



[ FOCUS ]  
LA FILIÈRE LAIT  
EN RÉGION CENTRE

[ SOMMAIRE ]

2 > 3 ACTUALITÉS

« PROFESSIONNEL »

- \_ Les chiffres de la bio : la région Centre confirme son dynamisme
- \_ Alim'Centre
- \_ Étude filière légumes
- \_ 4<sup>e</sup> Conférence bio régionale
- \_ Action boulangerie

4 > 6 FOCUS

- \_ La filière lait bio : un grand défi pour un petit bassin laitier

7 INITIATIVES EN RÉGION

- \_ Biofood Touraine
- \_ Scop BioCité à Tours
- \_ Des pâtes de petit épeautre : l'histoire d'un partenariat réussi

8 BLOC-NOTES

- \_ On en parle : deux livres sur la bio
- \_ Quoi de neuf ?
  - > Un site pour les produits animaux sans OGM
  - > « Du nouveau dans mon assiette! » labellisé

8 AGENDA

[ ÉDITO ]

STRUCTURATION DES FILIÈRES : LES LEÇONS DU PASSÉ

Suite à l'ambitieux « Plan national agriculture biologique horizon 2012 » de Michel Barnier, le Conseil régional et la DRAAF Centre ont organisé, fin 2008, la 1<sup>re</sup> conférence régionale bio, en partenariat avec Bio Centre et la Chambre régionale d'agriculture du Centre. Elle avait abouti à un plan régional d'actions, aujourd'hui à mi-parcours, qui vise au développement de l'agriculture biologique : accompagnement des agriculteurs et soutien aux opérateurs de l'aval, afin de structurer les filières, ce qui me semble primordial, si l'on veut éviter les erreurs du passé, où l'on avait favorisé les conversions sans s'assurer des débouchés.

Cette structuration n'est pourtant pas simple, réunissant autour de la table des opérateurs qui n'ont pas l'habitude ni le désir de travailler ensemble. Mais c'est possible ! Un bel exemple de concertation des acteurs de toute une filière, « Porc Bio Cœur de France » (Fonds

Avenir Bio). La production porcine quasiment doublée en 4 ans, des débouchés pour 3 000 nouveaux ha de céréales et protéagineux, des investissements dans des outils d'abattage, tels sont les premiers résultats.

Je voudrais souligner combien les conséquences de ce travail en commun sont positives, au-delà des retombées financières. D'abord celle de la rencontre et des discussions entre les partenaires. Ensuite, la mise en place d'un lien entre coût de production et prix de vente, ainsi qu'une réflexion sur la réponse à apporter aux demandes de la grande distribution. Enfin, celle de la preuve que le travail partenarial, loin d'affaiblir chacun comme d'aucuns le craignent, contribue à renforcer une filière dans laquelle chaque acteur peut atteindre ses objectifs personnels.

**Jean-François Vincent**  
président de Bio Centre

[ INFO PLUS ]

> LE PROGRAMME D' ACTIONS 2012

Bio Centre, par son programme d'actions 2012 récemment construit, entend poursuivre les axes développés depuis quelques années : le renforcement de la coordination des Groupements d'agriculteurs biologiques afin d'assurer une cohérence dans le développement de la production, l'accompagnement des opérateurs locaux de l'aval, la poursuite du cycle des « Journées filières Bio Centre » dont l'une sur le porc et l'autre sur les légumes de plein champ, le développement de la boulangerie artisanale, la sensibilisation du grand public.

EB



Retrouver le programme complet sur : [www.bio-centre.org](http://www.bio-centre.org)



[ EN RÉGION ]

