



[ÉDITO]

« L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE A TOUJOURS ÉTÉ EN AVANCE SUR LES AUTRES MODÈLES AGRICOLES »

On entendait souvent dire que l'agriculture biologique est une production de niche au sein de l'agriculture française. Ce n'est plus le cas aujourd'hui. Avec presque 5 % des surfaces agricoles cultivées en bio, ce n'est plus une anecdote mais bien un mode d'agriculture sur lequel il faut compter. L'agriculture biologique a toujours été en avance sur les autres modèles agricoles, intégrant dès le départ une exigence de proximité avec le consommateur, ce que l'on appelle actuellement relocalisation et circuits courts, des mots qui ont fait irruption dans le discours de l'ensemble des acteurs politiques ou professionnels. C'est le cas pour les paniers, les AMAP et l'ensemble des nouvelles formes de distribution de proximité, investies par les agriculteurs bio dans le souci de renouer les liens avec les consommateurs. Ajouté à la reconnaissance de ses bénéfices environnementaux, cela a permis aux producteurs bio de redonner leur place à des productions auparavant cultivées en France. Je pense au safran, à la gelée royale, par exemple. Ces deux productions coûteuses, en raison de la main d'œuvre qu'elles nécessitent, avaient déserté le territoire national pour des pays à faible coût.

On le voit, l'agriculture biologique génère des emplois, s'inscrivant ainsi dans l'économie des territoires et justifiant pleinement aux yeux de la société la rémunération à son juste prix du travail des agriculteurs.

Mais avant d'en arriver là, l'agriculture biologique a effectivement pu être qualifiée de marché de niche, avec d'abord de petits volumes d'une production de qualité qui s'impose chaque jour davantage auprès des consommateurs. Si certaines de ces productions resteront marginales de par leur nature festive ou saisonnière, j'aime à penser qu'elles seront majoritairement en bio dans quelques années. Leur prix n'est pas si élevé en circuits courts, et les consommateurs peuvent toucher très concrètement les effets bénéfiques des productions bio sur leur environnement comme sur la qualité gustative. Alors on ne peut que souhaiter que ces productions dites « de niche », présentées dans le dossier de ce numéro du Bio Centre'Mag, sortent rapidement de cette appellation pour devenir productions à part entière reconnues comme telles.

Jean-François Vincent,
président de Bio Centre

[INFO PLUS]

> LE CONSEIL D'ADMINISTRATION DE BIO CENTRE AU PLUS PRÈS DU CONTEXTE ÉCONOMIQUE

Depuis quelques mois, les administrateurs de Bio Centre consacrent un temps, en début de réunion, à un point de conjoncture des différentes filières biologiques de la région. Chaque administrateur rapporte à ses pairs des tendances de sa filière en termes de production (conditions, volumes, qualité), de concurrence et de prix du marché. Cette présentation de l'actualité des différentes filières permet de fournir des éléments aux notes de conjonctures destinées aux adhérents, impulse une nouvelle dynamique et favorise la réactivité des acteurs de la bio en région Centre.



EB

[Focus]

LES PRODUCTIONS DE NICHE : UNE DIVERSITÉ QUI CACHE SOUVENT UNE PASSION ! 4 > 6

[SOMMAIRE]

2 > 3 _ ACTUALITÉS

« PROFESSIONNEL »

- Une étude sur la filière bovin viande régionale
- Création de « Porc Bio Cœur de France GIE »
- Portraits d'acteurs de la filière biologique
- Journée « TCS » en juin dernier

4 > 6 _ FOCUS

- Les productions de niche : une diversité qui cache souvent une passion !

