

[Focus]

DU GRAIN À MOUDRE 2>3

[SOMMAIRE]

2 > 3_ ACTUALITÉS

« PROFESSIONNEL »

_ Filière viande

_ Viticulture

_ Filières Grandes cultures

_ Restauration collective

_ En région

3 > 6_ FOCUS

_ Grandes cultures bio :
du grain à moudre

7_ INITIATIVES EN RÉGION

_ Témoignages

8_ BLOC-NOTES

_ Coup de cœur

_ Vu d'ailleurs

8_ AGENDA

[ÉDITO]

L'activité de la filière biologique en région Centre connaît une nouvelle dynamique en ce début 2009.

Renouveau par la transition du magazine l'Actu Bio à Bio Centre'Mag. La charte graphique et la nouvelle présentation se veulent facilitatrices des échanges avec les partenaires chaque jour plus investis et donc plus reliés.

Renouveau avec l'accueil de l'assemblée générale de la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France) à Mézières-en-Brenne où le nouveau président a exposé les perspectives de la structure.

Renouveau avec l'assemblée générale de Bio Centre pendant laquelle un des bilans a été fait sur les activités 2008 et les suites de la conférence régionale de l'agriculture biologique du 3 décembre dernier. En 2009, l'équipe centrera son programme autour de 10 grandes actions : actions globales de dynamisation amont-aval, de représentativité de la production, d'expérimentation, de suivi d'OGM,... et actions plus techniques, de la viticulture à la filière légumes, des conversions et installations

au marché de la restauration collective, ...

Opportun aussi d'offrir à la lecture un dossier spécial grandes cultures biologiques, filière au cœur des enjeux de conversion et de développement des surfaces en agriculture biologique. Ce dossier permet de rencontrer chaque acteur, ajuster ses connaissances du « métier de l'autre », discerner les étapes d'évolution en comprenant le terrain.

Pour structurer cette filière, Bio Centre et les GAB coordonnent le programme d'expérimentation et le suivi des contaminations génétiques et proposent des journées d'information et de formation professionnelles adaptées aux structures en place comme aux porteurs de projets.

Les objectifs de Bio Centre dans le développement de l'agriculture biologique et de la représentation des filières sont donc bien valorisés en ce début d'année. Avec ce coup de pouce, nous ne sommes surtout pas dans le pétrin !

Pour Bio Centre, Sandrine Gouble
membre du bureau de Bio Centre

[INFO PLUS]

> UNE NOUVELLE COMMUNICATION



En 2008, Bio Centre a entamé un travail sur sa communication afin d'améliorer sa visibilité et d'informer plus largement sur ses actions de développement

et de structuration de la filière biologique en région Centre. Bio Centre s'est ainsi doté d'une charte graphique qui peu à peu est adaptée à l'ensemble de ses supports de communication.

Concernant la diffusion de l'actualité sur l'agriculture biologique, Bio Centre a décidé de faire évoluer son support d'information. Ainsi l'Actu Bio fait place à 2 nouveaux supports qui voient le jour en 2009 : le **Bio Centre Info**, réservé aux adhérents et le **Bio Centre' Mag**, mini-magazine s'adressant à un large public afin de permettre à tout un chacun de suivre les actions de Bio Centre et de prendre connaissance des actualités nationales importantes. Le Bio Centre' Mag propose également un zoom sur un thème d'actualité. Enfin, une page « Initiatives » donnera la parole à des acteurs de la région Centre agissant pour le développement et la reconnaissance de la filière biologique.

[FILIÈRE VIANDE]



> POINT SUR L'OUTIL D'AIDE À LA FILIÈRE VIANDE BOVINE BIOLOGIQUE : LA CAISSE DE SÉCURISATION

Dans le contexte d'un marché demandeur, les opérateurs d'aval cherchent à sécuriser leur approvisionnement en bovins biologiques.

Face à des éleveurs échaudés par les périodes de crise (2002-2004) et à leur réticence à mettre plus de bovins à l'engraissement, un outil a été mis en place en 2007 : la caisse de sécurisation de l'engraissement des bovins bio (*mesure financée par la région Centre dans le cadre du CAP'filère Bovin viande 2007-2010*).

Ce dispositif a pour vocation de sécuriser tout éleveur s'engageant dans l'engraissement de bovins bio, en lui garantissant le versement du surcoût de l'engraissement en bio si un animal devait être vendu en conventionnel, et de sécuriser l'approvisionnement des abatteurs en quantité comme en qualité.