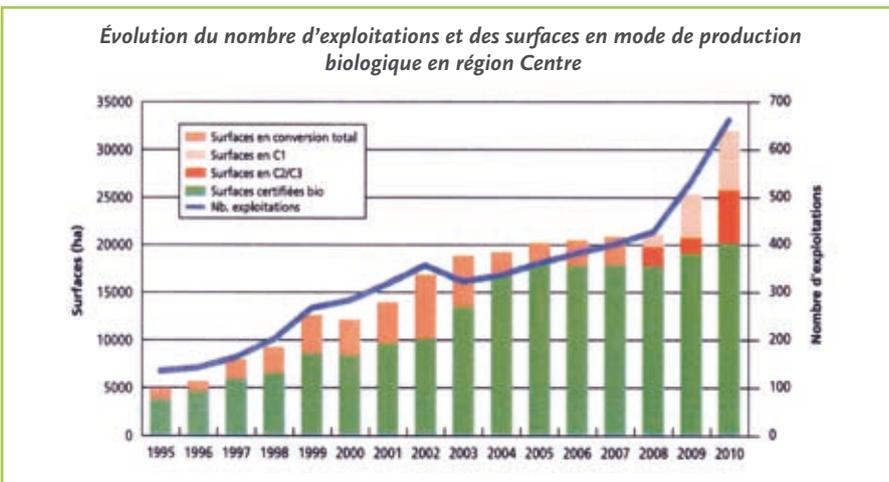
## > CHIFFRES DE LA BIO : LA RÉGION CENTRE CONFIRME SON DYNAMISME

La région Centre, loin des meilleures régions françaises, confirme cependant une progression initiée en 2008.

La progression de l'agriculture biologique s'est accélérée ces trois dernières années. C'est le résultat d'une politique qui voit le Conseil régional et la DRAAF Centre soutenir les actions des acteurs de la bio. Mais la région Centre, avec ses 31 958 ha en bio ou en conversion, se situe au 11<sup>e</sup> rang des régions françaises en termes de surfaces cultivées. « Il faudra donc poursuivre le développement de la bio, en concentrant les efforts vers la conversion d'exploitations et la structuration des filières » indique Jean-François Vincent, président de Bio Centre.

### Productions végétales et animales en région Centre

La progression des surfaces en grandes cultures biologiques certifiées et en conversion est de + 22% en 2010 par rapport à 2009, progression constatée plus particulièrement dans l'Indre-et-Loire, le Cher et l'Indre. L'évolution des surfaces fourragères est de 39%. Les autres productions végétales ont continué à progresser fortement : productions légumières (+ 22%) et fruitière (+ 56%) ; exploitations viticoles (+ 22%). La région Centre dénombre actuellement 160 élevages certifiés bio et 29 en conversion. Les élevages de bovins (viande et lait)



sont en plein développement, il en est de même pour la production caprine. Le nombre de poules pondeuses bio a également augmenté (+ 22%), pour répondre notamment à la demande croissante des consommateurs.

### Transformateurs en région Centre : de plus en plus nombreux

Le nombre de transformateurs bio certifiés en région Centre progresse : 294 en 2010 pour 265 en 2009 soit 29 nouveaux opérateurs. Cette évolution des certifications est plus particulièrement marquée au niveau des laiteries : Triballat (18),

Verneuil (37), Montoire (41) ; des abattoirs : Berry Bocage (18), Boischaud (36), Bourgueil (37) ; des brasseries : Ouche Nanon (18) et Bos (18), La Pigeonnelle (37) ; des biscuiteries : Biscuiterie artisanale de France (18), Nathisserie (41), Biscuiterie de France (45) et Biscuiterie Moderne (45) ; des transformateurs de fruits et légumes : Fruitofood (28), Fraich'Envie (37), Euro5 (45) et Maingourd (45) et des traiteurs comme Biofood Touraine (37) et Chef Gondo (45).

AD

[ RESTAURATION COLLECTIVE ]

## > SALON PROFESSIONNEL « ALIM'CENTRE » : L'AGROALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ

Bio Centre et l'Ariac se sont associés à Covalor pour l'organisation de la 3<sup>e</sup> édition d'Alim'Centre qui s'est tenue le 24 octobre à Orléans.



34 entreprises de la région Centre, dont un tiers de transformateurs bio adhérents à Bio Centre, ont exposé leurs produits dont la diversité témoigne de la richesse du secteur agroalimentaire régional.

La matinée a donné lieu à une table ronde sur le thème de l'approvisionnement régional en grande distribution et en restauration collective en présence de Mme Mialot, vice présidente du Conseil régional du Centre et avec la participation d'Adeline Costa de Mag-Fruits ; Philippe Bugeon du Auchan de St-Cyr-sur-Loire ; et de Patrick Crèche, producteur et fournisseur du Leclerc Romorantin. Leurs témoignages ont illustré les démarches mises en œuvre pour s'approvisionner et promouvoir les produits locaux.

