la liberté d'action

! Le principe : utiliser à l'échelle de mon exploitation 50 % d'intrants en moins que la moyenne régionale. Pour atteindre cet objectif, je fais ce qui me semble le plus pertinent ! En sélectionnant par exemple des variétés qui vont être plus tolérantes à certaines maladies, ou qui vont nécessiter moins d'engrais, ou bien en mettant certaines terres au repos... En bref, je mets tout en œuvre pour réduire mes intrants et préserver la biodiversité, mais s'il y a un risque (maladie ou ravageurs), je continue de protéger mes cultures et garantir, à mes clients, un approvisionnement sécurisé. » Xavier Popot, producteur d'oignons à la Ferme des Arches, Val de Loire.



La mention « issu d'une exploitation haute valeur environnementale » est apposée sur les produits qui contiennent au moins 95 % des matières premières issues d'exploitations certifiées HVE.



15

MESURES POUR LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

« Deux principes guident ces annonces : celui de l'ambition et celui de la rationalité.

Les animaux domestiques sont des êtres sensibles, ils ont droit au respect et à la bienveillance.

Mais l'amélioration du bien-être animal doit tenir compte de la réalité économique des filières ».

Didier Guillaume,
ministre
de l'Agriculture
et de l'Alimentation.

Améliorer le bien-être animal et lutter contre la maltraitance animale sont des priorités du Gouvernement. Le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation a présenté 15 mesures visant à renforcer le bien-être des animaux domestiques, d'élevage et de compagnie (lire page 48 pour les animaux de compagnie). La castration à vif des porcelets et le broyage des poussins seront interdits fin 2021. Afin d'aller vers la fin des pratiques douloureuses en élevage, un référent bien-être animal, avec une formation spécifique obligatoire, sera désigné dans chaque élevage. Pour les transports, les contrôles seront renforcés et les conditions de transport maritimes seront également revues. Afin d'améliorer l'information des consommateurs, une expérimentation d'étiquetage sera lancée en 2020, et ce projet sera porté au niveau européen.

FIN 2021



ALLER VERS LA FIN DES PRATIQUES DOULOUREUSES EN ÉLEVAGE

Interdire

la castration à vif des porcelets et le broyage des poussins.



RENFORCER LA SENSIBILISATION ET LA FORMATION AU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Désignation d'un référent bien-être animal dans les élevages de volailles et de porcs / 1^{ER} JANVIER 2022

Consolider la formation dans l'enseignement agricole / SEPTEMBRE 2020



AMÉLIORER LA QUALITÉ DE VIE DES ANIMAUX D'ÉLEVAGE

Conditionner les **financements de la PAC** pour les investissements dans les bâtiments d'élevage au respect des normes en matière de bien-être animal.

Les **financements de l'État** sont fléchés prioritairement vers des bâtiments favorisant l'expression naturelle des comportements des animaux d'élevage.

EN 2020



AMÉLIORER LES CONDITIONS DE TRANSPORT DES ANIMAUX

Augmenter les **contrôles au chargement**. Renforcer les sanctions en cas de non-respect de la **réglementation européenne**.

Transport maritime : registre et conditions d'enregistrement des températures.

1^{ER} SEMESTRE 2020



RESPONSABILISER LES PROPRIÉTAIRES D'ANIMAUX DE COMPAGNIE

Prévenir les achats impulsifs

Interdiction de vente dans les véhicules.

Lutter contre les abandons

Le non respect de l'identification obligatoire des chats deviendra passible d'une contravention.

La France s'est engagée au travers du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire à réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025. Alimentation gâchée, perdue ou jetée tout au long de la chaîne alimentaire, c'est près de 20 % de nourriture qui finit à la poubelle chaque année, soit 10 millions de tonnes pour une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros. En 2016, la France est le premier pays au monde à se doter d'une législation forte contre le gaspillage alimentaire : la loi interdit à la grande distribution de détruire des denrées alimentaires encore consommables et oblige à proposer une convention de dons à des associations d'aide alimentaire. Depuis le 1^{er} janvier 2020, cette interdiction et cette obligation s'étendent à la restauration collective et aux entreprises agro-alimentaires.

ENTREPRISES : QUELLES SOLUTIONS ?

En 2019, l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) propose à 19 entreprises, PME et grands groupes industriels, de participer à une opération intitulée « *Moins de pertes alimentaires pour plus de performance* ». Qu'elle produise des pâtes, des plats préparés, de viande ou de légumes, chaque entreprise réalise un état des lieux sur ses lignes de production. Objectif ? Déterminer les causes de ce gaspillage, évaluer le coût économique et l'impact environnemental. Ce diagnostic permet de proposer des actions simples et efficaces pour réduire les pertes d'aliments. Le plus souvent, des travaux de maintenance, l'optimisation des process de fabrication ou la recherche de nouvelles voies de valorisation des rebuts.

Bilan : réduction en moyenne de près de 15 % des pertes alimentaires et de 86 % de l'empreinte carbone dans ces entreprises. ▾

LE SAVIEZ-VOUS ?

16

milliards d'euros de gaspillage alimentaire.

LA FRANCE, PREMIER PAYS À SE Doter D'UNE LÉGISLATION FORTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



FOCUS

RESTAURATION

COLLECTIVE

COMMENT VALORISER LES EXCÉDENTS ?

COLLECTER LES SURPLUS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE POUR LES REDISTRIBUER AUX ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE, C'EST LE PROJET QUE CONDUIT L'ASSOCIATION EXCELLENTS EXCÉDENTS DEPUIS UN AN EN SEINE-SAINT-DENIS.

« D'un jour à l'autre, l'affluence peut être très variable et nous avons inévitablement des surplus », explique Frédéric Souchet, directeur général des services du Siresco (Syndicat intercommunal pour la restauration collective). La collecte des excédents commence vers 10h30, une fois qu'est établi le nombre de repas à servir à la cantine, et donc les denrées en surplus identifiées. Excellents Excédents travaille avec une quinzaine de cantines. « Nous sommes l'intermédiaire entre la restauration collective et les receveurs : des associations d'aide alimentaire, des centres d'hébergement et un restaurant solidaire situé à Aubervilliers », explique Anne Tison, cofondatrice

d'Excellents Excédents. « Chaque receveur nous indique exactement ce dont il a besoin, en termes de type de repas : repas complet, repas limité au plat principal, menu sans viande, sans sel, sans porc... et de quantité. Nous avons deux priorités – la traçabilité et le respect de la chaîne du froid – et un engagement : fournir des repas équilibrés et variés. Nous les livrons dans la journée. On ne collecte que ce dont on a besoin, ni plus, ni moins. 5 000 et 6 000 repas sont ainsi redistribués par mois. » Excellents Excédents est l'un des lauréats 2019 du Programme national pour l'alimentation dans la catégorie justice sociale.



LES FILIÈRES PÊCHE ET AQUACULTURE

SOURCE :
FRANCEAGRIMER
CHIFFRES CLÉS
AVRIL 2018



7 373

BATEAUX
(2015)



16 236

EMPLOIS
DE MARINS PÊCHEURS
(2015)



3 049

ENTREPRISES
D'AQUACULTURE
(2014)



17 497

EMPLOIS
EN AQUACULTURE
(2014)

730 000

TONNES VENDUES EN 2015⁽²⁾
SOIT **2,7 MILLIARDS D'€**



**VENTES
EN 2015⁽¹⁾**

PÊCHE FRAÎCHE & CONGELÉE
486 000 t - 1,9 Md€

CONCHYLICULTURE
205 000 t - 678 M€

PISCICULTURE
39 000 t - 155 M€

(1) Ventes totales par les bateaux français : en halles à marée, directes, à l'industrie de transformation et à l'exportation.
(2) Tonnes équivalent poids vif.

**PRINCIPALES
ESPÈCES
VENDUES⁽¹⁾**

EN 2015
EN TONNES⁽²⁾



HUÎTRE
118 800 t



THON
108 700 t



MOULE
84 600 t



MERLU
43 700 t



MAQUEREAU
26 200 t

**PRINCIPALES
ESPÈCES
IMPORTÉES**

EN 2017
EN VALEUR

SAUMON



**1,3
Md€**

CREVETTE



**874
M€**

THON



**632
M€**



**IMPORTATIONS
6,0 Md€**

**EXPORTATIONS
1,6 Md€**

EN 2016



4 457

POISSONNERIES
DE DÉTAIL

278

ENTREPRISES
DE MAREYAGE

291

ENTREPRISES
DE TRANSFORMATION



34 kg

CONSOMMATION
MOYENNE ANNUELLE
PAR HABITANT

MOYENNE 2013-2015



**PÊCHE EUROPÉENNE
AVEC 11% DU VOLUME**

APRÈS LE ROYAUME-UNI (15%)
ET L'ESPAGNE (19%) EN 2015



17

forêts engagées dans la démarche « forêt d'exception »

Comment valoriser les nombreuses richesses des forêts domaniales ? Créé en 2008 par l'Office national des forêts (ONF), le label Forêt d'Exception distingue les forêts qui possèdent un patrimoine unique, en termes d'histoire, de paysage, de biodiversité ou de bois de grande valeur. Parmi les domaines classés « forêts d'exception » figurent la forêt de Fontainebleau, la forêt de Verdun, la forêt de Bercé, et la forêt d'Hagenau, labélisée en janvier 2020. Véritable atout pour la mise en valeur du patrimoine naturel, ce label contribue au dynamisme et à l'attractivité touristique des territoires.

LE
SAVIEZ-
VOUS ?

18%

du territoire de la région Centre-Val de Loire est classé en zone Natura 2000.



Ligne de production de gâteaux de la Biscuiterie de l'Abbaye dans l'Orne.