Son fonctionnement est contrôlé par un comité de pilotage, composé de deux éleveurs, de représentants de CIALYN et

de SICABA, des partenaires financiers (*Région Centre, Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, Conseil général du Cher*), de la Chambre Régionale d'Agriculture et de Bio Centre. L'opérateur UNEBIO n'ayant pas intégré le dispositif, la caisse de sécurisation concerne uniquement la filière CIALYN/SICABA. Depuis le démarrage du dispositif en juillet 2007, 103 animaux ont été commercialisés soit environ 40T de carcasse (*du 3^e trimestre 2007 au 3^e trimestre 2008*). Le marché étant porteur, tous les animaux ont été commercialisés en bio et la caisse n'a donc pas encore fonctionné en garantie.

CIALYN : Coopérative de producteurs ovins et bovins

SICABA : Coopérative d'éleveurs du Bourbonnais
UNEBIO : Union des Eleveurs Bio

[VITICULTURE]

> VERS UN APPUI TECHNIQUE RÉGIONAL

Les viticulteurs représentent en Région Centre 25% des producteurs biologiques, avec 1 100 ha de vigne conduits en mode biologique ou en conversion. Ils représentent l'essentiel des conversions de ces dernières années avec une augmentation de 30% des surfaces par rapport à 2006 vs 20% au niveau national (*chiffres 2007 de l'Agence Bio*).

Un accompagnement technique, concernant notamment la maîtrise du mildiou rendue difficile par les étés pluvieux de ces dernières années, est souhaité par les professionnels de la filière pour les conversions récentes.. Pour ce faire, Bio Centre a sollicité une aide auprès du Conseil Régional pour la mise en place d'un poste régional de conseiller technique. Cet appui reste à construire en partenariat avec les Chambres d'Agriculture et les GAB des départements les plus concernés, à savoir l'Indre-et-Loire et le Loir-et-Cher.



[FILIÈRE GRANDES CULTURES]



Ce projet reposait sur l'opportunité d'utiliser le site industriel d'Ebly basé en Eure-et-Loir. Le test de fabrication réalisé par Ebly a abouti à un produit qui a pu être certifié AB et qui a été quasi unanimement apprécié lors des tests de dégustation. Deux dépôts de marque ont été effectués auprès de l'INPI (*Institut national*

> LE BLÉ DUR BIO PRÉCUIT, UN PRODUIT À DÉVELOPPER EN RÉGION ?

Une étude de faisabilité pour le développement d'une filière blé dur bio à destination du marché des céréales précuites a été menée par Bio Centre en 2008 avec le soutien financier de la région Centre, de l'ONIGC (Office National Interprofessionnel des Grandes Cultures) et la Sica Agralys Bio

de la propriété industrielle).

Le marché potentiel en magasins spécialisés, s'il ne représente pas de gros volumes aujourd'hui, pourrait néanmoins être développé par des méthodes de marketing et de communication adaptées. Le bilan technico-économique montre que le coût de revient du produit est compa-

tible avec le prix d'intention d'achat du consommateur. Le blé bio précuit pourrait en outre trouver sa place en restauration collective pour des volumes beaucoup plus importants. Le développement commercial reste à développer avec des partenaires régionaux ou à défaut, hors région.

[RESTAURATION COLLECTIVE]

> VERS UNE STRUCTURE ÉCONOMIQUE POUR
LA RESTAURATION COLLECTIVE EN RÉGION

Bio Centre a été amené à travailler au développement de la restauration collective bio en région depuis 2002, à la suite des crises de la vache folle qui ont amené les responsables de ce secteur à s'intéresser aux produits biologiques.

Si le repas bio a pendant longtemps gardé un caractère événementiel annuel, un certain nombre de restaurants collectifs sont aujourd'hui dans une démarche d'introduction régulière de produits ou de repas bio. Citons par exemple les communes de Veigné (37) avec un repas bio chaque semaine, Semoy (45) avec un repas bio par mois, S^t-Pryvé-S^t-Mesmin (45) avec un aliment bio par jour, Montrichard (41) avec des fruits et légumes bio toutes les semaines, Vendôme (41) ou le Lycée Rémi Belleau à Nogent-le-Rotrou (28) avec du pain bio tous les jours.

L'amorce a notamment été facilitée par la mise en place par Bio Centre en 2006, d'un service d'approvisionnement de la restauration collective en produits bio locaux : Val Bio Centre – Service RHD. En 2008, ce service a approvisionné 144 000 repas partiellement ou entièrement bio. Ce projet pilote n'étant pas une fin en soi, une étude de faisabilité pour la mise en place d'une plate-forme de dis-



tribution indépendante a été lancée fin 2008. L'étude propose, dans ses conclusions, un partenariat contractualisé entre professionnels des différents maillons de la filière s'appuyant notamment sur un distributeur local déjà impliqué dans la distribution de produits en restauration collective. Le statut proposé pour cette nouvelle structure est celui de Société Coopérative d'Intérêt Collectifs (SCIC) où seraient représentés producteurs, transformateurs et salariés. La mise en place de cette nouvelle structure est envisagée dès septembre prochain.