7 _ INITIATIVES EN RÉGION

- Des paniers bio dans les gares de la région
- Soyer Bio, une épicerie itinérante dans le Loir-et-Cher

8 _ BLOC-NOTES

- Coup de cœur : La face bio de la République
- On en parle : deux agriculteurs bio primés en Eure-et-Loir
- Vient de paraître : le nouveau « Guide manger bio en région Centre »

8 _ AGENDA

[FILIÈRES ANIMALES]

> UNE ÉTUDE SUR LA FILIÈRE BOVIN VIANDE MENÉE PAR BIO CENTRE

Bio Centre a mené, entre novembre 2012 et janvier 2013, une étude sur la filière bovin viande biologique régionale. Ce travail a permis non seulement de mieux connaître la filière, mais aussi d'en déterminer les enjeux pour les années à venir.



La production de bovin viande biologique en région Centre

En 2012, la région Centre comptait 76 élevages de bovins allaitants, soit 3 280 vaches allaitantes dont 1/4 du cheptel était en conversion. Les élevages bovins se situent principalement dans le Cher et l'Indre.

Actuellement en région Centre, 50 % des animaux élevés en bio – principalement des broutards (animaux maigres) – sont valorisés dans la filière conventionnelle. Ceci s'explique notamment par une méconnaissance de la filière biologique par les éleveurs récemment convertis, qui continuent de vendre des broutards en conventionnel.

De plus, très peu d'éleveurs s'engagent dans l'engraissement, du fait des prix

intéressants des broutards et des difficultés liées à la production d'animaux fins : absence de bâtiments, difficulté de produire de l'aliment concentré, durée de l'engraissement. Les abattoirs bio manquent donc d'animaux et ne peuvent répondre à la demande.

La commercialisation

49 % des éleveurs enquêtés vendent exclusivement en circuit long, tandis que 39 % pratiquent à la fois vente en circuit long et vente directe. La filière longue compte 9 acheteurs (principalement des coopératives) intervenant en région Centre dont les principaux sont Cialyn (34 %), Celmar (18 %), Poitou-Charentes Bio (13 %), CCBE (11 %) et Unébio (8 %). Il n'y a pas d'abatteur certifié en région Centre. Les principaux abatteurs sont

Unébio et Sicaba, ainsi que, dans une moindre mesure, Charal-Socopa du groupe Bigard.

En région Centre, 5 des 7 abattoirs de bovins sont certifiés. En revanche, seuls 5 ateliers de découpe le sont, dont 3 en région (sur une cinquantaine au total à proposer des prestations aux producteurs de la région Centre en vente directe). De ce fait, les éleveurs ayant recours à des ateliers non certifiés ne peuvent commercialiser leur production sous label bio.

Les enjeux de la filière bovin viande biologique

L'étude a révélé plusieurs enjeux pour le développement et la structuration de la filière bovin allaitant biologique : le soutien à l'engraissement pour satisfaire à la demande croissante de viande bovine ; la contractualisation à trois ans entre les opérateurs et les producteurs ; la communication pour valoriser la viande bovine biologique.

JMM



En savoir plus :

un hors série sur la filière régionale bovin-viande présentant les résultats de l'étude, sera prochainement consultable sur :

www.bio-centre.org

> rubrique « Publications »

> CRÉATION DE « PORC BIO CŒUR DE FRANCE GIE »

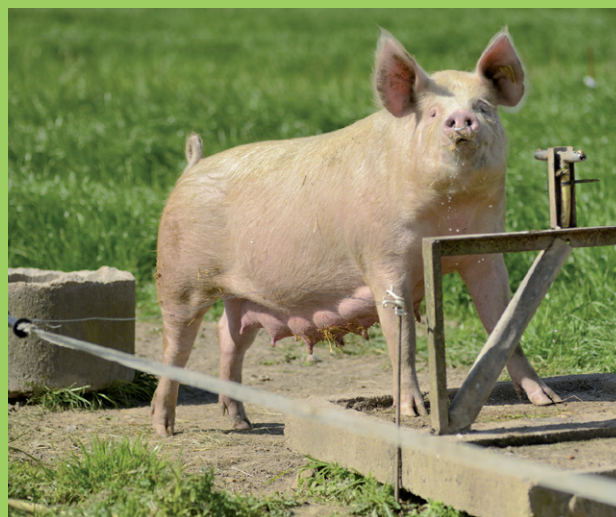


Parmi les développements initiés par le programme « Porc Bio Cœur de France » piloté par Tradival et animé par Bio Centre, on compte

désormais la création d'un Groupement d'intérêt économique du même nom. Ce GIE a été créé par les éleveurs des régions Auvergne, Bourgogne, Centre et Limousin, afin de concrétiser le partenariat mis en place avec le distributeur Système U.