19

ENTREPRISES DANS « L'ACCÉLÉRATEUR AGROALIMENTAIRE »

Avec 126 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 386 000 emplois, l'industrie agroalimentaire est un pilier de l'économie nationale. Pour accompagner les PME présentant un fort développement, le Gouvernement a mis en place une formation de 24 mois, « l'Accélérateur agroalimentaire » avec un triple objectif ; la montée en gamme, l'internationalisation des entreprises et le rôle de l'aval agroalimentaire dans la transition agricole.

Chaque entreprise bénéficie d'un diagnostic individualisé, de deux modules personnalisés, de formations collectives et de mises en relations avec d'autres entreprises pour concrétiser les opportunités de croissance.

La première promotion 2019 comprenait 19 entreprises. 20 entreprises sont retenues pour la promotion 2020. Le coût de la formation pour l'entreprise est de 67 000 euros dont la moitié est prise en charge par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. ▽



En photo : désherbage mécanique sur maïs avec une bineuse à doigts.

SORTIE DU GLYPHOSATE D'ICI FIN 2020

Conformément aux engagements du Président de la République, le Gouvernement se mobilise pour réaliser le plan de sortie du glyphosate et mettre fin aux principaux usages fin 2020, et à l'ensemble des usages au plus tard fin 2022 avec la ferme volonté de ne pas laisser les agriculteurs dans une impasse technique ou économique. Selon les filières et les situations, l'arrêt du glyphosate nécessite des changements de pratiques culturales qui peuvent être importants, avec une prise de risque économique. L'Anses et INRAE pour les usages agricoles, ont été saisis pour conduire une évaluation comparative des produits à base de glyphosate qui doit conduire à ne pas autoriser les usages pour lesquels des alternatives ne présentant pas d'impact économique ou pratique majeur existent.

« La sortie du glyphosate ne se fera pas par l'utilisation d'une option unique pour tous, ni même d'une option technique unique pour une exploitation agricole ou un système de culture donné. C'est donc plutôt vers l'identification de combinaisons techniques adaptées localement que s'orientent les recommandations. Ceci contribue à la complexité apparente et à la charge mentale, en particulier pendant la phase de transition », indique le rapport INRAE de 2017 sur les usages et les alternatives au glyphosate.

21

LE SAVIEZ-VOUS?

21%

du chiffre d'affaires de l'industrie alimentaire est réalisé à l'export.



22 zones géographiques pour partir en coopération internationale

Pays du Maghreb, Amérique, Afrique, Asie, et depuis peu la Chine, soit 22 zones pour partir en stage. Le site Moveagri rassemble toute la documentation pour aider les étudiants à préparer leur séjour à l'étranger – informations pratiques sur les pays d'accueil, codes culturels – et propose d'ouvrir son blog : poster des photos et vidéos pour raconter son séjour à l'autre bout du monde et rester en contact avec ses professeurs et camarades de promo... et de concourir pour le prix Moveagri !



23 000

tonnes de lentilles produites en France par an.



FRANCE
BOIS
2024

LE BOIS FRANÇAIS S'INVITE AUX JEUX DE PARIS 2024

VILLAGE OLYMPIQUE ET PARALYMPIQUE EN SEINE-SAINT-DENIS, VILLAGE DES MÉDIAS AU BOURGET, PISCINES OLYMPIQUES, BÂTIMENTS ET ÉQUIPEMENTS TEMPORAIRES, LOGEMENTS ET BIEN SÛR, PODIUMS... LE BOIS FRANÇAIS S'INVITE AUX JEUX DE PARIS 2024.

ENTRETIEN AVEC GEORGES-HENRI FLORENTIN, PRÉSIDENT DE FRANCEBOIS2024, STRUCTURE RÉUNISSANT TOUS LES ACTEURS DE LA FORÊT ET DE LA CONSTRUCTION.

POURQUOI CHOISIR DE CONSTRUIRE EN BOIS ?

La France, dans son dossier de candidature, porte un engagement fort : avoir une empreinte carbone moins forte que celle des jeux de Londres, en 2016. Utiliser des matériaux biosourcés a été une évidence. À commencer par le bois, qui stocke le gaz carbonique, ainsi que les isolants tels que le chanvre et le lin. Le XXI^e siècle sera le siècle du bois.

QUEL EST L'ENGAGEMENT DE LA FILIÈRE BOIS ?

Notre objectif ambitieux est de construire des bâtiments à 50 % avec des bois garantis d'origine France, issus de forêts durables. La disponibilité de la ressource ...

24

■■■ française permet la mise en place d'un dispositif de traçabilité exemplaire dans une logique de circuit court, de valeur ajoutée en termes d'emplois et d'économie locale et de gestion durable. Les 50% restants proviendront d'Europe.

EN QUOI EST-CE UN CHALLENGE POUR LA FILIÈRE ?

La construction bois est en plein essor dans notre pays. Ces Jeux sont l'occasion pour la filière bois de démontrer ses capacités, ses compétences et ses atouts écologiques et sociétaux. C'est une formidable opportunité de créer une vitrine internationale pour valoriser un matériau renouvelable, ses capacités techniques et

les compétences des entreprises françaises. Les bâtiments seront reconvertis en 2025, par les mêmes opérateurs, en un quartier de logements et bureaux, qui accueillera 6 000 habitants et 6 000 emplois.

QUEL EST LE RÔLE DE FRANCEBOIS 2024 ?

C'est un projet structurant et fédérateur du Contrat Stratégique de la Filière Bois, signé le 16 novembre 2018. Les enjeux sont énormes : les coûts, mais aussi les délais, doivent être respectés. Tout doit être prêt à temps pour l'inauguration. Notre mission est de faciliter la participation d'un maximum d'entreprises de la filière décidées à relever le défi. ▀

Le Village olympique est réparti sur trois communes de la Seine-Saint-Denis : Saint-Denis, Saint-Ouen et l'Île-Saint-Denis ; il accueillera 15 600 athlètes pendant les Jeux.



25% DES EXPLOITATIONS ONT UNE PRODUCTION IGP, LABEL ROUGE OU AOC/AOP

Près d'un quart des exploitations agricoles ont au moins une production sous IGP, Label rouge ou AOC/AOP. Les produits sous signes de l'origine et de la qualité ne cessent d'augmenter. On recense 1100 produits (hors bio), totalisant un chiffre d'affaires de 27 845 millions d'euros en 2017.



27%

de la récolte de bois est fournie par la Nouvelle-Aquitaine.

29%

de résineux dans la forêt française.



26%

des établissements de restauration collective proposent une offre 100% bio au moins une fois par mois.

26% des exploitations des lycées agricoles sont intégralement conduites en agriculture biologique.

LE SAVIEZ-VOUS?



+28%

c'est la progression d'achat de produits frais des Français entre 2015 et 2017.

30%

de la collecte européenne de lait de chèvre et de brebis est réalisée par la France.



OBJECTIF : DOUBLER LA SURFACE EN LÉGUMINEUSES

FOCUS PROTÉINES

Naturellement riches en protéines, les légumineuses sont importantes dans l'alimentation des Hommes et des animaux. De plus, elles présentent de nombreux intérêts agronomiques et environnementaux. La stratégie nationale sur les protéines végétales prévoit de doubler la surface en légumineuses pour atteindre 2 millions d'hectares, soit 8 % de la surface agricole utile. Toutes les légumineuses ont vocation à contribuer à cet élan : soja, protéagineux, légumes secs, luzerne déshydratée, mais aussi l'ensemble des légumineuses fourragères. L'ambition est de rendre l'agriculture plus autonome en protéines et en engrais minéraux, et de positionner la France comme leader des pro-

téines végétales en alimentation humaine.

Le sujet des protéines végétales, dont le Président de la République a souhaité faire une priorité, est au croisement de plusieurs enjeux :

LE DÉFI DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Afin d'assurer la souveraineté alimentaire de notre pays, il est essentiel de réduire la dépendance de l'élevage français aux importations de protéines végétales, sous forme de tourteaux de soja.

LE DÉFI ENVIRONNEMENTAL ET CLIMATIQUE

La capacité des légumineuses à fixer l'azote de l'air enrichit les sols, réduit les besoins d'engrais, facilite le développement d'autres cultures et contribue également à la préservation des pollinisateurs et de la biodiversité. C'est pourquoi l'augmentation des surfaces en légumi-

neuses constitue un objectif de la politique de l'État en matière de climat (SNBC), de biodiversité (SNB) ou de qualité de l'air (PREPA). En permettant de diminuer les importations de soja, un tel objectif contribue également à la stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée (SNDI).

LE DÉFI ÉCONOMIQUE

Les consommateurs utilisent davantage de protéines végétales (plus de 10 % chaque année) et sont plus exigeants quant à la manière dont les animaux sont élevés et nourris. Cette double demande, crée de nouvelles opportunités pour les filières.

LE DÉFI NUTRITIONNEL

Avec leur haute teneur en protéines, fibres et acides aminés essentiels, les légumineuses jouent un rôle fondamental dans l'alimentation humaine. Quatre Français

L'ALIMENTATION DES ANIMAUX DE FERME

39%

23%

21%

7%

10%

FOURRAGES

CÉRÉALES TOURTEAUX DIVERS

9%

DE L'ALIMENTATION DES ANIMAUX EST IMPORTÉE

dont 40 % de tourteaux de soja



L'herbe et les autres plantes fourragères constituent l'essentiel de la ration des animaux d'élevage (61 %). Les autres aliments sont constitués d'éléments plus concentrés, comme les graines (céréales, oléagineux) et leurs coproduits (tourteaux). Ils sont utilisés tels quels ou sous forme d'aliments composés élaborés par l'industrie.



Diversifier les protéines : comment accompagner la restauration collective ?