Les échanges qui ont suivi ont notamment montré l'évolution des relations entre producteurs et grande distribution ainsi que les améliorations souhaitées en termes d'affichage et de simplification du référencement.

EL

[ FILIÈRE LÉGUMES ]

> ÉTATS DES LIEUX ET PERSPECTIVES  
DE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE LÉGUMES



Une étude menée par Bio Centre auprès de 42% des producteurs de légumes bio en région Centre a permis d'identifier 3 systèmes d'exploitations caractérisés par des moyens de production et des modes de commercialisation différents.

Sur 142 exploitants recensés par l'étude, cultivant 746 hectares de légumes frais, 75% des producteurs sont des maraîchers, 21% des céréaliers avec diversification en légumes de plein champ et on compte 5 légumiers spécialisés produisant 50% du volume régional et cultivant en moyenne 7 légumes différents sur 55 ha en moyenne. Les légumiers spécialisés et les céréaliers ayant diversifié leur rotation en intégrant 2 ou 3 variétés cultivent principalement des légumes destinés à la transformation, aux grossistes et à la GMS : pommes de terre (3 600 t), betteraves rouges (2 600 t), maïs doux (1 200 tonnes), oignons (1 100 t), poireaux (600 t) et carottes (300 t). Les maraîchers cultivent en moyenne 2,5 ha pour une vingtaine d'espèces différentes

et 1500 t. Deux tiers de leur production est vendue en direct.

Malgré l'augmentation de la production de légumes bio ces 2 dernières années, estimée aujourd'hui à 12 600 t, l'offre reste encore insuffisante. On observe néanmoins des disparités de débouchés selon le territoire : en milieu rural, la vente directe peut s'avérer difficile, alors qu'à proximité des agglomérations la demande peut ne pas être entièrement satisfaite. Les débouchés diffèrent aussi selon la proximité des opérateurs (*coopératives, grossistes, conserveries, cuisines,...*) que l'on retrouve principalement dans les départements de l'Indre-et-Loire, du Loir-et-Cher et du Loiret.

LR et CP

[ EN RÉGION ]

> 4<sup>e</sup> CONFÉRENCE RÉGIONALE SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La 4<sup>e</sup> conférence régionale sur l'agriculture biologique, qui s'est tenue le 13 septembre dernier à Orléans, a été l'occasion pour les partenaires impliqués dans le développement de la bio en région Centre de faire le point sur le Plan agriculture biologique régional 2009-2013. Bio Centre et la Chambre régionale d'agriculture du Centre ont présenté le résultat des actions mises en œuvre depuis lors, dans les domaines complémentaires que sont la formation, l'expérimentation, la conversion, la structuration des filières et la restauration collective.

Parmi les nombreux témoignages, celui de deux agriculteurs en conversion a permis de comprendre l'importance de



l'accompagnement mis en place, notamment par les pôles conversion départementaux. Si le système peut encore être amélioré, il n'en demeure pas moins que l'accompagnement individuel et collectif permet d'apporter nombre de réponses aux agriculteurs en conversion.

JCG

[ AVAL ]

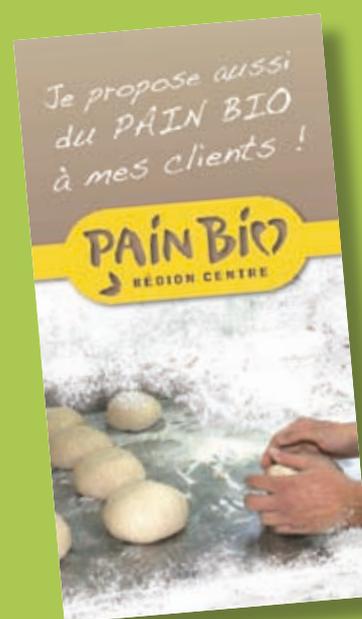
> VERS LA  
CERTIFICATION  
DES BOULANGERS

Bio Centre en partenariat avec les Chambres de Métiers et de l'Artisanat (CMA) lance une action régionale de développement de la boulangerie artisanale bio. L'objectif est d'accompagner les boulangers dans la mise en place d'une fabrication bio certifiée et d'amener les boulangers utilisant déjà des farines biologiques à certifier leur activité. Cette action prévoit un accompagnement technique individuel et collectif des boulangers, la fourniture d'un guide de la boulangerie bio et un argumentaire de vente ainsi que divers supports de communication.