[EN RÉGION]

> ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE BIO CENTRE

L'assemblée générale de Bio Centre s'est tenue le 8 avril dernier à Blois, et s'est clôturée par un colloque sur « les collectivités et l'agriculture biologique ».

L'assemblée générale 2009 a permis de faire le bilan d'une année marquée par un contexte favorable qui a amené de nouveaux acteurs à s'intéresser à l'agriculture biologique, parmi lesquels des producteurs mais également des opérateurs (*transformateurs, distributeurs*).

Le président, Serge Mautouchet, a fait part de renforcer les liens avec les partenaires institutionnels de l'amont de la filière, Groupements d'Agriculteurs Biologiques (GAB) et Chambres d'agriculture, mais aussi avec ceux de l'aval, Chambres de métiers et de l'artisanat, Chambres de commerce et d'industrie ou encore l'Association Régionale des Industries Alimentaires du Centre (l'ARIAC) et Syndicat National des transformateurs de produits naturels et de culture biologique (Synabio). Les actions 2009 de Bio Centre prévoient notamment un renforcement de l'appui technique et du soutien aux

conversions en lien avec les structures départementales, dans le domaine des grandes cultures, des cultures légumières, du maraîchage et de la vigne. L'accompagnement de la filière pain biologique est également envisagé en s'appuyant principalement sur le développement de la restauration collective. Enfin, des projets de partenariat avec les régions voisines sur la filière porc et en légumes de plein champ sont prévus.

Le colloque organisé à l'occasion de l'assemblée générale en collaboration avec la Communauté d'Agglomération de Blois, sur le thème « *Les collectivités et l'Agriculture Biologique* », a permis de constater lors des débats autour de la restauration collective, de l'aménagement du territoire et de l'accès au foncier, l'intérêt croissant des collectivités territoriales pour ce mode de production.

[EN RÉGION]

> ÉLABORATION
DU PLAN RÉGIONAL
EN FAVEUR DE L'AGRI-
CULTURE BIOLOGIQUE

Afin de poursuivre la réflexion engagée lors de la 1^{re} Conférence régionale du 3 décembre dernier, un comité de pilotage constitué de la Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la forêt (DRAAF), du Conseil régional, de Bio Centre et de la Chambre régionale d'Agriculture du Centre a été mis en place. L'objectif est d'élaborer une stratégie régionale de développement de la filière biologique autour de 4 axes : conversion, expérimentation et formation, structuration des filières et restauration collective. Les groupes de travail devront élaborer lors du 1^{er} semestre 2009 des propositions d'actions qui constitueront le Plan régional en faveur de l'agriculture biologique qui sera présenté lors de la prochaine Conférence régionale prévue à l'automne.

[EN RÉGION]

> ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
DE LA FNAB* EN BERRY

Le Berry accueillait les 24 et 25 mars derniers l'assemblée générale de la FNAB.

Cet événement organisé conjointement par le GAB de l'Indre, celui du Cher et par Bio Centre a permis notamment de mettre en valeur le Berry, ses producteurs bio, et d'alimenter la dynamique de développement de l'agriculture biologique à travers la mobilisation des acteurs.

La majorité des groupements d'agriculteurs bio français étaient présents et leurs représentants ont validé les grands axes de travail de la FNAB pour 2009. À cette occasion, la FNAB s'est donnée un nouveau Président, Dominique Marion, paysan en polyculture et élevage en Charente-Maritime.

L'assemblée générale s'est clôturée par une table ronde, intitulée « acteurs de la bio, sur quel projet, pour quelles synergies ? », qui a montré la volonté des réseaux représentés d'unir leurs efforts pour développer le mode de production biologique.

Compte rendu disponible sur le site :

www.fnab.org

* Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique des régions de France



GRANDES CULTURES BIO

Du grain à moudre

La réorientation des crédits de la PAC vers la bio et le déplaçonnement des aides vont susciter de nouvelles conversions en grandes cultures. Les débouchés sont assurés car la demande est forte en alimentation animale et en pain. Mais l'installation de nouveaux meuniers et boulangers bio est impérative.



Un vent favorable souffle sur la bio de la région Centre, et en particulier sur ses productions de céréales et d'oléagineux. Le plan national du ministère de l'Agriculture adopté fin 2008 dans le cadre du Grenelle de l'environnement, prévoit de multiplier par trois les surfaces cultivées en bio. Il contient plusieurs mesures qui encouragent le basculement d'agriculteurs vers ce mode de production. En plus du doublement du crédit d'impôt en 2010, ce plan prévoit le déplaçonnement des aides à la conversion ; une mesure très attendue par les producteurs de grandes cultures.