C'est une disposition phare de la loi Agriculture et Alimentation (EGalim) pour diversifier les sources de protéines dans l'assiette : depuis le 1^{er} novembre 2019, chaque établissement de restauration scolaire doit proposer, une fois par semaine, un menu diversifié à base de protéines végétales. Ce menu végétarien s'inscrit dans le cadre du projet nutritionnel de réintroduire des légumineuses, sources de protéines et de fibres, dans notre alimentation. Il vise à redonner leur place à des sources de protéines autres que la viande ou le poisson. Il s'agit de bénéficier de la richesse de notre alimentation et de réapprendre aux différents publics, dont nos enfants, à apprécier les lentilles, les flageolets ou encore les pois chiches.

sur cinq ne consomment jamais de légumineuses alors que le Programme national nutrition santé (PNNS) recommande d'augmenter la consommation de légumineuses, au moins 2 fois par semaine, en raison de leur richesse en fibres. Au-delà des seuls légumes secs, il est important de diversifier les sources de protéines dans les régimes alimentaires. ▽

LE SAVIEZ-VOUS ?

La forêt couvre

31%

du territoire métropolitain.

Avec 16 millions d'hectares en métropole et 8 millions dans les départements d'Outre-mer, la France est le 4^e pays le plus boisé d'Europe, après la Suède, la Finlande et l'Espagne. 75% de la forêt française appartient à des propriétaires privés. L'Office national des forêts (ONF) gère les 25% de forêts publiques.

32% de femmes dans l'agriculture

La reconnaissance juridique, économique et sociale des femmes dans l'agriculture est très récente alors qu'elles ont toujours joué un grand rôle au sein des exploitations agricoles. Actuellement, 32% des actifs agricoles et 25% des chefs d'exploitations sont des femmes – contre 8% en 1970. Cette proportion est stable depuis 10 ans. Les cheffes d'exploitation exercent principalement leur activité dans le secteur de l'élevage bovin-lait (17,5%), les cultures céréalières et industrielles (16,7%) et les cultures et élevages non spécialisés (12,8%). Dans les prochaines années, les femmes seront sans doute encore plus présentes. En effet, les filles représentent 52% des élèves des lycées agricoles et, pour une même classe d'âge, les jeunes exploitantes agricoles sont plus diplômées que les hommes.

33

Les services vétérinaires ont réalisé 33 000 contrôles dans les élevages en 2018.



34 000 APPRENTIS DANS L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE



Anticiper les mutations économiques et sociétales, c'est l'objectif de la loi sur la réforme de l'apprentissage : 50 % des emplois seront transformés dans les prochaines décennies, quels que soient le secteur d'activité et la taille des entreprises. Dans le monde agricole, le développement du numérique et la transition énergétique génèrent de l'innovation, de nouvelles compétences et des activités professionnelles inédites.

L'apprentissage a toujours été très présent dans l'enseignement agricole, à tous les niveaux de formation. L'enseignement supérieur enregistre une hausse de 45 % du nombre d'apprentis entre 2010 et 2017, soit aujourd'hui près de 11 000 apprentis.

À diplôme égal, les jeunes formés par apprentissage trouvent plus facilement un emploi que les diplômés par la voie scolaire. De plus, ils obtiennent plus souvent un CDI ou un statut d'indépendant. ▶

LE
SAVIEZ-
VOUS?

35

Les filières pêche et aquaculture emploient près de 35 000 personnes.





Une parcelle en agroforesterie est **36 %** plus productive

L'agroforesterie, c'est l'association d'arbres et de cultures, ou d'arbres et d'animaux sur une même parcelle. Cette pratique ancestrale a de nombreux avantages. Les arbres puisent des ressources dans le sol, les redistribuent aux cultures tout en les protégeant des intempéries, de la sécheresse. Avec leurs racines, ils permettent de lutter contre l'érosion. De fait, les arbres favorisent l'augmentation des rendements. INRAE estime qu'une parcelle en agroforesterie génère 36% de produits agricoles et de bois de plus qu'une parcelle classique.

L'agroforesterie est également bénéfique pour l'élevage : les arbres, haies et bosquets protègent les animaux de la chaleur, des intempéries et des prédateurs. De plus, les arbres renforcent la diversité biologique : de nombreux insectes pollinisateurs y trouvent refuge. Chaque année, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation remet le prix du concours des pratiques d'agroforesterie. ▽



36 % DES CANTINES SE FOURNISSENT AUPRÈS D'EXPLOITATIONS EN CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

370 000
tonnes de beurre ont été produites en France en 2015.

38
MILLIONS DE TONNES DE BLÉ TENDRE RÉCOLTÉES

Le blé tendre est la céréale la plus répandue en France, utilisée pour le pain, les biscuits et pâtisseries et en blé fourrager pour l'alimentation des animaux.



Trop utilisés, les antibiotiques sont moins efficaces tant pour les Hommes que pour les animaux. De plus, ils perturbent les écosystèmes. C'est pourquoi, la lutte contre l'antibiorésistance est un défi majeur et mondial de santé publique. Le plan Écoantibio s'adresse aux éleveurs, aux vétérinaires et aux propriétaires d'animaux de compagnie. Son objectif ? Changer les pratiques de prescription des antibiotiques et promouvoir des produits alternatifs, efficaces et économiques. La vaccination, les bonnes conditions de vie des animaux et le respect de règles simples d'hygiène permettent de lutter efficacement contre les infections et le risque d'antibiorésistance.

Déployé depuis 2012, le plan Écoantibio enregistre de très bons résultats, mondialement reconnus, avec une baisse de 39 % de recours aux antibiotiques en 6 ans. L'enjeu est de consolider ces résultats. Le plan Écoantibio s'inscrit dans le projet agroécologique du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et dans les recommandations internationales de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et de l'Organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO). ►

PLAN ÉCOANTIBIO : BAISSE DE 39 % D'ANTIBIOTIQUES VÉTÉRINAIRES UTILISÉS EN 6 ANS, TOUTES FILIÈRES ANIMALES CONFONDUES

ÉCOANTIBIO
RÉDUIRE L'UTILISATION DES
ANTIBIOTIQUES VÉTÉRINAIRES

Le 1^{er} plan Écoantibio (2012-2016) visait à réduire de 25 % en 5 ans l'utilisation des

antibiotiques chez les animaux. Le 2^e plan Écoantibio (2017-2021) vise à consolider ce résultat en poursuivant les efforts. 2 millions d'euros par an sont consacrés à des projets de recherche, formations et campagnes de sensibilisation.



40 affaires où intervient la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires

Les services du ministère veillent à la sécurité et à la qualité des aliments à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Au cœur de ce dispositif, la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP) peut intervenir en urgence sur tout le territoire. La Brigade est composée d'une vingtaine d'inspecteurs-enquêteurs qui traquent la délinquance organisée dans le domaine sanitaire. Ils s'appuient sur leurs collègues des services déconcentrés mais sont les seuls habilités à intervenir en urgence sur toute la France. Les attributions de la BNEVP couvrent l'ensemble des domaines vétérinaire et phytosanitaire et de la sécurité sanitaire des aliments.

LE SAVIEZ-VOUS ?

41%

du territoire est couvert par les espaces naturels : eaux, zones humides, roches, alpages, landes et sols boisés.

43 CONSEILLERS AGRICOLES À L'ÉTRANGER

Le conseiller agricole est un acteur-clé du dispositif gouvernemental de soutien à l'export. Valoriser les produits et les savoir-faire français sur les marchés étrangers est essentiel

pour la bonne santé des entreprises, l'emploi et le dynamisme des territoires. Les conseillers agricoles sont présents dans 18 pays stratégiques de l'Union européenne et des pays tiers. Grâce à ces experts hébergés par les services économiques des ambassades, la France dispose du deuxième réseau agricole mondial. Ce réseau a été renforcé au cours des dernières années, en terme d'effectifs, de couverture géographique et thématique.

Le bois énergie représente aujourd'hui

42%

de la production nationale d'énergies renouvelables.

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE



.....
depuis
1870
.....

Le CGA est la propriété
du ministère
de l'Agriculture
et de l'Alimentation
et du Centre national
des expositions
et concours agricoles
(CENECA)

Le Concours général
agricole met en valeur
les meilleures
productions issues
de l'agriculture française

SOURCE : CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE - CHIFFRES 2019

CONCOURS DES ANIMAUX

372

RACES

2 675

ANIMAUX

1 450

ÉLEVEURS

8

ESPÈCES



Équins



Asins



Bovins



Porcins



Ovins



Caprins



Canins & félins

CONCOURS DES VINS



3 494
PRODUCTEURS



16 031
ÉCHANTILLONS



3 989
MÉDAILLÉS

CONCOURS DES PRODUITS



2 230
PRODUCTEURS



6 370
ÉCHANTILLONS



1 550
MÉDAILLÉS

3 NIVEAUX DE QUALITÉ



PRIX D'EXCELLENCE

Il récompense
les producteurs
pour leur savoir-faire
et la régularité dans
la qualité de leur
production.



43%

des jurés du Concours général agricole
ont suivi une formation

Fromage, charcuterie, vin, bière, piment d'Espelette... Chaque année, le Concours général agricole récompense les meilleurs produits et animaux du terroir français. Le jury est composé de professionnels et de consommateurs pour lesquels le Concours général agricole organise des formations à l'analyse sensorielle dans toutes les régions de France. Tout est scruté, du goût à l'aspect. Fait rare, il peut arriver qu'il y ait plusieurs médailles d'argent ou de bronze et aucune d'or dans une même catégorie ! Instauré en 2000, le Prix d'Excellence récompense la régularité des agriculteurs qui ont obtenu les meilleurs résultats aux trois dernières éditions du Concours général agricole.



44%

des Français utilisent Internet pour faire des courses alimentaires.



45 AOP FRANÇAISES



AOP, trois lettres pour marquer l'importance d'un produit à son terroir.

L'Appellation d'origine protégée est un signe européen qui certifie qu'un produit est fabriqué dans une zone de production délimitée, riche d'un savoir-faire collectif bien spécifique.

La France compte 45 AOP agroalimentaires, dont la majorité concerne des fromages, richesse de notre patrimoine culinaire.

