

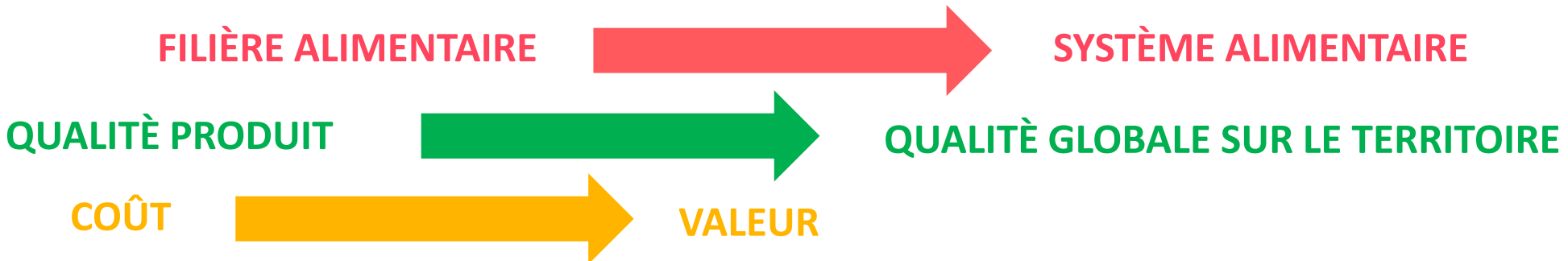


AMI Soutien aux filières favorables à la protection de la  
ressource en eau  
15 Novembre 2022

## Témoignage :

**Le rôle de la restauration  
collective dans les transitions  
alimentaires et agricoles**

# Un constat => depuis 2010 des évolutions majeures de la demande



# Dans les cahiers des charges de nos clients

Il favorisera les produits issus de circuits courts d'approvisionnement et bénéficiant dans la mesure du possible d'une empreinte carbone limitée.

Il prendra en compte la notion de bien-être animal, intégrant les conditions d'élevage et d'abattage des animaux et se réfèrera aux chartes de bonnes pratiques en application.

## Un bilan environnemental annuel

La fréquence minimale de présentation des produits issus de l'agriculture biologique

Comment réduire et valoriser les déchets et sous-produits de culture sur l'ensemble de la filière alimentaire ?

Des annexes spécifiques : règlement de consultation, annexes PCAET, études REAAC, référence au PAT et ses thématiques

Référence aux modes de production respectueux de l'environnement. Il privilégiera les denrées dont le mode de production est le moins préjudiciable pour l'environnement.

Maîtrise de l'impact écologique de la production (réduction des émissions de gaz à effet de serre, renfort du stockage carbone des sols, etc.)

Préserver les ressources (sol, eau, etc.)

Favoriser cultures à faibles intrants

Favoriser les modes d'élevages extensif

Favoriser les productions ayant le moins d'impact sur l'environnement

# Exemple 1 : les légumineuses biologiques des bassins de captage

Terre du  
Pays d'Othe



Association reconnue GIEE : Groupement Intérêt Ecologique et Environnemental  
Plan de diversification des protéines : lentilles, pois chiches, pâtes artisanales, farine de blé  
En lien avec Eau de Paris

Lentilles captage de  
Gorze

Préoccupation coût du traitement de l'eau potable  
Collaboration avec un producteur de lentille bio locale  
dont les terres sont sur le bassin de captage  
Engagement de volume annuel

Lentille de  
préservation de  
captage

Collaboration depuis année test  
Vigilance : outil de tri, capacité de stockage, traitement bruche  
Acceptabilité de prix  
Fiche recettes avec la Halle Technologique du lycée agricole de Pixérecourt  
Lauréat de la convention CAPDEV 2025 axe "Création de valeur "



# Exemple 2 : Soutenir l'élevage local

## Filière VIANDE DU TERROIR LORRAIN

- **Les critères liés aux élevages et à l'origine:**
  - Bovins nés, élevés et abattus en Lorraine
  - Elevage signataire de la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage
- **Les critères liés à l'abattage et au travail des viandes:**
  - Engagement des opérateurs aval = **FEDERER** LA PROFESSION
  - Bovin abattu en Lorraine
  - Type : Race à viande, mixte ou laitier
  - Conformation : EUROP Etat d'engraissement : 1,2,3,4
  - Catégorie : vache, JB, génisse, bœuf et taureau
  - Respect des normes en vigueur de traçabilité et de maîtrise du potentiel de tendreté

- Valorisation des prairies naturelles à bas niveau d'intrants
  - Maintien de l'élevage = moins de systèmes de culture très spécialisés avec du maïs, du blé ou du colza très gourmands en azote et en eau!
  - Soutien le système en polyculture/élevage = rotation diversifiée = meilleure structure des sols = système racinaire plus performant = réduction des apports en eau





**Problématique environnementale posée par les élus locaux :** quid de l'entretien des routes en hiver notamment s'il n'y a plus de producteurs sur le territoire?

**Enjeu agricole:** Maintien de la tradition d'engraissement traditionnel à l'herbe sur le territoire

**Enjeu sociétal :**

- un projet collectif de 20 éleveurs fédérés + GMS + restaurateurs + RHD
- Un travail sur l'image de la viande sur le territoire

**Enjeu économique :** maintien de l'abattage et de la découpe en local et plus value producteur



**Benoît LECHENAULT - 21 360 VEILLY – 220 bovins**

→ **EXPLOITATION**

- **Forme d'exploitation et nom :** EARL LECHENAULT Benoît (Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée)
- **Localisation :** 21 360 VEILLY
- **Nombre de têtes (permanent) :** 220
- **Nombre de naissance :** 115
- **Superficie de l'exploitation :** 155 Ha
- **Méthode(s) d'élevage :** élevage traditionnel à base d'herbe et de céréales produites sur l'exploitation
- **Historique de l'exploitation :** en 1997, j'ai repris la suite de l'exploitation familiale qui était déjà axée sur l'élevage
- **Participation à des Concours ou des Prix :** concours de bovins d'élevage à Amay-le-Duc et de bovins de boucherie à Saulieu (fête du Charolais)
- **Engagement dans des démarches Qualités ou Environnementales :** charolais label rouge, Broutards de Qualité Supérieur
- **Autre(s) production(s) ou élevage(s) :** Oléagineux et céréales en partie destinés à l'alimentation du troupeau
- **Autre(s) diversification(s) :**

→ **EXPLOITANT(E)**

- **Prénom(s) et Nom(s) :** LECHENAULT Benoît
- **Ma ou notre vision du métier :** métier indispensable quel que soit la société dans laquelle nous vivons : la preuve dès qu'il y a pénurie de denrée alimentaire, il y a flambée des prix et des populations affamées. Mais malheureusement, mon métier est souvent décrié. C'est un métier qui demande des efforts financiers et humains avec une rémunération qui n'est pas conséquente
- **Ma ou notre vision de la démarche Le Goût d'ici :** c'est une démarche logique
- **Ma ou notre passion, hobby, loisirs :**

Made in Pays Beaunois