Cet outil économique va contribuer au développement de l'activité des producteurs de porcs certifiés ayant leur siège d'exploitation dans les régions partenaires et limitrophes. Le GIE a également pour mission de représenter les éleveurs au sein de la structure nationale « Les Porcs bio de France » dans le partenariat avec Système U.

JMM



[COMMUNICATION]

> PORTRAITS D'ACTEURS DE LA FILIÈRE BIOLOGIQUE EN RÉGION CENTRE



Bio Centre a réalisé une exposition photographique d'acteurs de l'agriculture biologique en région Centre « Regards croisés en terre naturelle ». Les 17 portraits de producteurs, préparateurs, distributeurs et consommateurs sont accompagnés de textes – témoignages ou interviews – publiés en un « Guide de l'exposition ». Chaque acteur de la filière biologique, photographié en situation, nous raconte une histoire, celle de leur implication dans la filière biologique, celle de leur combat quotidien à porter et soutenir des projets créatifs et innovants. Des parcours individuels qui, d'une certaine manière, croisent l'évolution collective et la prise de conscience face au rôle de l'agriculture biologique profondément inscrite dans le respect de l'environnement et le bien-être ou la santé des générations futures.

L'objectif de cette exposition est double. Tout d'abord, « donner un visage aux producteurs, transformateurs et distributeurs de la filière bio en région Centre et leur donner la parole, pour que les consommateurs découvrent et apprécient les conditions de production des denrées locales qu'ils achètent » explique Jacques Dyonet, administrateur au collège « consommateurs » de Bio Centre. L'exposition est également destinée « aux agriculteurs conventionnels qui s'interrogent sur la filière bio. Ces témoignages apportent un éclairage sur les pratiques professionnelles des acteurs de la bio, éclairage qui peut changer le regard



parfois chargé d'a priori que les agriculteurs conventionnels posent sur l'agriculture biologique. »

L'exposition est disponible pour toute structure qui souhaite la présenter lors d'une manifestation. Le prêt est gratuit pour les adhérents de Bio Centre.

En savoir plus :
les photographies
et le guide, ainsi que
les conditions de prêt
sont consultables sur
le site de Bio Centre :
www.bio-centre.org
> rubriques « Outils
de communication »



[FILIÈRES VÉGÉTALES]

> JOURNÉE « TCS » EN JUIN DERNIER

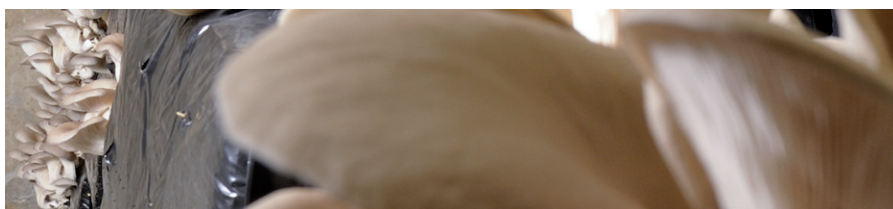
Le GRAB (collège « producteurs » de Bio Centre) et les GAB de la région ont organisé une journée dédiée aux Techniques culturales simplifiées (TCS) et au semis direct en agriculture biologique. Cette journée s'est déroulée au Louroux, en Indre-et-Loire, à l'occasion du festival « Agriculture en fête » organisé par INPACT 37.