Jusqu'ici, l'aide aux grandes cultures de 200 €/ha/an pendant cinq ans prévue dans la MAE bio (*Mesure Agri Environnementale*) était plafonnée à 7 600 € par exploitation. L'agriculteur limitait donc sa conversion aux 38 ha correspondants. Depuis le 1^{er} janvier 2009, cette limite n'existe plus.

Sur le terrain, la réaction a été immédiate. Des producteurs qui ne pouvaient pas passer en bio pour des raisons économiques, sont maintenant rassurés par le déplaçonnement. Dans le Cher notamment, la vague de conversion enregistrée avec les CTE (*contrats territoriaux d'exploitation*) en 2000 et 2001, devrait se reproduire. En 2009, quelques 2000 ha dont beaucoup de grandes cultures devraient basculer en bio (*soit une hausse de 10% des surfaces, toutes productions confondues*), estimation à confirmer au regard des déclarations PAC (*échéance du dépôt de dossier : 15 mai 2009*). En 2010, les conversions pourraient franchir un nouveau palier à condition que l'enveloppe réservée pour financer cette MAE soit suffisante.

Les candidats à la conversion semblent se situer majoritairement dans les zones de polyculture-élevage du sud du Cher et de l'Indre. « *Avec leurs prairies et leur troupeau, ces producteurs ont une approche globale de leur ferme, voisine de la logique bio* », souligne Jean-Christophe Grandin de Bio Centre, l'association de développement de la filière biologique du Centre. Des exploitations céréalières parfois immenses pourraient initier une conversion.

Appui technique

Pour un conventionnel, la conversion à l'agriculture bio nécessite une remise en cause de sa conduite d'exploitation. Produire bio, ce n'est pas seulement « *faire sans produits chimiques* », c'est aussi allonger sa rotation, reconstituer la matière organique et la vie microbienne du sol, favoriser l'apparition de la faune auxiliaire, choisir des variétés rustiques...

Tout cela ne s'improvise pas. Dans chaque département du Centre, le technicien

du GAB (*Groupeement des agriculteurs bio*) est là pour accompagner techniquement les agriculteurs en conversion. Il réalise des tours de plaine, organise des réunions techniques et suit les essais mis en place avec la chambre d'agriculture. Parfois, cet accompagnement est aussi poussé que celui des groupes de développement agricole conventionnels. C'est le cas dans le Cher où une dizaine de producteurs bénéficie des apports techniques de la FDGEDA*. Vincent Moulin, technicien grandes cultures bio réalise sept ou huit essais par an (*variétés, désherbage mécanique, azote organique, semis sous couvert*). Il constate que la conduite bio valorise mieux les sols à potentiels faibles ou moyens que les excellentes terres. « *Les sols légers ou séchants ont des pressions de maladies et de mauvaises herbes inférieures aux terres profondes ; la conduite en bio s'y adapte mieux* », indique-t-il. Une étude menée en 2007 sur le Centre et l'Île-de-France confirme ce constat d'un point de vue économique. « *Malgré un contexte de prix favorable au conventionnel, les résultats sont équivalents entre les deux systèmes* », souligne Lizig Kloareg, chargée des grandes cultures pour Bio Centre.

Or en 2008, le contexte de prix reste plus favorable à la bio et avantagerait donc ce système.

Prix garantis

Cependant, tout le monde garde à l'esprit les difficiles années 2002 à 2006 où les prix ont chuté et fait des dégâts dans les trésoreries. Pour éviter de connaître une pareille situation, les organismes stockeurs cherchent des solutions.

Pour Pierre de Contes, dont la coopérative Biocer (*Le Plessis-Grohan, Eure*) col-

[TÉMOIGNAGE]



« Ma marge est meilleure en bio qu'en conventionnel. »

PASCAL GARROS, CÉRÉALIER À GOMMERVILLE (EURE-ET-LOIR)

Le pulvérisateur de Pascal Garros prendra bientôt la poussière au fond de son hangar. À partir du 15 mai, ses soixante derniers hectares encore conduits en conventionnels basculeront en système bio. Depuis dix ans, il convertit par étapes ses 174 ha de grandes cultures, au gré des politiques d'aides (CTE, CAD, MAE). « J'y suis allé progressivement pour ne pas prendre trop de risques techniques », témoigne-t-il. « Au départ, je craignais surtout les mauvaises herbes mais finalement, le facteur limitant en bio c'est plutôt la minéralisation de l'azote organique », ajoute-t-il. Certes, un hectare de blé ne lui donne que 40 quintaux contre

