

FEUILLETON « TRANSITION ALIMENTAIRE »

Le bonheur est dans le près

La métropole a été retenue par l'État pour son projet Alimentation durable 2030. Particuliers, associations, enseignants, entreprises, chercheurs... Chaque trimestre, découvrez à travers ce feuillet consacré à la transition alimentaire des métropolitains engagés en faveur de l'environnement, de l'alimentation durable et de l'innovation. Dans ce premier épisode, trois producteurs racontent fièrement comment ils produisent des aliments durables, locaux et commercialisés en circuits courts.



89

exploitations agricoles sont implantées sur la métropole

68%

du territoire de la métropole sont constitués
d'espaces agricoles et naturels

25%

des exploitations sont certifiées bio

FÉNAY

Agri-bio

À Agri-bio, Céline et Frédéric Marin exploitent plus de six hectares dédiés à la culture de légumes bio. La moitié de la production est consacrée à la pomme de terre, l'autre à une trentaine de variétés de légumes, dont les très demandés carottes, poireaux et oignons. « Notre cahier des charges est strict. Nous n'utilisons aucun engrais chimique. Nous devons redonner vie à nos sols, ne pas les stériliser à force de traitements et sollicitations. Aussi, nous minimisons au maximum le travail de la terre. La durabilité de l'agriculture est notre motivation pour les générations à venir », explique Céline Marin. Avant elle, son père, dès 1992, cultivait des pommes de terre bio. Depuis 2013, elle poursuit avec Frédéric son travail pour « mieux manger demain ». « On sent une vraie volonté de produire des aliments de qualité. C'est encourageant. » Là encore, la vente directe aux particuliers et le drive fermier ont été privilégiés pour la vente en circuits courts, en complément du choix d'un modèle de production agroécologique.