Au cours de cette rencontre riche en échanges, les participants, plus d'une centaine, ont assisté dans la matinée à une conférence animée par Michel Roesch (photo ci-dessous), agriculteur bio pratiquant les TCS depuis 2003, après avoir constaté la dégradation de son sol suite à 20 années de monoculture de maïs. L'évolution de son travail et de sa réflexion agronomique l'ont conduit à entamer la conversion de ses terres à l'agriculture biologique en 2010. Depuis lors, il note une nette amélioration de son sol, avec une meilleure absorption de l'eau, une activité biologique intense, une bonne structuration du sol grâce à l'activité microbienne et aux champignons, et une fertilité naturelle liée à l'activité biologique.

Cette journée consacrée aux TCS s'est poursuivie avec différents ateliers : visite de parcelles, exposition d'outils, semences paysannes.

JCG





LES PRODUCTIONS DE NICHE : _UNE DIVERSITÉ QUI CACHE SOUVENT UNE PASSION !

Nombreux sont les agriculteurs biologiques de la région Centre à avoir une production originale, inattendue en région Centre. Nous en avons rencontré quelques-uns, pour mieux connaître leurs motivations et leur intérêt pour ce type de production.

Mais au fait, qu'est-ce exactement « une production de niche » ? On peut la définir par plusieurs critères : elle constitue un petit segment de marché, en terme de clientèle ou de produits. Elle concerne un nombre de producteurs restreint. Une niche est par définition un marché peu concurrentiel et s'avère donc souvent rentable.

Ainsi donc, nous avons pu référencer en région Centre un certain nombre de productions qui répondent à cette définition, à l'un ou l'autre de ces critères, ou à l'ensemble. Par exemple, la culture du safran, si elle est bien représentée en région Centre, concerne de faibles volumes de production et représente un tout petit marché. Dans un autre domaine, la production de gelée royale répond à tous les critères : petit marché, peu de producteurs, et peu de concurrence française à l'heure actuelle.

Certaines productions, actuellement de niche, pourraient trouver des débouchés et devenir des productions à part entière. C'est le cas, par exemple, du quinoa ou encore du petit épeautre, cultures testées par quelques agriculteurs bio avant d'être adoptées par d'autres producteurs.

Ces productions novatrices, ont trouvé une place sur le marché régional et même national dans certains cas, ont également parfois anticipé la réglementation européenne. C'est le cas de la pisciculture biologique, qui a d'abord eu un cahier des charges français avant qu'il ne soit entériné par la Commission européenne. Une première ferme piscicole bio devrait bientôt voir le jour en Brenne, dans l'Indre. En revanche, l'élevage de cervidés ne bénéficie pas encore de cette réglemen-



tation, les animaux, pourtant élevés avec des aliments 100 % bio et sans recours à des traitements allopathiques, ne peuvent se prévaloir du label bio au moment de la commercialisation.

— Des motivations très diverses

L'éleveur de cervidés le fait par passion. Et il n'est pas le seul à être motivé par une envie qui est d'abord personnelle avant de devenir professionnelle. C'est le cas de Sophie Crépin, qui a choisi la culture des champignons parce qu'elle était, au temps de son enfance, traditionnelle dans sa commune de l'Indre-et-Loire. C'est aussi le cas de Jean-Michel Morand, légumier de plein champs, qui produit l'igname devenu, par un hasard de l'histoire locale, la culture emblématique d'un petit village du Loir-et-Cher. À ce jour, il est le seul producteur d'igname bio en métropole !

L'intérêt agronomique peut rejoindre parfois la motivation personnelle. Ainsi, Jacques de Rochefort a initié les cultures de petit épeautre et de quinoa, toutes deux sans gluten, alors qu'il développait une intolérance à cette substance.

D'autres encore, comme David Peschard, ont introduit des oléagineux dans leur rotation, le chanvre ensuite la cameline, puis se sont lancés dans la production d'huile, à la fois pour créer un emploi et pour aller au bout de la démarche.