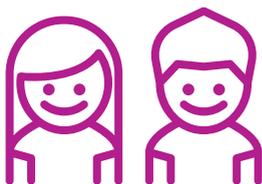
Un produit ne peut recevoir son AOP qu'après avoir obtenu son AOC (Appellation d'origine contrôlée), signe de qualité valable sur le territoire français.

Attention ! L'attribution n'est pas automatique et si une filière dépose une demande d'AOP auprès de la Commission européenne, et que celle-ci est refusée, le produit perd automatiquement son AOC. ▽

LE SAVIEZ-VOUS ?

46%

de filles et 54% de garçons dans l'enseignement agricole.



+46 % D'EXPLOITATIONS ENGAGÉES DANS LA CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE

(au cours du premier semestre 2019)

La certification environnementale est attribuée aux exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. On distingue trois niveaux de certifications environnementales, le niveau le plus élevé étant la haute valeur ajoutée (HVE, lire p. 17).

Le niveau 2 de la certification environnementale correspond très souvent à une des 59 démarches reconnues : par exemple, Vergers écoresponsables, Terr'Avenir, terrena, Agriconfiance, Valfrance, Terra viti, Bee friendly, Plante bleue, Demain la Terre, Sud Avenir, etc.

Ces démarches environnementales existent dans de nombreuses filières – viticulture, arboriculture, maraîchage, grandes cultures, horticulture... et réunissent près de 17 500 exploitations agricoles. Ce qui témoigne du fort engagement des filières dans la transition écologique !

LE
SAVIEZ-
VOUS ?

47%

de la surface agricole est toujours en herbe en Bourgogne-Franche-Comté, grande région d'élevage.

49%

des Français pensent qu'une alimentation équilibrée est synonyme de bonne santé.

Avec Hack ta ferme, 48 heures pour révolutionner l'agriculture

Contraction de « hack » et de « marathon », un hackathon a très souvent pour objectif de pousser l'innovation numérique. C'est un événement au cours duquel des

volontaires, développeurs et ingénieurs volontaires, se réunissent sur une période de temps précise (de quelques heures à deux jours) pour travailler autour d'un projet, en général un logiciel ou une application. Fin août 2019, le Gers accueillait la seconde

édition du Hack Ta Ferme avec 9 équipes concurrentes. L'équipe Assolia a reçu le premier prix pour la réalisation d'un simulateur d'assolement pluriannuel.





RÉDUIRE DE 50 % L'UTILISATION DES PESTICIDES EN 2025

Le Gouvernement a présenté un plan d'action global pour la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires avec un objectif de -25% en 2020 et -50% en 2025. Il a également pris la décision de mettre fin aux principaux usages du glyphosate dès lors que des alternatives existent d'ici fin 2020, tout en précisant que les agriculteurs ne seraient pas laissés sans solutions.

Le plan Écophyto vise à réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques, en zones agricoles et non agricoles. Ce plan active de nombreux leviers dont l'accompagnement financier d'agriculteurs et de collectifs d'agriculteurs pour généraliser les pratiques économes en produits phytosanitaires.

Malgré une tendance globale à la hausse des ventes de produits, le nombre et les quantités de substances les plus préoccupantes diminuent. Par ailleurs, les quantités de produits de biocontrôle augmentent, tout comme l'engagement des agriculteurs dans des démarches écologiques reconnues par l'État – comme l'agriculture biologique et la haute valeur environnementale (HVE).

Le Gouvernement accompagne la profession agricole dans cette transition agroécologique. Près de 400 millions sont mobilisés chaque année pour accompagner la réduction de l'usage des produits phytosanitaires, dont 250 millions dédiés à la conversion en agriculture biologique. En 2020, un appel à projet supplémentaire d'un montant de 25 millions d'euros sera lancé pour accélérer l'équipement en matériel d'épandage performant des filières viticulture, arboriculture et maraîchage. ▽



FOCUS

NOUVELLES

PRATIQUES AGRICOLES

INNOVER, EXPÉRIMENTER, ÉCHANGER



« Tout seul on avance, mais en groupe on est plus fort »

Installé à Esse, en Île-et-Vilaine, Sébastien Sachet fait partie d'un groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) baptisé *Solutions durables pour le climat et le vivant*.

Sur son exploitation, cet agriculteur essaie de réduire le glyphosate grâce à la technique du couvert végétal. « *Je dédie une partie de mes 40 hectares à l'expérimentation. Sur cette parcelle d'essais, je teste différents couverts végétaux et méthodes de désherbage douces*

pour le sol, comme l'utilisation de rouleaux en métal pour écraser les plantes en surface », explique Sébastien Sachet. Au sein du GIEE, son exploitation sert de support pour partager ses expériences avec les autres agriculteurs, qui expérimentent eux aussi de nouvelles techniques. L'échange entre agriculteurs est essentiel pour mettre au point des techniques alternatives et inventer de nouvelles façons de travailler en agriculture, plus collectives.



Le projet de recherche LILLA

« Le rôle de la recherche est de tester les alternatives plusieurs fois, dans différentes conditions et sur plusieurs saisons, pour être sûr d'obtenir des résultats agronomiques et économiques satisfaisants pour les agriculteurs », indique François Lecompte, chercheur à INRAE Avignon. Dans le Sud-est de la France, la laitue est l'une des principales productions légumières. En hiver, elle est produite sous abris et peut

nécessiter différents traitements chimiques contre les champignons, bactéries et ravageurs. Après 6 ans d'expérimentation et 23 essais, le projet LILLA a permis d'identifier des techniques permettant de réduire jusqu'à 70% les fongicides contre les pourritures du collet, des maladies fréquentes qui détériorent les pieds de laitue.

50% DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ DANS LES CANTINES DONT 20% DE BIO D'ICI 2022

Manger des produits de qualité, sains et sûrs, produits localement et dans le respect de l'environnement : c'est une attente forte et légitime des consommateurs mais aussi des agriculteurs. Avec plus de 80 000 établissements et près de 3 milliards de repas servis chaque année, la restauration collective est un formidable levier pour garantir l'accès à une alimentation de qualité pour tous et accélérer la transition agroécologique.

Cantine du lycée agricole Le Valentin à Bourg-lès-Valence (Drôme).

La loi Agriculture et Alimentation contient des dispositions sans précédent pour la restauration collective. La plus emblématique fixe un objectif d'approvisionnement d'ici 2022 : au moins 50% de produits durables ou sous signes officiels de qualité – par exemple les produits sous AOP, IGP ou Label rouge – dont au moins 20% de produits bio.

Cette obligation vise les cantines scolaires, mais aussi tous les restaurants collectifs de l'État, de ses

opérateurs et des collectivités territoriales : crèches, restaurants universitaires, établissements de santé, sociaux et médico-sociaux, pénitentiaires.

Les établissements privés qui ont une mission de service public, comme les lycées privés, sont également concernés par cette mesure.

Elle doit permettre aux agriculteurs de mieux valoriser leurs productions et de vivre dignement de leur travail. Pour les citoyens, notamment les jeunes, c'est une éducation au goût et « au bien manger » avec des produits de qualité, bons pour la santé et respectueux de l'environnement.

Par ailleurs, la loi prévoit dès 2020 l'interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique dans les cantines scolaires.

De plus, en 2025, seront interdits les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique, en restauration scolaire et universitaire et dans les services de restauration des crèches. ▀





LE SAVIEZ-VOUS ?

51%

des agriculteurs vendent leur miel en circuit court.

51% des effectifs de vaches laitières sont en Bretagne, Pays de la Loire et Normandie.

La forêt contribue pour

53%

au stockage de carbone par l'accumulation de matières organiques dans les sols et la biomasse.



55%

d'internes parmi les élèves et étudiants de l'enseignement agricole.

52%

du territoire est composé de surfaces agricoles.

52 ans, c'est l'âge moyen des chefs d'exploitation, coexploitants et associés en métropole.



56

pôles de compétitivité.

Un pôle de compétitivité est une association qui rassemble sur son territoire, des entreprises, des organismes de recherche et des établissements de formation pour développer des synergies et des coopérations notamment à travers des projets collaboratifs innovants de recherche et de développement, créateurs de richesse et d'emploi. Les acteurs privés et publics, dont les pouvoirs publics nationaux et locaux, sont associés à cette dynamique. ▽

53%

des Français pensent que l'agriculture est indispensable à l'avenir de la France.

54%

des effectifs salariés des industries agroalimentaires des Dom se trouvent à La Réunion, notamment dans les filières canne à sucre et viande.

57^E SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

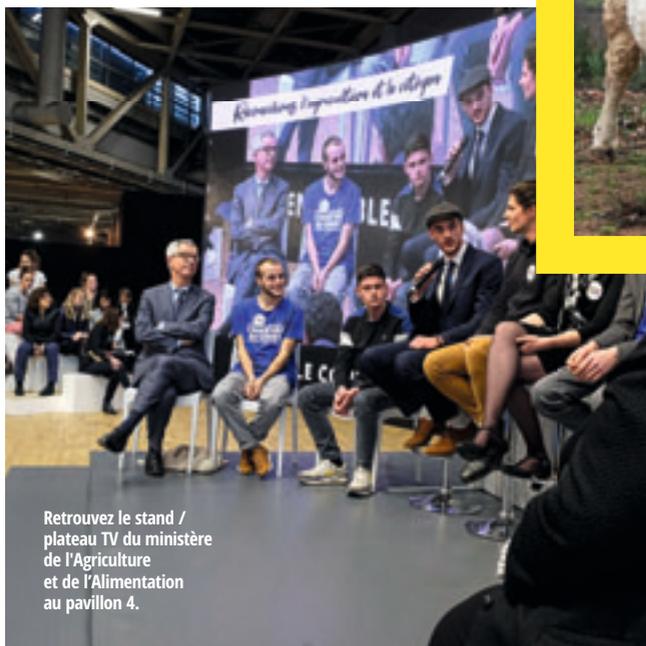
Depuis sa création en 1964, petits et grands viennent admirer à la Porte de Versailles les quelques 4 000 plus belles bêtes du pays, déguster les produits du terroir, assister aux nombreux concours et démonstrations, mais aussi échanger avec les agriculteurs et découvrir leurs métiers. Plus de 633 000 visiteurs s'y sont rendus en 2019.