Une plaquette de présentation de l'action a déjà été diffusée aux boulangers par les CMA en lien avec les premières réunions d'information. L'accompagnement technique des boulangers intéressés débutera en 2012.

En parallèle, Bio Centre va travailler avec les meuniers de la région et des départements limitrophes afin que le développement de la boulangerie bio se fasse en cohérence avec une valorisation de la production régionale de céréales bio.

EL





## LA FILIÈRE LAIT BIO EN RÉGION CENTRE : UN GRAND DÉFI POUR UN PETIT BASSIN LAITIER

*Devant la demande croissante de lait bio, le bassin de la région Centre – qui produit 2% du lait collecté en France – se doit de valoriser sa production et optimiser sa collecte, une ambition partagée par tous les acteurs de la filière. À l'heure où résident quelques incohérences (lait bio parfois collecté avec le lait conventionnel, importations de lait bio, ... ) la région Centre a un vrai défi à relever dans les années à venir, d'autant que d'ici 2012, elle devra gérer la collecte de lait de plusieurs nouveaux producteurs actuellement en conversion.*

### Le point sur la production de lait bio et sur sa collecte

Après l'Allemagne, la France est le plus gros producteur de lait en Europe. Pas moins de 23 milliards de litres de lait sont collectés chaque année sur l'ensemble de ses 9 bassins laitiers. La place du bio reste assez modeste, 262 millions de litres de lait bio collectés l'an passé, soit 1,2% du lait total produit en France. Mais la production de lait bio n'a pas fini de progresser : déjà 2011 affiche une hausse avec près de 350 millions de litres sur le marché et 2012 promettrait d'atteindre

les 448 millions de litres selon les estimations du CNIEL<sup>1</sup>. Les conversions de producteurs conventionnels vers le bio se sont multipliées depuis 2009, annonçant un doublement de la production d'ici 2013<sup>2</sup>.

En région Centre, 7 producteurs ont entamé la conversion de leur élevage en 2009, 2 en 2010 et 1 en 2011. 12 producteurs sont déjà installés en bio. Avec ces 22 producteurs bio, le petit bassin laitier de la région Centre aurait suffisamment de production pour couvrir la demande régionale. Mais force est de constater que si la production augmente, la filière dans

son ensemble doit encore s'améliorer pour éviter que certaines productions bio ne partent dans les circuits conventionnels. Heureusement, là où les laiteries ne peuvent assurer ni la collecte ni le conditionnement, il reste aux producteurs l'alternative des circuits courts, comme le font la moitié des producteurs déjà en bio en région Centre : vente directe à la ferme ou dans les rayons d'enseignes de la grande distribution et autres magasins spécialisés.

### Optimiser la collecte de lait bio en région Centre

Actuellement, Biolait (44) collecte 47% de la production laitière bio du bassin laitier de la région Centre, tandis que 2 entreprises collectent et transforment, Eurial (44) pour 37% de la production régionale, et la coopérative de Verneuil (37) à hauteur de 12%. Les producteurs signent un contrat avec la laiterie de leur choix. Cependant, étant peu nombreux en région Centre, ils sont fatalement éloignés les uns des autres ce qui engendre à la fois des coûts de transports importants pour les laiteries et des difficultés d'organisation. Pour remédier à ces deux préoccupations, les collecteurs ont signé des accords de collecte, de façon à couvrir l'ensemble du territoire régional tout en réduisant les coûts de transport. Ainsi, Eurial collecte pour Biolait un producteur, engagé auprès de cet opérateur 100% bio, mais éloigné de son circuit de collecte. De même, Eurial collecte la totalité des producteurs engagés auprès de la coopérative de Verneuil. En toute logique,



## [ INTERVIEW ]

ENTRETIEN AVEC

**GILLES GUELLIER, PRODUCTEUR LAITIER BIO  
DANS LE LOIR-ET-CHER**

**Avec 25 ans d'expérience  
et le recul suffisant,  
pouvez-vous nous dire  
où vous en êtes dans  
l'autonomie de votre élevage ?**

