

# CHANGEMENT CLIMATIQUE ET TRANSFORMATION- DISTRIBUTION BIOLOGIQUE DANS LE PUY-DE-DOME

Cette fiche témoignage a été réalisée par trois étudiantes de VetAgro Sup dans le cadre du projet "Changement Climatique : comprendre et agir !" commandité par Bio 63 sur l'année 2019-2020.

Elle s'appuie sur :

- les résultats d'un **sondage** diffusé aux contacts de Bio 63 en novembre 2019 sur les pratiques d'adaptation ou de moindre contribution au changement climatique,
- le **témoignage** de cinq adhérents de Bio 63, enquêtés de façon semi-directive sur leurs pratiques en lien avec le changement climatique.



Banque photos Bio 63

## PRESENTATION DES STRUCTURES

**CLAC Conserverie Locale Artisanale & Créative** (Julien Anglade)

**Biocoop Riom Sud** (Jérôme Bafoil)

**AMAP de Vic-le-compte** (Hélène Carentz)

**La Ferme Batisse** : (Loïc Batisse)  
transformation du lait en yaourt, crème dessert, riz au lait, fromage blanc

**Le Moulin Marguerite** : (Anna Verseils)  
transformation en farines et huiles

## Débouchés

Pour la Ferme Batisse:

Vente directe tous les vendredis après midis, magasins bio, grandes enseignes et collectivités: cantine scolaire, militaire, ephad, hôpitaux...

Pour le Moulin Marguerite:

Vente directe à la ferme, sur les marchés (2 de taille moyenne)



# ATTENUATION DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

## Acheter localement

Acheter des produits de saison favorise le développement de l'agriculture sur son territoire en soutenant économiquement les agriculteurs et ainsi les transformateurs et distributeurs locaux... Cela comporte de nombreux avantages indirects pour le changement climatique. Lorsque les circuits de distribution locaux se structurent (logistique de livraison optimisée notamment), acheter localement permet à la fois de **réduire les émissions de gaz à effet de serre** lié au transport et aussi de **favoriser l'économie et l'agriculture du territoire**, créant une dynamique territoriale propice à l'installation de nouveaux agriculteurs bio.



## Logicout



Outil en ligne, libre et gratuit, calculant les coûts de livraison lors de la vente en circuit court. Ceci permet de **connaître l'impact environnemental et économique de ses livraisons** et ainsi réfléchir à sa logistique de livraison



## Limiter le gaspillage alimentaire

Aujourd'hui, en UE, 30% des aliments sont gaspillés. Pour réduire ce gaspillage, il existe des solutions : transformer les produits "moches" invendus ou invendables; CLAC réfléchit aussi à la mise en place d'une **gamme anti-gaspillage** basée sur des produits non pérennes dans le temps comme une purée de butternut, non garantie en stock. Mais il y a des **freins** : économique car actuellement la trésorerie se situe dans le stock et il est donc difficile pour CLAC d'investir; frein commercial également car il faudrait trouver un marché pour cette nouvelle gamme.



## Réduction des emballages

La Ferme Batisse vend en **vrac** (les collectivités commandent par seaux) ce qui permet la réduction de déchets et d'utilisation d'énergie.

L'**éco-emballage** est également un moyen de réduire son impact sur l'environnement. Ce dernier est extrait, fabriqué, transporté et recyclé en utilisant des énergies renouvelables et est conçu pour **optimiser l'utilisation de la matière et de l'énergie**.



## Recyclage des contenants

CLAC travaille avec les clients sur la **récupération de cartons et de pots en verre** en collaboration avec l'association Avenir en achetant des bouchons propres. Cette association lave, trie et vend des récipients en verre via un chantier d'insertion à Riom. L'AMAP de Vic-le-compte **recycle les boîtes d'œufs, pots et contenants** en les lavant (modification des étiquettes et standardisation des bouteilles pour faciliter le lavage) et a pour projet de **collecter les pots** de yaourt sur les endroits de collecte de verre pour alimenter le producteur directement.