— Un partage d'expériences

Difficile, vu cette diversité de productions et de motivations, de dresser un tableau exhaustif des productions de niche régionales. Nous avons plutôt choisi de donner la parole à certains de ces producteurs qui témoignent de leur expérience.

VÉRONIQUE OUDOT, PRODUCTRICE DE GELÉE ROYALE BIOLOGIQUE À NOZIÈRES (CHER)

Véronique Oudot s'est lancée dans la production de gelée royale biologique il y a 4 ans, après avoir été enseignante. Elle s'est formée auprès de son mari apiculteur et chez un producteur de gelée royale biologique. Ce métier « *très technique, très minutieux* » nécessite également peu d'investissement, mais « *il est financièrement intéressant* », confie Véronique Oudot.

Elle possède 200 ruches, dont la moitié est dédiée à la production de gelée royale, « *la nourriture des reines et des larves* ». Ces sécrétions spécifiques des abeilles sont collectées chaque jour, uniquement entre le 15 avril et le 15 juillet. « *Le principe est de faire croire aux abeilles qu'elles doivent élever une reine. Tous les 3 jours, je prélève la gelée royale et je transfère les larves. Chaque jour, je manipule entre 3 000 et 4 000 larves* ». Durant cette période, Véronique Oudot travaille entre 10 et 14 heures par jour.

Le reste de l'année, l'apicultrice consacre son temps au conditionnement et à la commercialisation, « *1/3 est vendu aux grossistes, 1/3 directement aux magasins spécialisés, et 1/3 en vente directe lors de salons* ».



DAVID PESCHARD, AGRICULTEUR À SÉRIS (LOIR-ET-CHER)

En 2010, David Peschard converti une partie de ses terres à l'agriculture biologique. Auparavant, il a suivi, en 2009, une formation sur la culture du chanvre et ses débouchés. Il a été très intéressé, comme une vingtaine d'autres producteurs. Ensemble, ils créent la Sarl Chanvriers du Blésois, qui commercialise des produits à base de chanvre pour l'isolation et le paillage.

« *Le chanvre est une plante très intéressante à cultiver. Elle est semée tardivement, en mai, et elle pousse très vite. Elle est naturellement propre !* ». En revanche, la récolte est plus délicate, et nécessite une machine spécifique qui vient chaque année d'Alsace spécialement pour ses collègues et lui.

Afin de valoriser les graines en bio, David Peschard a lancé un atelier de production d'huiles, géré par sa compagne en conversion professionnelle. Il cultivait déjà du colza, il a ajouté la cameline et le tournesol dans le but de proposer une gamme plus large.

Ces productions sont certes modestes mais fortes d'une bonne valeur ajoutée, étant commercialisées uniquement en circuits courts, sur les marchés, les salons et à la ferme. « *Seul, je n'aurais pas pu me lancer dans cette diversification. C'est un autre métier !* »

MICHEL PRÉDAL, ÉLEVEUR DE CERVIDÉS À BEAUMONT-VILLAGE (INDRE-ET-LOIRE)

Michel Prédal a commencé un élevage de cervidés en 1993, « *par plaisir* ». Peu à peu, il est arrivé à un stade professionnel, et, il est passé, à partir de 2005, à des pratiques d'élevage inspirées de l'agriculture biologique. Un peu en réponse à la demande du syndicat des éleveurs de cervidés, mais surtout parce que sa pratique était déjà très proche des exigences de la bio. « *Les 6 hectares de prairies n'ont pas reçu de traitements chimiques depuis une trentaine d'années. Les daims ne sont pas des animaux fragiles. Ils n'ont pas besoin d'être traités contre les parasites internes, par exemple* » explique l'éleveur. Les daims se nourrissent d'herbe ou de foin, de pommes également en saison.

Comme il n'existe pas encore de réglementation européenne biologique, Michel Prédal a travaillé avec un organisme certificateur pour établir un cahier des charges privé, qui préconise l'alimentation 100 % bio et un recours limité aux traitements allopathiques, comme pour les autres élevages biologiques.