Chaque année, le Salon international de l'agriculture (SIA) accueille sa vache égérie. Pour sa 57^e édition, c'est Idéale, une charolaise de 6 ans. Cette race rustique est dite « allaitante » car elle est produite pour sa viande. L'année prochaine, une race laitière sera à l'honneur.

Idéale vache égérie du Salon de l'agriculture



Cette année, la vache égérie du Salon international de l'agriculture est une charolaise ! Idéale, six ans, provient de l'élevage du Gaec Goujat (Cours-la-ville), sur les Monts du Beaujolais. Depuis toute petite, Idéale a de très belles qualités morphologiques et tous les critères de la race charolaise : des cornes en forme de croissant, de beaux aplombs... À l'origine, les charolaises étaient une race de travail pour labourer les champs. C'est en 1864 qu'un *herdbook* a été créé, c'est-à-dire l'organisme de race. Dans les années 1900, cette race originaire de Charolles (Bourgogne) s'est développée pour sa viande. C'est la première race allaitante de France et d'Europe.

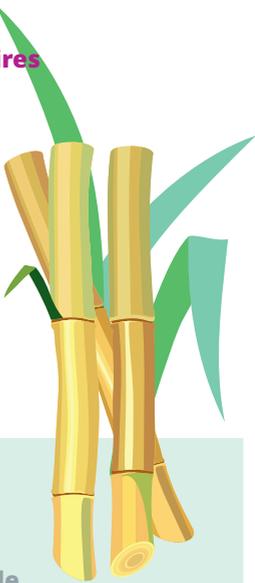


Retrouvez le stand / plateau TV du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation au pavillon 4.

LE
SAVIEZ-
VOUS ?

58%

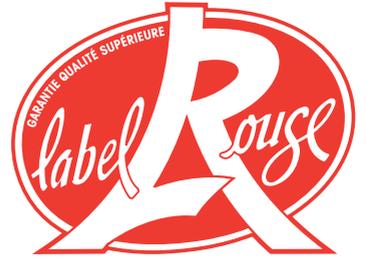
des boues
et déchets
produits par
les industries
agroalimentaires
sont utilisés
en épandage
ou en
compostage
(2012).



Avec plus de

590 000

tonnes, la Guadeloupe
est le second département
producteur de cannes à
sucre après La Réunion.



LE LABEL ROUGE FÊTE SES **60** ANS

Huîtres, volailles, œufs... La mention Label rouge figure sur de nombreux produits alimentaires, mais pas seulement. Depuis quelques années, des sapins de Noël et des rosiers ont reçu ce signe français. Quelle est sa signification ? Le Label rouge atteste qu'un produit possède un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit courant similaire. Des tests sensoriels sont fréquemment effectués pour s'assurer que ce niveau est constant. Le saviez-vous ? Le Label rouge est ouvert aux produits quelle que soit leur origine géographique, y compris hors de l'Union européenne. ▽



60 000

PRÉLÈVEMENTS POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

À Rungis, le vétérinaire inspecteur vérifie que le test de la trichine a bien été effectué pour ce lot de côtelettes de sanglier.

60 000
prélèvements

800 000
résultats

4 800
agents
du ministère

Sur toute la chaîne alimentaire, de l'étape de la production (ou de l'importation) à la mise sur le marché, les agents du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation réalisent des contrôles en permanence. Environ 60 000 prélèvements sont effectués chaque année, donnant lieu à plus de 800 000 résultats d'analyses effectuées par des laboratoires agréés, encadrés par des laboratoires de référence. Des prélèvements sont aussi réalisés aux frontières de l'Europe, au niveau des postes frontaliers, pour vérifier la conformité des denrées importées avec les exigences européennes. La France est mondialement reconnue pour être l'un des pays au monde les plus sûrs pour la sécurité sanitaire des aliments et pour l'excellence de ses services vétérinaires en charge de ces contrôles.

Outil essentiel de préservation de la santé publique des citoyens, les contrôles sanitaires contribuent par ailleurs à la bonne image des produits agricoles et agroalimentaires français à l'exportation. ▀

LA FILIÈRE BIO,
C'EST 61 768
OPÉRATEURS


41 000
fermes


16 600
entreprises de
transformation


71
distributeurs



LE
SAVIEZ-
VOUS ?

En 2017, la France,
l'Allemagne,
l'Espagne
et le Royaume-Uni
totalisent

62%

de la production
européenne d'orge.



63 HECTARES,
C'EST LA TAILLE
MOYENNE D'UNE
EXPLOITATION

En 2016, la France compte 437 000 exploitations. La taille moyenne est de 63 hectares, mais avec de fortes disparités. Pour les grandes cultures, type blé, la taille moyenne est de 87 hectares contre 10 ha pour une exploitation horticole ou maraîchère et 17 ha en viticulture. À savoir, les 2% d'exploitations qui ne valorisent pas de surface agricole utile : les apiculteurs ou les éleveurs de volailles hors-sol, par exemple.

64%

des exploitations
agricoles sont
des exploitations
individuelles.



65 MILLIONS D'ANIMAUX DE COMPAGNIE



Vivre avec un animal de compagnie est une décision importante, qui ne doit pas s'effectuer sur un coup de tête ou un coup de cœur. Le futur propriétaire doit s'assurer de pouvoir donner à l'animal les conditions de vie adaptées à son développement et aux comportements propres à son espèce. Améliorer le bien-être animal et lutter contre la maltraitance animale sont des priorités du Gouvernement. Début janvier, le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation a présenté un ensemble de mesures concernant les animaux d'élevage (lire page 20), domestiques et de compagnie.

En France, l'abandon est un acte passible de 2 ans d'emprisonnement et de 30 000 € d'amende. L'identification par un tatouage ou une puce électronique est

obligatoire pour les chiens (dès 4 mois), les chats (dès 7 mois) et les furets.

Afin de lutter contre l'abandon des animaux de compagnie, un texte réglementaire sanctionnera très prochainement le non respect de l'identification pour les chats. En France, 41% des foyers sont propriétaires de chiens ou chats. Par ailleurs, il existe une réglementation spécifique pour assurer le bien-être des «nouveaux animaux de compagnie», comme les furets, poissons, batraciens, rongeurs, etc.

Afin de prévenir les achats impulsifs, le Gouvernement veut interdire la vente d'animaux dans les véhicules ; la présence d'un vétérinaire sanitaire dans les foires et expositions de vente sera plus encadrée et contrôlée. Pour aller plus loin, le Premier Ministre a confié une mission à Loïc Dombrevail. ▽



66% des Français font confiance au Label rouge et aux AOC en 2016.

**LE
SAVIEZ-
VOUS ?**

67%

des Français sont prêts à réduire leur consommation viande et de poisson en privilégiant la qualité.

68%

des fleurs achetées à la pièce sont des roses.



70 000

postes à pourvoir en agriculture, dont 10 000 en CDI. C'est le second secteur qui recrute en France, après l'artisanat.

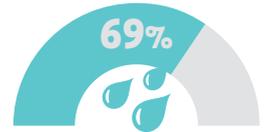
69%

des industries agroalimentaires ont une gestion économe des ressources

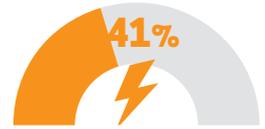
Le secteur agroalimentaire est le 4^e secteur de l'industrie manufacturière du point de vue des émissions de gaz à effet de serre.

Les entreprises estiment que les impacts concernent en premier lieu l'eau (ressource et pollution), la production de déchets et la pollution des sols. Près de la moitié des entreprises met en place des actions en lien avec leur démarche RSE. Souvent, elles concernent le processus de production et se traduisent par une gestion économe des ressources (matières premières ou eau), une amélioration de l'efficacité énergétique ou la préservation de la biodiversité.

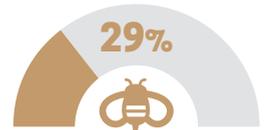
**ENGAGEMENTS
DES ENTREPRISES
AGROALIMENTAIRES
EN FAVEUR DE
L'ENVIRONNEMENT,
PAR SECTEUR**



Gestion économe des ressources



Démarche d'amélioration de l'efficacité énergétique



Implication dans la préservation de la biodiversité ⁽¹⁾



Certification environnementale sur procédé de production



Écoproduits

Unités légales employant 20 salariés ou plus. Source : Insee, enquête Entreprises et développement durable, 2016.
(1) Seulement sur les unités légales de 50 salariés ou plus.

LES 100 CHIFFRES

FOCUS

INDUSTRIE

AGROALIMENTAIRE

Le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation Didier Guillaume, et la secrétaire d'État auprès du ministre de l'Économie et des Finances, Agnès Pannier-Runacher, visitent la société Darégal.

©XAVIER REMONGIN

DARÉGAL, LEADER MONDIAL DE L'HERBE AROMATIQUE SURGELÉE

C'EST À MILLY-LA-FORÊT (ESSONNE), DÉJÀ RÉPUTÉE AU XIX^E SIÈCLE POUR SES CULTURES DE PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES, QUE S'ÉTABLIT EN 1887 L'ENTREPRISE DARÉGAL AVEC UNE INNOVATION : LE PREMIER SÉCHOIR INDUSTRIEL POUR LES PLANTES. CINQ GÉNÉRATIONS PLUS TARD, DARÉGAL EST DEVENU LE N°1 MONDIAL DES HERBES AROMATIQUES SURGELÉES ET DÉSHYDRATÉES. LA MAJORITÉ DE SES VENTES SE FAIT AUPRÈS D'ENTREPRISES DONT 70 % À L'ÉTRANGER.