les 80 d'avant. Mais il ne regrette rien. « Pendant la période où les prix étaient très bas, j'ai fait une pause dans ma conversion mais je n'ai jamais voulu revenir en arrière », décrit l'agriculteur beauceron. Son assolement compte aujourd'hui douze cultures dont des productions industrielles rémunératrices : luzerne bio, plantes aromatiques bio, semences bio. « Si j'étais resté en conventionnel, je n'aurais jamais eu des propositions équivalentes », souligne-t-il. Et même pour les productions standards, il s'y retrouve financièrement. Selon lui, « sur les cinq dernières années, la marge est meilleure en bio. »

lecte 10 000 tonnes chez 120 adhérents du nord-ouest de la France, une régulation du marché est impérative. Il propose que les aides en bio soient nettement supérieures au conventionnel pour permettre une baisse des prix bio et leur rapprochement du conventionnel. « En cas de surplus, notre coopérative peut difficilement absorber le déficit lié à la vente au prix conventionnel », explique-t-il. La redistribution d'une partie des subventions PAC vers une aide au maintien de la bio devrait répondre à cette attente. La solution, c'est aussi d'éviter les à-coups du marché grâce à la contractualisation. Pour son activité farine, Biocer a ainsi mis en place un contrat sur le long terme avec le réseau Biocoop (1 000 t/an).

Avec près de 10 000 t collectées sur le Centre, la Sica Agralys Bio (Blois, Loir-et-Cher) s'est également engagée dans la voie de la contractualisation. « Nous avons quatre opérateurs prêts à signer des contrats pluriannuels avec prix garantis et nous souhaitons établir aussi des contrats-cadre avec les producteurs », indique Gilles Renart, directeur d'Agralys Bio. Il faut dire que la Sica, propriété des producteurs, est en lien avec le groupe Axérial (fusion d'Agralys et d'Epis-Centre), troisième meunier français, et fabricant d'aliments du bétail. Le groupe détient trois outils spécialisés en bio : le moulin AMO à Dourdan (Essonne), l'usine d'aliments Thivat de Lapeyrouse (Puy-de-Dôme) et l'usine d'aliments Agralys Thoreau de Limours (Yvelines). « C'est un atout énorme de

pouvoir sécuriser 50 à 60% des productions des adhérents au sein même des filiales du groupe », souligne Jérôme Fillon, technicien pour Agralys Bio.

— Recherche meuniers et boulangers bio

Aujourd'hui, la filière céréales bio du Centre souffre du manque de meuniers locaux puisque les principaux outils dédiés au bio se situent dans les régions voisines (Ile-de-France, Pays-de-Loire, Auvergne). Cependant, dans le Perche, le Moulin de la Peltrie s'est aujourd'hui spécialisé dans la farine bio. Un des cofondateurs, Philippe Gallioz, souhaite qu'un tissu de meuniers se recrée : « Le Centre a un gros moulin en périphérie et quelques agriculteurs qui écrasent à la ferme, mais cela ne suffit pas pour construire une filière. Les petits moulins ont toute leur place car ils travaillent des blés de proximité dont ils peuvent assurer la traçabilité ». La Peltrie se positionne aussi sur un nouveau créneau, celui du meunier-boulangier. « Nous avons construit un fournil dans le moulin car la demande en pain bio est largement supérieure à l'offre », explique Philippe Gallioz. Le four à bois permettra au quotidien de tester en panification les farines mais aussi de former de nouveaux boulangers qui s'installeront en région. Ce dernier point est stratégique pour le développement du pain bio dans le Centre. « Si tous les lycées et collèges du Centre consommaient du pain bio, il faudrait une dizaine de boulangers par département, or



aujourd'hui nous sommes trois en Indre-et-Loire », précise Jacques Mahou, boulanger bio à Tours, Blois et Nantes. Son école de boulangerie bio forme chaque année une dizaine de personnes, et il souhaite que son expérience soit imitée ailleurs en France. « Comme la demande devient forte, les boulangers conventionnels risquent de faire du pain bio comme ils font des pains spéciaux, mais ce n'est pas le même métier », prévient Jacques Mahou.

— La multiplication des pains

Effectivement, tous les marchés du pain bio sont en hausse. Par exemple, le magasin Biocoop de Blois a augmenté ses ventes de pain de 12% en 2008 et celles de farines de 35%. Les volumes commercialisés via les AMAP** sont significa-

[INFO]

> MANQUE D'OLÉAGINEUX BIO

Le marché français est demandeur d'oléagineux biologiques. Mais ces cultures ne sont pas toujours rémunératrices. Pour sécuriser les producteurs, l'organisme collecteur Agralys Bio applique le programme Bio Equitable mis en place par l'huilerie Noël (Gard) : il garantit le débouché en tournesol et assure une rémunération correcte.