Michel Prédal commercialise les carcasses en vente directe aux consommateurs ou par l'intermédiaire de magasins. Une partie des jeunes est également vendue à des sociétés de chasse pour le repeuplement de territoires.

C'est pour Michel Prédal une activité secondaire. « *Je ne dégage qu'un petit bénéfice. La vente permet de financer toutes les dépenses* ».



SOPHIE CRÉPIN, AGRICULTRICE ET MYCICULTRICE À LOCHES (INDRE-ET-LOIRE)

Sophie Crépin s'est installée à Loches en 2005, après une reconversion professionnelle. Elle produit des grandes cultures et des légumes de plein champ sur 150 hectares, en bio depuis 2008.

Elle a eu l'opportunité en 2009 d'acheter des caves, comme il y en a tant à Loches et dans cette partie de la Touraine où elle a grandi. Elle s'est souvenue des champignonnières de son enfance et a décidé de se lancer dans la production de shiitakés, champignons très prisés pour leurs qualités gustatives et nutritionnelles. « *C'est une culture simple, explique-t-elle, j'achète le substrat bio, et cela pousse tout seul, ou presque !* ». Cette simplicité n'est qu'ap-

parente, car il faut quotidiennement vérifier l'hygrométrie « *entre 85 et 90 %* », la luminosité « *6 heures d'éclairage par jour* » et la température « *13°C toute l'année, ce qui n'est pas très élevé mais qui permet aux champignons de pousser doucement* ». Et qui limite la consommation d'énergie, ce qui tient à cœur à la productrice. Ce travail nécessite l'intervention d'un équivalent temps plein, pour une production annuelle de 8 tonnes.

Sophie Crépin vend toute sa production en frais, à la plateforme Biocoop du secteur ou à Val Bio Centre. Elle commercialise également directement auprès de quelques AMAP et magasins spécialisés.



LISA LAMONTE, HÉLICICULTRICE À MAZANGE (LOIR-ET-CHER)

Depuis plus d'un an, Lisa Lamonte s'est installée agricultrice, plus précisément hélicicultrice, après avoir travaillé plusieurs années dans l'industrie agroalimentaire. Pourquoi les escargots ? « *Petites bêtes, petite installation, petits investissements*, répond Lisa Lamonte. *Plus sérieusement c'était aussi un bon moyen d'atteindre mes objectifs de rester dans le secteur agroalimentaire, de me mettre au vert, d'avoir un métier polyvalent et mettre en pratique mes valeurs* ». Valeurs qui associent l'agriculture biologique, l'approvisionnement de proximité et la vente en circuits courts.

Lisa Lamonte a donc travaillé dur, une fois son BPREA⁽¹⁾ en poche, pour mettre sur pied sa production, créer ses recettes, construire son réseau de distribution, qu'elle continue à développer aujourd'hui. « *Je ne regrette pas le choix que j'ai fait. C'est beaucoup de travail, la phase d'investissement est difficile, mais j'aime ce que je fais.* »

⁽¹⁾ BPREA : Brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole



SOPHIE DUCROCQ, PRODUCTRICE DE SAFRAN À SOREL-MOUSSEL (EURE-ET-LOIR)

Sophie Ducrocq a découvert la culture du safran « *par hasard*, explique-t-elle, *je ne suis pas du tout issue du milieu agricole, mais je cherchais à développer une activité sur mon terrain de 7 000 m²* ». Elle a vu un reportage et a été séduite ! Elle n'est pas la seule, puisqu'en France, les safraniers sont passés de 200 en 2008 à 400 en 2013. « *Cela répond à une attente des consommateurs et des restaurateurs qui veulent du vrai safran de bonne qualité.* »

À l'heure actuelle, elle produit du safran sur 1 300 m², pour une production annuelle de 370 grammes. « *Il faut environ 150 à 200 fleurs pour produire un gramme de safran* » précise Sophie Ducrocq. Son travail représente un temps plein « *et même un peu plus !* », car elle a choisi de transformer une partie de sa production, et propose à ses clients confitures, moutardes et autres produits gastronomiques qu'elle commercialise sur les marchés et les salons.