Persil, ciboulette, aneth, coriandre... Darégal cultive plus d'une trentaine d'herbes aromatiques en France sur 1 500 hectares avec 80 exploitations. «*Le plus souvent, nous travaillons avec des agriculteurs de père en fils*», explique Nicolas Brunet, chef de culture. Une fois coupées, les herbes aromatiques doivent être conditionnées dans un délai très court pour conserver leur fraîcheur. C'est pourquoi, les usines sont installées à moins d'une heure des champs de culture. Une fois ramassées à l'aide de récolteuses spécialement conçues, les herbes aromatiques sont nettoyées, ciselées et, enfin, surgelées ou

déshydratées. Grâce à cette maîtrise de la distance, Darégal traite l'ensemble des herbes fraîchement coupées dans un délai maximum de six heures.

L'entreprise a développé le métier «*d'Herb' Sommelier*». Une quinzaine de collaborateurs travaillent à la définition de nouveaux goûts et à la création de produits. «*Le basilic, par exemple, n'est pas perçu gustativement de la même manière en France et aux États-Unis. Il nous a donc fallu développer des variétés propres aux attentes*», explique Mélodie Azun-Lopez, en charge de cet atelier.

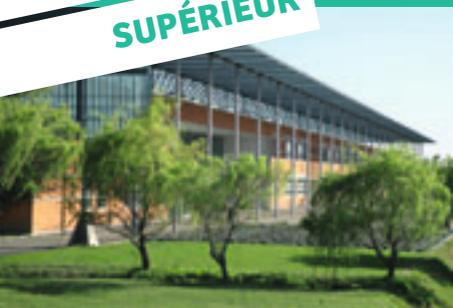
À Milly-la-Forêt, 2 000 m² sont dédiés à la recherche. «*Au quotidien, nous travaillons pour obtenir des variétés résistantes aux maladies, mais surtout à l'amélioration du goût. Il faut environ six ans pour faire naître une nouvelle variété*», explique Émeline Teissier, en charge d'un programme pour développer de nouvelles variétés. La production bio est en pleine croissance. Charles Darbonne, président de l'entreprise, est conscient de cet enjeu majeur : «*d'ici dix ans, 50 % de nos produits seront issus de l'agriculture biologique*».



FOCUS

ENSEIGNEMENT

SUPÉRIEUR



FORMER LES ACTEURS D'UN MONDE EN TRANSITION

C'EST UNE VÉRITABLE ÉVOLUTION QUI S'OPÈRE AU SEIN DE L'ÉCOLE D'INGÉNIEURS EN AGRONOMIE DE TOULOUSE (ENSAT). DEPUIS LA RENTRÉE 2019, LES ÉTUDIANTS DE 1^{RE} ANNÉE BÉNÉFICIENT D'UN CURSUS TOTALEMENT REPENSÉ.

OBJECTIF : RENFORCER LA FORMATION DES FUTURS INGÉNIEURS À LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE ET LEUR PERMETTRE DE S'ADAPTER À L'ÉVOLUTION RAPIDE DES MÉTIERS.



« L'ingénieur agronome est aujourd'hui au cœur d'enjeux majeurs tels que la qualité de l'alimentation, la préservation des ressources naturelles ou l'adaptation au changement climatique », explique Grégory Dechamp-Guillaume, directeur de Toulouse INP-ENSAT. « Les secteurs d'activité des diplômés sont nombreux et variés, les métiers évoluent rapidement, nécessitant des capacités d'adaptabilité et des compétences à exercer en interdisciplinarité. Notre nouvelle maquette pédagogique, centrée sur l'acquisition de savoir-agir complexes, permettra à chaque étudiant de mobiliser ses connaissances efficacement et à savoir faire face à des situations

professionnelles diverses. »

Le tiers de l'enseignement sera consacré à des projets basés sur des situations professionnelles réelles qui permettront aux élèves-ingénieurs de se former concrètement aux compétences requises en entreprises. De la 1^{re} à la 3^e année, les problématiques des projets seront d'une complexité croissante et les élèves-ingénieurs devront les aborder en prenant de plus en plus d'autonomie et de responsabilités. Les compétences seront ainsi acquises de manière progressive tout au long de la formation.



LE
SAVIEZ-
VOUS?

La forêt française
c'est

71%

de feuillus,
le chêne étant
le plus répandu
puisqu'il couvre
41% de la surface
forestière.



72

mille tonnes
de bananes
sont produites
en Guadeloupe.

73%

des Français
mangent
des produits bio
plus d'une fois
par mois.

74

PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX

Élaborés à l'initiative des habitants et partenaires d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, associations) les projets alimentaires territoriaux (PAT) s'appuient sur un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale et des besoins des territoires pour construire un projet collectif autour de l'alimentation – installation d'agriculteurs, développement des circuits courts, approvisionnement des cantines en produits locaux, etc. Dans ces projets sont pris en compte les dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé de ce territoire. Les PAT répondent à l'enjeu d'ancrage territorial de l'alimentation mis en avant dans le programme national pour l'alimentation. Il existe 180 PAT dont 74 accompagnés par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation début février 2020. ▽



REPORTAGE

À La Réunion, un projet alimentaire territorial pour redonner sa place à l'agriculture

La beauté de l'île de La Réunion attire plus de 500 000 visiteurs par an dont environ 100 000 à Mafate.

Situé sur le territoire du Parc national de La Réunion, ce lieu isolé fait partie des « Pitons, cirques et remparts », inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco. Ici pas d'hôtels, pas de routes, mais 140 km de sentiers escarpés et des gîtes qui font le bonheur

des randonneurs. « *Le cirque de Mafate est constitué de plusieurs îlets séparés par de grandes failles et accessibles, parfois, par 4 ou 5 heures de marche. Historiquement, c'est un lieu refuge, où les habitants ont toujours dû s'adapter aux conditions de milieu du fait de l'isolement et de la difficulté d'accès* », décrit Jean-Philippe Delorme, le directeur du Parc national de La Réunion. Jusqu'au début des années 80, Mafate était un espace très autonome dans sa production agricole, qui avait su organiser une agriculture très inventive, très adaptative. Toutefois, avec la demande touristique et la facilité d'approvisionnement par

hélicoptère, une partie de la population a basculé sur l'économie touristique, abandonnant l'agriculture. Le Projet alimentaire territorial part d'un constat : la mauvaise alimentation de la population. Les Mafatais se nourrissent essentiellement de produits achetés sur le marché, souvent importés et de basse qualité. « *L'alimentation locale est devenue très normée et n'a rien à voir avec le lieu. Il faut ré-ancrer l'offre alimentaire dans le territoire à travers une agriculture redynamisée* », explique Jean-Philippe Delorme. Intégrer l'économie agricole à l'économie touristique reste un grand défi mais l'objectif majeur est de développer une qualité d'alimentation locale. « *Avec ce PAT, nous travaillons sur le circuit court, la reconquête de friches agricoles, la redynamisation de la culture vivrière sur un plan alimentation-santé-territoire. Il y a une agriculture mafataise à réinventer en revalorisant une tradition culinaire et un savoir-faire perdu* », souligne le directeur du Parc national. ▀

Mafate est l'un des trois grands cirques naturels du massif du Piton des Neiges, sur l'île de La Réunion.

**LE PROJET ALIMENTAIRE
TERRITORIAL « PLANTÉ POUR
MANZÉ » DE MAFATE FAIT PARTIE
DES 31 LAURÉATS DE L'ÉDITION
2018-2019 DU PROGRAMME
NATIONAL POUR L'ALIMENTATION.**

LE SAVIEZ-VOUS ?

La forêt française c'est

75%

de propriétaires privés.

À QUI APPARTIENNENT LES FORÊTS ?

Privée **75%**
Publique (collectivités) **16%**
Domaniale (État) **9%**



L'alimentation représente

78%

du chiffre d'affaires des hypermarchés.



76

mille tonnes de beurre français sont exportées par an.

79%

des agriculteurs utilisent Internet.



Les céréales représentent **80%** des superficies « en Cop »

Les grandes cultures occupent plus de 13 millions d'hectares en France métropolitaine. Les surfaces en céréales, oléagineux et protéagineux (Cop) constituent désormais 80 % des grandes cultures.

77%

des industries agroalimentaires sont composées d'unités de moins de 10 salariés.



AGRICULTEURS & CULTURE DIGITALE EN 2018



65% des agriculteurs passent plus de 30 minutes par jour sur Internet et **85%** l'utilisent au moins 1 fois par jour



57% des agriculteurs sont inscrits à au moins 1 réseau social. Facebook arrive en tête, suivi de Youtube et de Twitter

81%

ont déjà commandé sur Internet des produits pour leur exploitation

Source : Étude Agrinautes 2018, Équipements et usages des agriculteurs sur internet © Terre-net Media.

Quels contenus ?

 98%

MÉTÉO

 96%

SERVICES BANCAIRES

 95%

DONNÉES D'EXPLOITATION

 95%

PETITES ANNONCES

 92%

ACTUALITÉS AGRICOLES



Élèves du lycée Le Fresne, lycée d'enseignement général et technologique agricole d'Angers.

Le taux d'insertion professionnelle est de

82%

pour les diplômés d'un bac professionnel. La filière pro est très développée dans l'enseignement agricole.



83%

des agriculteurs de moins de 35 ans sont engagés dans au moins 3 démarches agroécologiques.

83 FORMATIONS BIQUALIFIANTES POUR LES SPORTIFS

Le sport, avec ses valeurs d'engagement, de respect, de solidarité, est un axe majeur des lycées agricoles. 35% des élèves sont licenciés à l'Union nationale du sport scolaire (UNSS). Les disciplines pratiquées sont très variées, certaines très développées, comme les sports collectifs et les activités en plein air : escalade, canoë-kayak, équitation, VTT.

Le lycée agricole François Pétrarque (Vaucluse) a ouvert une section sportive féminine de rugby, en partenariat avec la Fédération française de rugby. En 2018, 70 équipes féminines ont participé au cham-

pionnat de France de rugby des lycées agricoles.