tifs aussi. Ainsi, l'AMAP Bio en Brenne près de Tours distribue à ses 110 adhérents une moyenne de 220 kg de pains par mois, fabriqués en alternance par le Fournil de la Licorne (*Vallières-les-Grandes, 41*) et Olivier Marty (*Pouillé, 41*). L'AMAP du Gâtinais près de Montargis (*Loiret*) compte près de 80 contrats de pain fournis par Mary Tardif-Bonneau, une boulangère embauchée par Olivier Chaloché, un céréalier bio qui a choisi de valoriser ses céréales dans une filière

de proximité. Mais c'est la restauration collective qui offre le potentiel le plus important. D'une part, l'Etat s'est engagé à introduire 20% de produits bio dans les repas servis dans ses établissements. Par ailleurs, les lycées de la région prennent des initiatives : celui de Nogent-le-Rotrou (*Eure-et-Loir*) propose chaque jour du pain bio aux élèves, et celui de Joué-les-Tours tous les mois. Dans le cadre de son programme Self'OCentre, la Région espère étendre ces initiatives à d'autres

lycées. Même si « *dans un premier temps, il est plus simple d'agir à l'échelle des restaurants des petits établissements scolaires car ils distribuent moins de repas que beaucoup de lycées* », précise Sylvain Reverchon, de la direction agriculture et forêt de la Région Centre.

Certaines communes ont déjà avancé dans cette réflexion. C'est le cas de Vendôme qui distribue tous les jours du pain bio dans les cantines scolaires de la ville (200 kg par semaine). Son fournisseur est José Gauvain, fondateur du Pain du Buisson à Morée (*Loir-et-Cher*), ravi de transmettre de bonnes valeurs aux petits : « *Si nous éduquons les enfants à mieux manger, on travaille pour l'avenir* », estime-t-il. Pour se mettre à leur portée, il a fait évoluer le goût de son pain : « *nous leur fabriquons un pain plus doux, plus léger mais qui garde une saveur différente du pain habituel* », indique le boulanger.

Cependant, une grande partie du mérite revient à Michel Boulai, agriculteur bio et adjoint à la mairie de Vendôme, qui a su convaincre le conseil municipal, malgré un doublement du coût du pain dans le prix de revient du repas. Le conseil envisage désormais d'aller plus loin : « *nous allons mener une étude sur toute la restauration collective du Vendômois pour développer une filière de produits locaux et biologiques* », précise l' élu.

À quand du pot-au-feu dans les assiettes des têtes blondes ?

* Fédération Départementale des Groupes d'Etudes et de Développement Agricole

** AMAP : Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne où les consommateurs s'engagent par contrats auprès de producteurs locaux.

[EN SAVOIR PLUS]

[TÉMOIGNAGE]

« Notre usine d'aliments progresse de 15 % par an »

JEAN-LOUIS MOSNIER, RESPONSABLE BIO DE THIVAT VENUAT NÉGOCE (ALLIER, FILIALE D'EPIS-CENTRE)

Comment se compose votre collecte ?

Jean-Louis Mosnier : Nous collectons 5 à 6 000 tonnes de productions biologiques et C2* sur cinq départements autour du siège. 20 % proviennent du Cher et de l'Indre. Il s'agit à 80 % de céréales secondaires, maïs et oléagineux destinés à l'alimentation animale. Le reste se compose de céréales panifiables : blé tendre, seigle, épeautre, avoine. Nous avons un silo dans le Cher et deux en Auvergne.

Vos marchés se développent-ils ?

J.-L.M. : L'usine d'aliments bio de Thivat à Lapeyrouse (Puy-de-Dôme), que nous alimentons, a produit 8 000 tonnes en 2008, elle progresse actuellement de 15 % par an. Ce développement accompagne celui des surfaces de

bâtiments Force Centre en poudeuses bio (doublement prévu entre janvier 2008 et juin 2010), et en poulets bio (+35 % d'ici fin 2009). Et maintenant que le moulin AMO de Dourdan est filiale d'Epis-Centre nous allons renforcer notre partenariat.

Comment encourager les conversions ?

J.-L.M. : J'observe que les conversions sont plus fréquentes dans les départements où des techniciens dédiés à la bio sont présents. Ces agriculteurs ont besoin de conseils pointus et réguliers pour réfléchir autrement leur ferme. Nos débouchés en aliments et productions animales sont aussi un facteur important pour susciter des conversions.

* en conversion 2^e année

> LES GRANDES CULTURES BIO DU CENTRE

	Nombre d'exploitations	Surface bio + conversion (ha)	Evolution 2006/2007 nationale / régionale	Rang de la région
Céréales	197	6 137	+ 2% / + 6%	6 ^e
Oléagineux	66	720	- 11 % / - 26 %	6 ^e
Protéagineux	92	1 120	- 14% / -12 %	3 ^e

Source : Agence Bio, chiffres 2007 de l'agriculture biologique française

[TÉMOIGNAGE]

> UN PANIER DE FRUITS SUR INTERNET

La gamme Biolinet de produits bio en ligne s'enrichit de paniers de fruits de saison.