[CENTRE]

> DES PANIERS BIO DANS LES GARES DE LA RÉGION CENTRE

Les halls des gares d'Amboise, Tours, Bourges, Châteauroux et Blois accueillent des producteurs bio une fois par semaine et les voyageurs peuvent donc y faire leur marché. En effet, la SNCF a mis en place « Les paniers fraîcheur », paniers de légumes biologiques, vendus sans abonnement aux usagers de la gare.

Stéphane Neau, maraîcher dans le Loir-et-Cher, a été contacté par le chef de gare de Blois, qui cherchait un maraîcher bio pour vendre des paniers chaque semaine dans le hall de la gare. « J'ai accepté parce que c'était en cohérence avec mon choix de commercialiser toute ma production uniquement en vente directe ».

De plus, vendre des paniers dans une gare permet de toucher des consommateurs qui n'achètent pas ou peu de produits bio et ainsi de les sensibiliser à la qualité des aliments biologiques. Actuellement, Stéphane Neau vend chaque semaine une quarantaine de paniers. Il a dû adapter le contenu du panier à cette clientèle, différente de celle des abonnés aux paniers bio. « Il y a 6 ou 7 légumes, en petites quantités. C'est en fait adapté à des personnes qui n'ont pas forcément le temps de cuisiner ».

Ses clients sont à la fois des gens du quartier qui font un détour par la gare pour acheter un panier, et des voyageurs qui se sont bien vite habitués à trouver leur panier bio chaque semaine.

Il a été rejoint par un boulanger, Serge Boutron, qui a fait la démarche auprès de la SNCF pour proposer de tenir un stand



de pain bio. « Pour moi, c'est un débouché commercial précieux, je vends environ 60 kg de pains chaque semaine ». Sa clientèle est très variée, à la fois des clients fidèles qui viennent à la gare exprès, des voyageurs qui achètent régulièrement leur pain bio, et quelques voyageurs occasionnels.

Saluons cette belle initiative de la SNCF, qui représente un bon moyen de faire découvrir les produits biologiques de proximité à des consommateurs qui ne les connaissent pas.

[LOIR-ET-CHER]

> SOYER BIO, UNE ÉPICERIE ITINÉRANTE DANS LE LOIR-ET-CHER



« C'est difficile de trouver un emploi à 56 ans, raconte Joëlle Soyer, j'ai donc réfléchi à plusieurs projets, et mon choix s'est porté sur l'épicerie bio ambulante, car je m'intéressais aux produits biologiques depuis 4 ans, suite à des problèmes de santé. Depuis que je consomme bio, je me sens beaucoup mieux ! »

Le camion-épicerie s'est lancé sur les routes en janvier 2012. Depuis, Joëlle Soyer s'installe sur les marchés d'Amboise, Montrichard, Onzain, Cour-Cheverny, Blois, Pontlevoy et Chissay-en-Touraine. Elle est présente sur 8 marchés différents chaque semaine, et elle aime ça. « J'apprécie le contact, la proximité avec les consommateurs, et ma liberté ! »

Joëlle Soyer propose à ses clients des produits régionaux, produits laitiers, miels et vins, ainsi que les basiques du panier bio, et des compléments alimentaires.

[COUP DE CŒUR]

> « LA FACE BIO DE LA RÉPUBLIQUE »



Thierry Derocles, le réalisateur de ce film, a rencontré les acteurs de la filière biologique, pour tenter de comprendre ce paradoxe français, qui veut que l'agriculture biologique reste marginale, avec seulement 4 % de la surface utile agricole nationale,

alors même qu'elle est reconnue comme une alternative aux problématiques environnementales.

Un film à voir pour comprendre les enjeux des prochaines années.