Les passionnés peuvent suivre une des 83 formations biquilifiantes – principalement en rugby, foot, équitation, natation ou ski – qui permettent de préparer à la fois un diplôme et une certification d'encadrement sportif ou d'animation. De nombreux champions internationaux sont issus de l'enseignement agricole : Simon Desthieux, biathlète médaille d'or du relais mixte aux J.O. d'Hiver 2018 de PyeongChang, les internationaux de rugby, Julien Bonnaire, Imanol Harinordoquy, Safi N'Diaye et Jessy Tremoulière. ▀





84

% DES JEUNES INGÉNIEURS DIPLOMÉS DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR SONT EN EMPLOI SIX MOIS APRÈS LA SORTIE DE L'ÉCOLE

Ce taux atteint 93% un an après la sortie de l'école. Plus de la moitié des diplômés travaillent dans l'industrie agroalimentaire, les entreprises de service (bureaux d'études et de conseil, banques et assurances) et les organisations professionnelles agricoles.



Vignobles
en Champagne-
Ardennes.

85

**mille
exploitations
viticoles**

Avec plus de 50 cépages et plus de 42 millions d'hectolitres produits cette année, la France est le deuxième producteur mondial de vins derrière l'Italie.

LES SECRETS DU SUPERÉTHANOL-E85

Produit à partir de betteraves et de céréales cultivées en France, le superéthanol-E85 permet de réduire les émissions à effet de serre de 70% par rapport à l'essence fossile et il n'émet quasiment pas de particules avec 90% de réduction.

Il contient entre 65% et 85% de bioéthanol, le reste étant de l'essence SP95.

Pour utiliser le superéthanol-E85, il faut soit un véhicule adapté (appelé flex fuel), soit un véhicule essence muni d'un boîtier E85 homologué, posé par un installateur agréé. La pose coûte environ 1000 euros mais ce coût est rentabilisé en moyenne en deux ans de circulation à l'E85. Son prix à la pompe, en octobre 2018, était en moyenne de 0,69€/l contre 1,55 €/l pour le SP95-E10 et le gazole, soit 86 cts d'euros d'écart.

En revanche, ce biocarburant a un contenu énergétique plus faible que les autres carburants, il faut faire le plein plus souvent. Cette surconsommation (de maximum 25%) est compensée par son prix plus faible qui permet de faire une économie de plus de 50 centimes d'euros par litre – par rapport au SP95-E10 – soit environ 650 € pour 13 000 km. Pour les entreprises, la TVA est récupérable à 80% (comme pour le gazole). En plus du superéthanol-E85, on peut aussi utiliser toutes les essences, SP95, SP98 et SP95-E10, dans le même réservoir. Il n'y a donc aucun risque de tomber en panne sèche.

En Juin 2019, plus de 1320 stations-service distribuent de l'E85 en France. Elles sont listées sur l'application « Mes Stations E85 ». ▽



86

des établissements scolaires proposent des produits bio contre 58% pour la restauration du travail et 38% pour le secteur sanitaire et social.

L'enseignement agricole c'est

87%

de réussite aux examens.

Juin 2019, tous diplômes confondus du CAP agricole au BTS.

88%

de réussite au bac technologique dans les lycées agricoles.



89

KG/AN : C'EST LA CONSOMMATION DE VIANDE PAR HABITANT



En 2018, la viande de porc arrive en tête avec presque 33 kg/habitant, suivie de la volaille (27,8 kg). La consommation de viande bovine enregistre une légère hausse en 2018, pour une moyenne de 23,2 kg/habitant/an. Hors volaille, les français consomment de la viande moins de 3 fois par semaine.

HERBE, FOURRAGE OU CÉRÉALES : 90% DE L'ALIMENTATION DES TROUPEAUX EST PRODUITE PAR L'ÉLEVEUR LUI-MÊME SUR SA FERME.

L'herbe représente 60 % de la ration alimentaire des vaches, et même 80 % pour les vaches de race à viande. 20 % du territoire est couvert d'herbe sous forme de prairies pour nourrir les herbivores. Les prairies occupent 90 % de la surface agricole du Cantal et de la Corrèze, deux départements où l'élevage allaitant est important.

Poignée de fourrage bio composé de trèfles, de graminées et de légumineuses, sur l'exploitation du lycée agricole de Vesoul.

LE SAVIEZ-VOUS?

Le taux net d'emploi à la sortie d'une école d'ingénieur de l'enseignement agricole est de

91%

92

% des agriculteurs déclarent mettre en place au moins une démarche agroécologique

Par exemple, le pâturage tournant dynamique, les mélanges prairiaux, la régulation naturelle des ravageurs, la combinaison de stratégies de désherbages ou les couverts végétaux entre deux cultures. Si l'on regarde combien d'agriculteurs mettent en place au moins 3 démarches agroécologiques, 83% des agriculteurs de moins de 35 ans le font, contre 73% pour l'ensemble des agriculteurs.

93 POSTES DE CONTRÔLE SANITAIRE AUX FRONTIÈRES

Fruits, viandes, produits d'épicerie, croquettes pour chat, cheval de course... Chaque jour, le Service national d'inspection vétérinaire et phytosanitaire aux frontières (SIVEP) réalise des contrôles sur les végétaux, animaux vivants et l'alimentation animale qui proviennent de pays hors de l'Union européenne. Ils ont lieu dans les postes situés aux aéroports et ports de France qui ont deux missions : prévenir l'introduction d'organismes pathogènes pour les animaux et les végétaux et garantir la sécurité sanitaire des denrées importées pour protéger la santé des consommateurs

européens. Un contrôle documentaire est réalisé systématiquement, ainsi qu'un contrôle physique obligatoire sur les animaux vivants, aléatoire sur les denrées d'origine animale, les végétaux et l'alimentation animale. C'est à l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle, le plus grand poste de contrôle frontalier du SIVEP, qu'arrivent la plupart des animaux vivants en provenance des pays-tiers. Près de 100 000 lots de denrées importées sont contrôlés chaque année. ▽



**LE
SAVIEZ-
VOUS?**

**L'enseignement
agricole public compte**

94

**centres de formation
d'apprentis.**



**GARE
À LA
RAGE**

Plus de **95 %** des cas de rage humaine sont liés à une morsure de chien. Une fois les symptômes apparus, la rage est toujours fatale. La maladie tue une personne toutes les 109 minutes dans le monde.

**96 % de la superficie
de la Guyane est
couverte de forêt**

La Guyane est le plus grand département français. C'est aussi le plus boisé : 96 % de son territoire est occupé par la forêt amazonienne. La quasi-totalité de ces 8,3 millions d'hectares dépend du domaine de l'État, elle est gérée de manière durable par l'Office national des forêts (ONF) et le Parc amazonien de Guyane.

Du gonfolo à l'angélique, les essences de bois offrent de nombreuses propriétés pour la construction. Avec 250 entreprises dont près de 90 % de TPE (très petite entreprise), la filière forêt-bois est la troisième filière économique de la Guyane. Près de 80 000 m³ de grumes sont exploitées chaque année.

Photo : la forêt près de Cacao en Guyane.

97

sections
européennes
dans les lycées
agricoles

Anglais, allemand ou espagnol, les élèves peuvent suivre un enseignement renforcé avec tout ou partie du programme d'une discipline enseignée en langue étrangère. Ce dispositif existe en lycée général et technologique comme en lycée professionnel. En 2017, on comptait 1 000 candidats au baccalauréat inscrits à l'épreuve de section européenne.



98 % DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES SONT DES PETITES STRUCTURES

La France compte plus de 17 000 entreprises dans le secteur agroalimentaire, avec des grands groupes mais aussi une multitude de très petites, petites et moyennes entreprises (TPE/PME), essentielles au développement économique des territoires. L'agroalimentaire est le 1^{er} secteur industriel français par le chiffre d'affaires et en nombre d'emplois. Avec près de 400 000 salariés, ce secteur offre de nombreux débouchés, particulièrement dans la fabrication et le conditionnement de produits. Production, vente, maintenance, contrôle qualité, du CAP agricole au BTSa, en passant par le bac professionnel jusqu'aux écoles d'ingénieurs, l'enseignement agricole propose de nombreuses formations, dont la plupart peuvent être préparées en apprentissage, avec un taux d'insertion professionnelle de 85 % en moyenne. ▽



La France a produit

991

milliers de tonnes
d'oeufs en 2017,
consommation
et à couvrir.

C'est un secteur qui recrute !

Les titulaires d'un bac +2 sont particulièrement recherchés. Les entreprises ont notamment besoin d'opérateurs de fabrication de produits alimentaires : des métiers que l'on peut exercer avec un CAP agricole spécialité Opérateur en industries agroalimentaires ou un bac professionnel spécialité Bio industries de transformation.



100 000 ACTIFS TRAVAILLENT DANS LES MÉTIERS LIÉS AU PAYSAGE,

avec 82 % des contrats CDI et 91 % de temps complet. En dix ans, portées par une forte demande de végétalisation et de création d'espaces verts, les entreprises du paysage sont deux fois plus nombreuses - elles sont près de 30 000 aujourd'hui - avec une croissance du chiffre d'affaires de 19 % pour un total de 6 milliards d'euros et une hausse de 21 % du nombre d'actifs. Pour la seule année 2018, les entreprises du paysage ont créé 6 900 emplois salariés !