*J'ai fait le choix de la diversité des races pour mes 35 vaches laitières : Prim' Holstein, Montbéliardes, Brunes des Alpes et Normandes cohabitent sur 64 ha de production destinées aux vaches. Cette variété enrichit le lait d'une diversité intéressante de protéines, chaque race apportant des protéines différentes.*

*Côté alimentation, herbe de flore variée verte ou séchée en grange pour donner un foin de grande qualité, et mélange céréaliier bio. Seul domaine où je ne suis pas autonome, la paille. Des voisins m'en donnent en échange de fumier. J'ai actuellement atteint un bon équilibre au sein de mon élevage, dans le respect de l'environnement : le fumier composté fertilise naturellement les terres, les effluents liquides sont minimisés et*

*retraités. Ma philosophie : produire avec les moyens les plus écologiques possibles.*

**Par qui est collecté votre lait ?**

*La laiterie de S<sup>t</sup>-Denis-de-l'Hôtel collecte 50% de ma production laitière, qui part en conventionnel. Avant la crise laitière, j'étais collecté par Biolait qui a dû réduire ses circuits de collecte à ce moment-là. Cependant, Biolait nous a mutualisés, c'est-à-dire que nous sommes payés au prix bio de Biolait.*

**Qu'en est-il des 50% non collectés par la laiterie ?**

*Ils sont vendus en vente directe, transformés en fromage blanc et distribués à la ferme, en grande distribution ou magasins spécialisés, à des collectivités et en AMAP<sup>1</sup>.*

**Votre ambition pour les années à venir ?**

*Le développement du local est ma principale et essentielle priorité.*

<sup>1</sup> AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

la collecte est donc a priori optimale ; pourtant, 2 producteurs en conversion ne savent toujours pas par qui ils seront collectés lorsqu'ils seront certifiés. On peut s'interroger sur la collecte des volumes laitiers bio qui arriveront dans le circuit ces deux prochaines années.

### La France en passe de freiner ses importations de lait bio ?

D'après la FNAB<sup>3</sup>, depuis 1998, le volume de lait bio produit en France a été multiplié par 5. Parallèlement, la consommation de lait bio a augmenté de 21% de 2008 à 2009 et elle continue de progresser. La France a importé 30% de sa consommation de lait bio en 2009. Avec l'augmentation des volumes produits dans les 3 ans à venir, suite aux conversions en cours, nombre d'observateurs de la filière s'interrogent : les laiteries vont-elles privilégier le lait bio français et réduire leurs importations ? Répondre à cette question n'est pas si simple, quand on sait que certains grands distributeurs font pression sur les laiteries pour qu'elles transforment du lait bio d'importation, moins cher que le lait bio français. Ce qui suscite une autre question : comment un producteur laitier européen peut-il pro-

duire du lait à bas prix, sachant qu'il a les mêmes contraintes réglementaires qu'un producteur français ?

Pour bien mesurer l'importance de relation entre les laiteries et la grande distribution, il n'est que de savoir qu'en France, 74% du lait bio est vendu dans les grandes et moyennes surfaces, alors que 10% l'est en magasins spécialisés et 10% en vente directe. Les fromages bio sont vendus pour 37% en GMS, 33% sur les marchés et 14% en magasins spécialisés.

Cependant, de nouvelles relations se mettent petit à petit en place entre certains acteurs de la filière, afin de répondre à une nouvelle attente des consommateurs, la transparence de l'origine des produits. Ainsi certains responsables de supermarchés de la région privilégient-ils l'approvisionnement direct auprès de producteurs locaux. Ainsi, trois opérateurs - Biolait, la Laiterie de S<sup>t</sup>-Denis-de-l'Hôtel et les Magasins U - ont-ils signé un accord partenarial : le distributeur s'engage à vendre le lait bio conditionné par la laiterie et collecté par Biolait. L'engagement porte également sur la stabilité des prix pour le producteur bio et un soutien aux producteurs en conver-