Pommes de Touraine, agrumes corses, noix de Grenoble, kiwis de Mayenne. Pauline Souplet, la fondatrice du site Biolinet de vente de produits biologiques en ligne, propose désormais des paniers de fruits de saison. « Mes clients en légumes me les réclamaient depuis plusieurs mois », explique la jeune femme qui compte une trentaine de points de dépôts dans la couronne de Tours.

Depuis sa création en 2006, Biolinet a toujours complété ses paniers de légumes par un fruit local. Mais cette année, les mauvaises récoltes ont limité les possibilités. À part les pommes, les fruits se faisaient rares. Pauline Souplet s'est

donc intéressée à d'autres bassins de production, uniquement en France et dans le strict respect du cahier des charges AB. Ses oranges, pamplemousses, kumquats, citrons et avocats proviennent de l'Île de Beauté. Très parfumés, ces fruits ont vite séduit les consommateurs : « Après seulement deux mois, je livre déjà 70 paniers de fruits par semaine et je n'ai pas encore communiqué au-delà de mes 270 clients en légumes », précise-t-elle. Biolinet.fr propose des paniers de fruits à l'unité, mais aussi par forfaits de cinq ou dix.

Le petit panier complémentaire au panier de légumes (qui contient déjà un fruit), coûte 10,50 € à l'unité ou 9,50 € (forfait de dix). Le grand panier avec tous les fruits revient à 15 € à l'unité ou 13,50 € par forfait de dix. Un panier contient par exemple 1 kg de pommes, 800 g de kiwis, 2 ou 3 avocats, 3 pamplemousses, 4 citrons et 300 g de kumquats. Pour cet été, Pauline a déjà repéré des petits producteurs de pêches, nectarines, abricots et cerises du côté de Perpignan.

Contact :

Pauline Souplet - 02 47 50 71 36 - pauline@biolinet.fr - www.biolinet.fr

[TÉMOIGNAGE]

> CHERCHE BEURRE
POUR PAIN DE MIE
BIO

Magali Maigret est boulangère-pâtissière à Boiscommun dans le Loiret depuis un an. Elle entame une démarche de certification en agriculture biologique car la quasi totalité des ingrédients qu'elle utilise sont conformes au cahier des charges.

Farines, sucre, œufs, raisins, noisettes, amandes... Pourtant, malgré des recherches poussées, elle ne parvient pas à trouver un fournisseur français de beurre et de crème bio. Plutôt que d'acheter à l'étranger, elle a préféré se rabattre sur des produits AOC français. Mais son pain de mie n'étant bio qu'à 70 %, il ne convient pas à tous les clients. C'est la même chose pour ses pâtisseries (marbrés, fondants, kouglofs, viennoiseries) : beaucoup de gourmands en raffolent mais ces savoureux gâteaux ne peuvent pas être considérés comme bio.

Contact :

Magali Maigret - 06 30 71 84 48

[TÉMOIGNAGE]

> CANTINE DE MONTRICHARD : PREMIERS PAS DANS LA BIO

Depuis septembre, les repas des écoles contiennent un fruit ou légume bio différent chaque jour.

On dit souvent que les choux et les carottes n'ont rien en commun.

Et bien dans les assiettes des cantines scolaires de Montrichard (Loir-et-Cher), si. Ces deux légumes y sont bio. Et il en va de même pour beaucoup d'autres. Tous les midis, les enfants ont la chance de déguster un fruit ou légume bio au cours de leur repas. L'initiative est venue de Laurent Fraud, le gestionnaire des cantines scolaires. « J'en avais assez de recevoir des légumes flétris et sans saveur, j'ai donc proposé au conseil municipal de

se tourner vers les produits bio ; les élus ont très bien suivi le projet », se souvient-il. Il travaille aujourd'hui avec Edith Lemercier de Bio Centre qui centralise les commandes auprès de producteurs : l'ESAT du Domaine de S'Gilles à Pontlevoy et le Jardin de Cocagne de Blois.

Depuis septembre 2008, Laurent Fraud commande quelques 60 kg/semaine de fruits et légumes, et les prépare comme à la maison. « Beaucoup de restaurants scolaires utilisent des produits de quatrième et cinquième gammes car ils n'ont plus de

professionnels en cuisine, nous préférons la méthode traditionnelle où les légumes sont lavés, épluchés et cuisinés par nos soins », souligne le responsable.