TRANSPARENCE DES CONTRÔLES

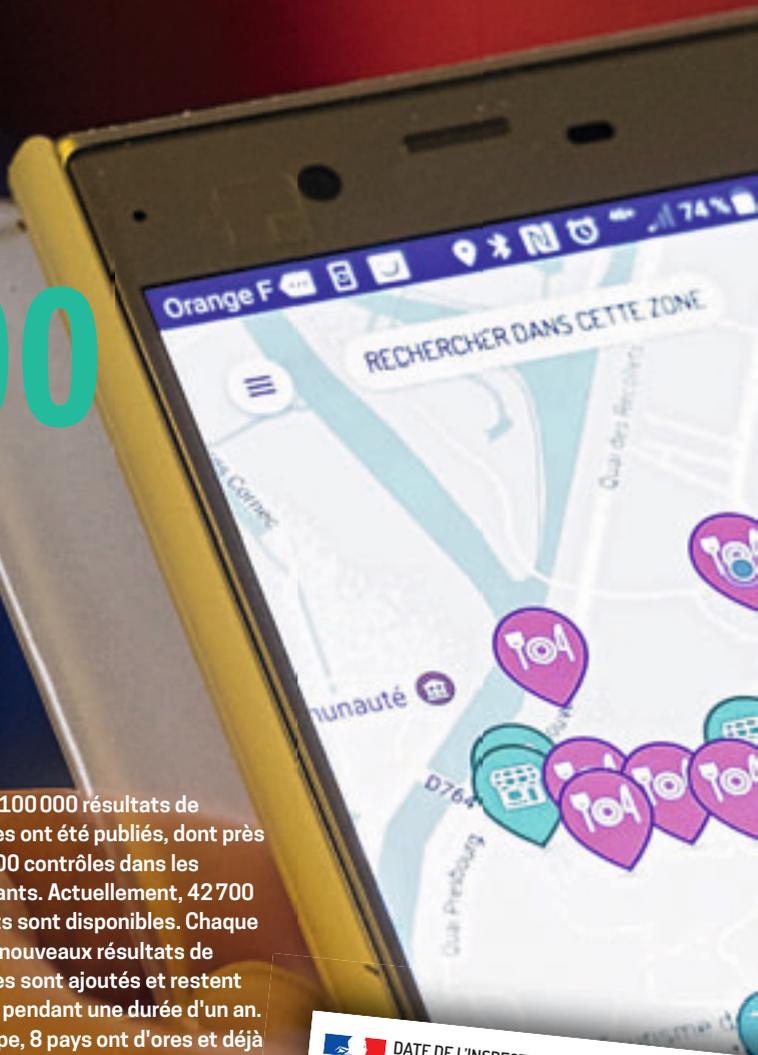
100 000 RÉSULTATS SUR ALIM' CONFIANCE



Avec l'application Alim'Confiance, chaque citoyen peut connaître les résultats des

contrôles réalisés par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation dans les établissements de la chaîne alimentaire : restaurants, commerces de bouche, restauration collective, abattoirs... Quatre smileys indiquent le niveau d'hygiène : de « très satisfaisant » à « à corriger de manière urgente », qui entraîne la fermeture de l'établissement, la suspension ou le retrait de son agrément.

Plus de 100 000 résultats de contrôles ont été publiés, dont près de 40 000 contrôles dans les restaurants. Actuellement, 42 700 résultats sont disponibles. Chaque jour, de nouveaux résultats de contrôles sont ajoutés et restent visibles pendant une durée d'un an. En Europe, 8 pays ont d'ores et déjà mis en transparence les résultats de leur contrôle. Dans tous ces pays où ce dispositif d'information du consommateur a été mis en place, on observe une amélioration du niveau sanitaire des établissements.



DATE DE L'INSPECTION :
Validité 1 an
www.transparence-hygiene.gov.fr

Niveau d'hygiène



SATISFAISANT

LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

En France, le système de sécurité sanitaire est l'un des plus performants au monde.



+DE **500 000**
EXPLOITATIONS
AGRICOLES
À CONTRÔLER



+DE **400 000**
ÉTABLISSEMENTS
DE TRANSFORMATION,
DISTRIBUTION
ET DE RESTAURATION
À CONTRÔLER



+DE **4 000**
INSPECTEURS
DANS LES
SERVICES
DÉCONCENTRÉS



14 000
VÉTÉRINAIRES
SANITAIRES
HABILITÉS
PAR L'ÉTAT



COÛT TOTAL
DE L'INSPECTION
SANITAIRE :
335 MILLIONS
D'EUROS PAR AN

OÙ S'EFFECTUENT LES CONTRÔLES ?

À LA PRODUCTION

*chez les agriculteurs,
les pêcheurs, les éleveurs*

À LA TRANSFORMATION

*coopératives, industries laitières,
abattoirs, industries de produits
à base de viande ou de la pêche,
aliments pour animaux*

À LA DISTRIBUTION

*transport, entreposage,
restauration collective
ou commerciale,
commerces*

AUX FRONTIÈRES

*sur les animaux, les végétaux
et denrées, importés
ou exportés*



TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, TOUS LES MAILLONS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE SONT SURVEILLÉS



57 500 inspections
d'établissements
pour vérifier
la sécurité sanitaire
des aliments



32 000
contrôles
dans les
élevages



7 500 inspections
concernant l'usage
des produits
phytosanitaires
dans les exploitations
agricoles ou à la
distribution

QUE CONTRÔLE-T-ON ?



La mise en place effective des **mesures appropriées**
pour assurer la qualité sanitaire des produits



Le bon respect des **conditions d'hygiène**
dans les établissements (propriété des animaux,
respect de la chaîne du froid...)



La **présence de contaminants*** dans les denrées
animales, végétales et aliments pour animaux,
en réalisant des prélèvements qui sont analysés
par un réseau de laboratoires agréés
et **30 laboratoires nationaux de référence**.
Plus de **800 000 résultats d'analyses** sont obtenus.

*substances interdites et anabolisantes,
médicaments vétérinaires, contaminants environnementaux,
agents biologiques néfastes (salmonelles, listeria, etc.).

100%

DES EXPLOITATIONS DES LYCÉES AGRICOLES ENGAGÉES BIO OU HVE EN 2025

L'agroécologie est un enseignement dans toutes les formations et prépare les jeunes agriculteurs à opérer d'ici 2025 une transition vers un modèle plus durable. Produire autrement, c'est modifier les pratiques pour limiter les émissions de gaz à effets de serre, contribuer à la préservation des milieux (sols, eau, air), mieux répondre à la demande des consommateurs et des citoyens, et être en capacité de conjuguer sur une exploitation agricole performance économique, environnementale et sanitaire.

TÉMOIGNAGE

Nicole Touvin,
enseignante
d'agronomie en BTSA
au lycée agricole
Alexandre Buffon
en Guadeloupe

« Notre objectif, c'est que les jeunes qui s'installent aient, entre autres, des notions sur l'agroécologie, qu'ils puissent calculer des coûts de production pour faire des choix pertinents. Nous cherchons à développer le goût pour des alternatives à l'agriculture traditionnelle, pour faire autrement en se protégeant des produits de synthèse.

Nous leur montrons avec chiffres à l'appui que les alternatives sont rentables. Nous essayons de les motiver autant que possible en multipliant les contacts avec les professionnels du milieu et les anciens étudiants ».



100%

DES COPRODUITS DE LA CANNE À SUCRE SONT OPTIMISÉS À LA RÉUNION

Sucre, rhum, mais aussi alimentation animale, énergie, fertilisant, paille... À chaque étape de fabrication, une valorisation différente. À commencer par la bagasse asséchée, qui permet d'alimenter les centrales thermiques de l'île. L'utilisation de la bagasse ne s'arrête pas là : ses cendres fertilisent les terres. Ce co-produit contient de nombreux nutriments qui nourrissent les champs de canne à sucre et autres cultures. Quant aux écumes de canne, le jus sucré obtenu après avoir extrait le sucre, les agriculteurs les utilisent pour corriger les sols très acides de La Réunion. Enfin, la mélasse, pâte obtenue après extraction du saccharose, permet de fabriquer du rhum, du bioéthanol ainsi que des compléments alimentaires pour les bovins.



PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ, C'EST PROTÉGER LE VIVANT !

Vous souhaitez
vous informer sur
la biodiversité ?

Vous agissez déjà
en sa faveur ?

Vous avez des projets
pour contribuer
à sa protection ?

CITOYENS, COLLECTIVITÉS, ASSOCIATIONS,
ENTREPRISES... RENDEZ-VOUS SUR

biodiversitetousvivants.fr

PRODUCTION & FILIÈRES



Brexit
Le grand défi

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

873 2470 1 400

AGRICULTURE.GOUV.FR/
LE-KIOSQUE-ALIMAGRI

05 PAC post 2020 : Didier Guillaume et Renaud Muselier ont recueilli des parties prenantes sur le diagnostic finalisé du futur Plan Stratégique National

Didier Guillaume a présidé ce jour, avec le Président de Régions de France, une réunion du Conseil supérieur d'orientation et de coordination de l'économie agricole et alimentaire (CSO) formation élargie, dans le cadre de la préparation de la PAC pour la période 2021-2027.

04 Sortie du Royaume-Uni de l'Union européenne : tout ce qui change



SITE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

alim'agri



Alim'Agri @alim_agri

Compte officiel du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Découvrez la site [agriculture.gouv.fr](#)

1 208 abonnés

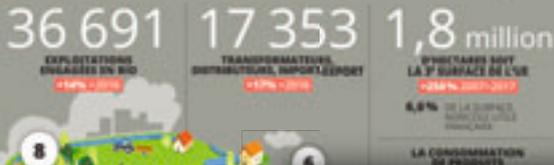
Alim'Agri @alim_agri

Participez à la #Formezvous2020 et faites découvrir votre grand public !

du 30 mars au 3 avril 2020

Semaine de l'Industrie : entreprises, partages & talents

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



AGRICULTURE.GOUV.FR

ALIMENTATION.GOUV.FR

LE-LAB
.AGRICULTURE.GOUV.FR

INFOGRAPHIES
.AGRICULTURE.GOUV.FR

AGRIPICTURE.FR

alim'agri lab

L'actualité numérique du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Le Mas numérique II : nouvelle étape vers une viticulture toujours plus connectée

Les scénarios de l'agriculture numérique