## [ TÉMOIGNAGE ]

**LOÏC DÉTÉ,  
DIRECTEUR DE BIOLAÏT**

« Premier groupe indépendant en France de lait Bio, Biolait couvre 52 départements et collecte 850 producteurs. De 2007 à 2011, nos volumes collectés ont doublé ! » Des volumes qui atteindront « 65 millions de litres de lait bio en 2011, 97 à 102 millions de litres en 2012 et 125 à 130 millions de litres en 2014 ». Côté importation, « Biolait collecte du lait bio anglais depuis 2009, à hauteur de 7,5 millions de litres en 2009 et 14 millions de litres en 2010. En 2012, l'importation va diminuer et il est à prévoir qu'elle soit, à terme, amenée à disparaître ! »

L'objectif de Biolait ? « Massifier les volumes pour baisser les coûts. Les coûts de revient bio sont supérieurs au conventionnel, mais le prix Biolait (430 €/1 000 litres de lait) permet une juste rémunération du producteur ». De fait, « les producteurs sont heureux de collaborer au groupement Biolait, sont motivés et regardent l'avenir avec optimisme ».

Enfin, Biolait se réjouit de l'accord tripartite signé en avril 2011 entre son groupe, Système U et la laiterie de S<sup>t</sup>-Denis-de-l'Hôtel, « un partenariat unique en son genre ».



## [ TÉMOIGNAGE ]

## Emmanuel Vasseneix, président des laiteries de S<sup>t</sup>-Denis-de-l'Hôtel (45)

Créée il y a 100 ans par des producteurs de lait « pionniers qui avaient décidé de mettre en commun leurs productions », la laiterie de S<sup>t</sup>-Denis-de-l'Hôtel, a fait son chemin et grandi jusqu'à une renommée

nationale. Sa première richesse : sa « richesse humaine ». La laiterie de S<sup>t</sup>-Denis-de-l'Hôtel collecte du lait, le transforme et conditionne, outre le lait, des jus de fruits, des mélanges jus de fruits/lait et des boissons au soja.

« Le bio est arrivé sur le tard à la laiterie de S<sup>t</sup>-Denis-de-l'Hôtel, car la densité laitière bio collectée était insuffisante », mais il devrait prendre de l'ampleur puisque l'objectif est de « passer la part du bio au sein de la laiterie de 3 %, à 7 % en 2011 et 10 % en 2012 ». Actuellement, sur le site de S<sup>t</sup>-Denis-de-l'Hôtel, le lait bio est conditionné en briquettes à destination des collectivités. Il est conditionné en litres sur le site de Varennes.

« Un accord tripartite a été signé il y a peu entre la Laiterie, Biolait et Système U : un beau modèle de fonctionnement » qui optimise la collecte du lait et valorise sa distribution dans une chaîne de magasins qui se veut respectueuse du bio, de ses producteurs et des consommateurs.

« L'avenir, c'est un virage important à prendre ensemble pour maintenir la production du lait et du lait bio en région Centre ». Une véritable préoccupation des industriels et producteurs qui vont avoir à surmonter des difficultés ensemble, « mais aussi une formidable opportunité pour l'avenir et pour bien valoriser les produits de la filière avec plaisir et fierté car nourrir des gens c'est un des métiers les plus noble ».

sion. De telles initiatives contribuent à la structuration de la filière lait bio.

### — Enjeux et perspectives

L'élevage a ceci d'essentiel qu'il est source d'engrais organiques indispensables à toute culture biologique. C'est dire si les producteurs de légumes et les céréaliers de la région Centre sont intéressés par la proximité d'éleveurs, qui eux-mêmes cherchent à acheter une partie de l'alimentation de leur bétail auprès de céréaliers locaux. Cette complémentarité sur un même territoire facilite sans aucun doute les conversions des uns et des autres. De plus, des actions en faveur de la bio sont soutenues par le Conseil régional à travers son dispositif CAP'Filière bovin lait qui prévoit des aides pour la filière lait bio : caisse de sécurisation (réforme des vaches laitières) et aide majorée aux investissements.

Les enjeux de la filière bio « s'articulent à deux niveaux », a précisé Claire Touret lors d'un colloque<sup>4</sup> en mars dernier, « au niveau macro-économique, la gestion des volumes en France en lien avec nos voisins européens, et au niveau micro-économique, les solutions à trouver pour des producteurs isolés des tournées par mutualisation par exemple. Les enjeux sont les suivants : organiser la solidarité entre les producteurs bio et accompagner leur regroupement afin qu'ils portent les spécificités de l'agriculture biologique auprès de leur partenaire et avec eux travaillent à valoriser les performances économique, sociale et environnementale et à préserver ces qualités des productions biologiques par une gestion collective des volumes notamment. Enfin trouver la bonne articulation pour inscrire les filières bio dans les territoires et partager cette approche avec tous les acteurs de la filière et du territoire, depuis les producteurs jusqu'aux consommateurs ».