➔ Voir la bande annonce : www.youtube.com/watch?v=IsoSjG3xbJc

[ON EN PARLE]

> DEUX AGRICULTEURS BIO PRIMÉS EN EURE-ET-LOIR

Sylvie et Gervais Arrondeau, agriculteurs bio installés à Dancy, viennent de recevoir le « Prix départemental de la dynamique agricole », décerné par la Banque Populaire.

Du dynamisme, ils n'en manquent pas ! Depuis leur installation, en 1991, sur les terres familiales, ils n'ont cessé d'innover, de diversifier leurs productions. D'abord céréaliers conventionnels puis biologiques, ils ont choisi de moudre leur grain et de cuire du pain.



Puis, ils ont repris un élevage de volaille, l'ont converti en bio et l'ont agrandi. Aujourd'hui, en plus d'une production d'œufs, ce sont poulets, pintades, canettes et canards qui sont abattus et vendus sur place et sur les marchés. Leur production céréalière s'est également diversifiée, avec l'ajout de légumes secs et d'oléagineux qui leur permettent de proposer à la vente des huiles de colza et de tournesol... Et nous nous sommes laissé dire qu'ils n'arrivent plus à fournir la demande de leur clientèle toujours croissante. Alors, d'autres projets en gestation ?

➔ Découvrez la ferme de la Métairie en vidéo sur le site de la Banque Populaire : www.valdefrance.banquepopulaire.fr > rubrique Actualités

[VIENT DE PARAÎTRE]

> LE NOUVEAU « GUIDE MANGER BIO EN RÉGION CENTRE » EST PARU

Le nouveau « Guide manger bio en région Centre » est paru à l'automne. Cette septième édition présente 322 producteurs, artisans et commerçants qui vendent leurs produits directement. Ce chiffre témoigne du dynamisme de la filière biologique en région Centre puisque dans la précédente édition (2011), ils n'étaient que 186 !

➔ À consulter sur le site de Bio Centre : www.bio-centre.org > rubrique « Publications »



[AGENDA]

11 > 12 DÉC.

Journées techniques nationales fruits, légumes et viticulture biologiques
Colmar

14 > 16 JANV.

SIVAL
Salon des productions végétales
Angers (Parc des expositions)

27 > 29 JANV.

Millésime BIO
Salon professionnel consacré exclusivement aux vins biologiques
Montpellier (Parc des expositions)

3 FÉV.

Salon des vins de Loire
Angers (Parc des expositions)

12 > 15 FÉV.

Biofach
Salon international des produits biologiques
Nuremberg (Allemagne)

19 FÉV.

Bio Centre
Conseil d'Administration et GRAB (collège producteurs)
Blois

22 FÉV. > 2 MARS

Salon international de l'agriculture
Paris (Porte de Versailles)

27 FÉV.

Séminaire international de l'agriculture biologique
Paris (Porte de Versailles)

3 AVR.

Bio Centre
Conseil d'Administration et GRAB (collège producteurs)
Orléans

17 AVR.

Bio Centre
Assemblée générale
Orléans



BIOCENTRE MAG est un magazine de Bio Centre

Cité de l'Agriculture - 13, avenue des Droits de l'Homme - 45921 Orléans Cedex

Directeur de publication : Jean-François Vincent - Rédacteur en chef : Eric Béliard

Rédaction : Annie Rigault (www.autre-mot.fr) pour : Éric Béliard, Jean-Christophe Grandin, Jean-Marie Mazenc, Jean-François Vincent.

Graphisme et mise en page : Erwan Citérin

Crédit photos : Droits réservés, photothèque Bio Centre : D. Gentilhomme - Ph. Montigny (Filimages) - A. Rigault (www.autre-mot.fr), InPact 37, L. Lamontre, S. Ducrocq.

Impression : Prévost Offset - Imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement - ISSN : 2103-3056

Réalisé avec le soutien financier de la DRAAF et du Conseil régional Centre