Et les enfants, est-ce qu'ils aiment ? « Je parle beaucoup avec eux pour les encourager à goûter et je fais des présentations dans les écoles : les enfants ne connaissent pas grand chose sur l'alimentation, c'est aussi notre de mission de les éduquer », indique Laurent Fraud. La démarche paye puisque la fréquentation des cantines augmente. Actuellement, 240 repas sont servis par jour.

[COUP DE COEUR]

> C'EST PAS SORCIER : À LA DÉCOUVERTE DE LA BIO !



« C'est pas sorcier » a consacré son émission du 19 avril à l'agriculture biologique. Fred et Sabine sont ainsi allés aux quatre coins de la France pour découvrir les exploitations bio, comprendre leur méthode de production et de lutte biologique.

Dans le camion laboratoire, on apprend comment les agriculteurs biologiques produisent le cycle de la nature ; ce qu'est une rotation des cultures et son impact sur les insectes ravageurs des plantes et les mauvaises herbes...

À visionner ou acheter le DVD : <http://c-est-pas-sorcier.france3.fr>

> « LA BIO EN QUESTIONS »

25 BONNES RAISONS DE DEVENIR
BIO CONSOM'ACTEUR

L'association Bio Consom'acteurs présente son livret : « La Bio en questions » 25 bonnes raisons de devenir bio consomm'acteur.

Ce livret de 16 pages illustrées, gratuit, imprimé en 500 000 exemplaires,

répond aux questions les plus fréquemment posées par les consommateurs sur l'agriculture biologique, concernant les contrôles, leur coût, la santé, l'impact sur l'environnement...

Il est téléchargeable sur le site : www.bioconsomacteurs.org

[VU AILLEURS]

> ALLEMAGNE :
PROGRESSION DU MARCHÉ BIO EN 2008

Selon ZMP*, la valeur du marché bio allemand a progressé d'environ 10% en 2008 et maintient ainsi sa place de secteur le plus dynamique du marché alimentaire allemand.

Le chiffre d'affaires total du marché bio alimentaire allemand frôlerait les 6 milliards d'euros contre environ 2 milliard en France. ZMP* estime que cette progression aurait pu être encore plus élevée, et atteindre les niveaux des années précédentes (15%), s'il n'y avait pas eu la pénurie de matières premières durant le 1^{er} semestre 2008.

La progression du chiffre d'affaires est majoritairement due aux ventes dans les filières lait, produits carnés et des produits transformés en général. Les ventes des produits frais tels que légumes, pommes de terre et pain n'ont par contre pas enregistré de telles progressions.

Ainsi, le nombre de points de vente a sensiblement augmenté en Allemagne, mais dans une moindre proportion en 2008 : **71 nouvelles ouvertures de supermarchés et magasins bio en 2008** contre 83 en 2007. En France, on estime qu'en 2008, 85 magasins ont ouverts, comparé à près d'une centaine en 2007 (sources : Bio Linéaires/ www.organic-market.info).

*Bureau de statistiques en Allemagne

[AGENDA]

1^{er}
> 15
JUN

Printemps Bio

Campagne nationale de communication sur l'agriculture biologique. Retrouvez les événements en région sur www.printempsbio.com

3 > 4
JUN

Les Culturelles

Événement national grandes cultures avec démonstration en plein champ, à Boigneville (Essonne)
Bio Centre y tiendra un stand avec Arvalis sur

5
JUN
16h30Réunion
interprofessionnelle
COP à Angers

sur les collectes et besoins en céréales et oléo-protéagineux bio des régions Bretagne, Pays-de-Loire et Centre

9 JUN

Rencontres nationales
de l'Agence Bio

sur le thème « La Bio : un autre rapport qualité prix » www.agence-bio.org

16 JUN

Formation

« Repas bio en restauration collective, les clés de la réussite »
Contact et inscription : Joëlle MAZOYER
Tél. : 04 76 65 61 00
joelle.mazoyer@territorial.fr

17 JUN

Bio Centre :

Conseil d'administration

8 > 9
SEPT.

Tech & bio

Salon des professionnels de l'agriculture biologique
> Valence, La Drôme

17 > 19
OCT.

Natexpo

Salon professionnel
> Paris/
Parc des expositions

BIO CENTRE * MAG est un magazine de Bio centre - Cité de l'Agriculture - 13, avenue des Droits de l'Homme - 45921 Orléans Cedex

Directeur de publication : Serge Mautouchet

Rédacteur en chef : Françoise Cavalié - Rédaction : Sandrine Gouble, Eric Béliard, Jean-Christophe Grandin, Edith Lemercier, Mathilde Sarrazin, Alain Chabeauty, Juliette Talpin (journaliste indépendante)

Graphisme : Erwan Ciérin - Crédit photos : Droits réservés, Bio Centre - ec.europa.eu

ISSN : en cours