Par ailleurs, un **projet de mise en place de consignes** permettrait de recycler les contenants et ainsi économiser de l'énergie pour la production de ces derniers.

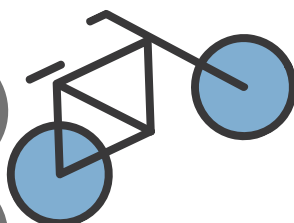
### Association Avenir

Contact :  
04 73 64 92 38



## Réduction des émissions de GES:

Incitation à la mobilité douce des salariés (vélo - Biocoop)  
Faire le choix de circuits courts.  
Organisation collective des producteurs bio pour **mutualiser leurs livraisons** et ainsi réduire l'impact environnemental.



## Auvabio

Collectif de maraîchers, exemple local de **livraisons mutualisées.**



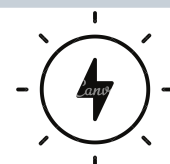
## Réduction de la consommation d'eau

Economie d'eau avec des autoclaves à aspersion et non à immersion (CLAC)



## Réduction de la consommation d'énergies

- **Utilisation d'énergie verte** fournie par Enercoop (fournisseur français) pour le magasin de la Biocoop.
- Utilisation d'un **chauffage écologique** alimenté en granulés de bois (CLAC)
- Travail avec des **produits de saison et frais** (donc pas d'énergie pour surgeler, stocker, transporter...) (CLAC, AMAP de Vic-le-compte).
- Mise en place d'un **récupérateur de chaleur** sur le frigo de l'atelier de transformation, qui permet de chauffer l'eau du laboratoire (Ferme Batisse).
- **Installation de panneaux photovoltaïques** : c'est un projet pour CLAC et pour la Biocoop. Un des freins est qu'il faut être propriétaire du bâtiment pour investir. A la Ferme Batisse, l'investissement dans les panneaux photovoltaïques a été rentable au bout de 8 à 9 ans. Ils vendent l'intégralité de la production car c'était le plus rentable au moment de l'installation. Aujourd'hui, cette énergie pourrait être entièrement autoconsommée et ils auraient du surplus.



# ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE



## Sécurisation de la ressource en eau

Pour les structures réalisant de la transformation sur la ferme, il est possible de réaliser un forage qui permet de tendre vers l'**autonomie totale en eau**. Pour la ferme Batisse, un forage alimente toute la ferme et le laboratoire de transformation. L'eau pompée est traitée par électrolyse produisant de l'eau de boisson et aussi des produits d'hygiène. Le forage est suffisant pour les périodes de **sécheresse**.

## Sourcing élargi

Pour contrer l'**irrégularité de l'approvisionnement**, un sourcing élargi de produits d'autres régions peut être réalisé, mais il fait perdre la notion de local et est contradictoire avec l'atténuation du changement climatique (plus de transport).



## Bibliographie

- S. Winkler, (janvier 2019), LOGICOUT : Connaître le coût réel de vos livraisons en circuit-court, INFOBIO BFC. <https://bio.bfc.chambagri.fr/logicout-connaître-le-cout-reel-de-vos-livraisons-en-circuit-court/>
- A. Lahlou, (2020), Le guide 2020 de l'emballage écologique, Packhelp. <https://packhelp.fr/emballage-ecologique/>
- <https://www.logicout.fr/couts/>
- <http://www.auvabio.fr/>

Plaquette réalisée par Alice Durand-Roger, Colette Copin et Léonie Leverger, étudiantes en troisième année à VetAgro Sup



Si vous souhaitez en apprendre davantage ou si vous avez des questions, vous pouvez contacter Bio 63.

**Bio 63**, 11 allée Pierre de Fermat, 63170 Aubière

**Solenn Brioude**, Animatrice circuits courts, restauration collective, promotion, volailles  
04 73 44 45 28 - 07 89 41 88 75  
[solenn.bio63@aurabio.org](mailto:solenn.bio63@aurabio.org)



• **BIO 63** •

Les Agriculteurs **BIO** du Puy-de-Dôme