Au niveau régional, comme à l'échelon national, les deux principaux chantiers des mois et années à venir concernent la

## [ TÉMOIGNAGE ]

## Bruno Boileau, directeur de la coopérative de Verneuil (coopérative laitière de la région Lochoise)



La coopérative de Verneuil transforme du lait bio depuis septembre dernier. Un choix fait pour collaborer avec 2 producteurs locaux qui étaient

récemment passés bio. Grâce à « un procédé d'injection de vapeur directe », la coopérative transforme le lait bio en lui « préservant un vrai goût de lait et l'intégrité de ses sucres et protéines ». Soucieuse de la qualité du lait, la coopérative de Verneuil a « un service de techniciens qui interviennent sur le terrain et proposent des moyens d'amélioration de la production » à ses producteurs, parmi lesquels la coopérative a la fierté de compter de « très nombreux jeunes agriculteurs âgés de moins de 35 ans ! »

structuration de la filière, notamment de la collecte, et la stabilité des prix du lait, qu'un afflux de l'offre pourrait remettre en cause.

EC

<sup>(1)</sup> CNIEL : Centre national interprofessionnel de l'économie laitière

<sup>(2)</sup> Source CNIEL

<sup>(3)</sup> FNAB : Fédération nationale d'agriculture biologique

<sup>(4)</sup> Intervention de Claire Touret, chargée de mission à la FNAB, lors du Colloque « Comment construire des filières efficaces et solidaires en agriculture biologique » lors de l'assemblée générale de la FNAB les 29 et 30 mars derniers à Amiens.



## [ INDRE-ET-LOIRE ]

## &gt; ÉTAPE BIO EN TOURAINE

Depuis un peu plus d'un an, Vincent Vandenaabeele a lancé à Bossée (37) sa nouvelle entreprise de transformation « Étape bio » ou Biofood Touraine.

Ce jeune homme, qui a derrière lui une expérience en restauration rapide, a voulu créer sa propre entreprise pour être en adéquation avec ses convictions : proposer une gamme bio dans le secteur de la restauration rapide. Son concept est unique en France, puisqu'il est à ce jour le seul industriel à proposer une gamme 100% bio de sandwiches et de salades bio. De plus, l'industriel a choisi de travailler au maximum avec les producteurs locaux : chèvre de Sainte-Maure, huiles, pâtes et œufs principalement. Il espère augmenter son volume de fabrication pour travailler avec des producteurs de légumes locaux.

Si l'entreprise existe réellement depuis un an, elle a néanmoins dû attendre le premier trimestre 2011 pour trouver ses premiers débouchés, principalement en région parisienne dans les magasins spécialisés. Actuellement, une gamme traiteur, composée essentiellement de salades, se développe en restauration hors domicile et auprès de grandes ensei-

gnes parisiennes. Fort de ses premiers succès, Vincent Vandenaabeele travaille à une gamme de salades de fruits pour la restauration rapide et la grande distribution.

80% de sa production est vendue en région parisienne, mais elle commence à se développer en Touraine, notamment dans les magasins spécialisés de l'agglomération tourangelle. Gageons que les salariés pressés que nous sommes pourrions prochainement trouver nos déjeuners rapides dans toutes les enseignes de la région Centre !

AD

➔ Plus d'informations sur :  
[www.etapebio.fr](http://www.etapebio.fr)



## &gt; BIOCITÉ : UN NOUVEAU MAGASIN À TOURS

BioCité est un nouveau magasin bio qui a ouvert ses portes il y a deux mois. Rien de plus banal dans cette agglomération tourangelle si dynamique dans le domaine du bio, me direz-vous ? Quoique !

À y regarder de plus près, on s'aperçoit que ce magasin a quelques particularités qui en font un lieu de vente unique à Tours ! « Nous avons monté ce magasin à 4 femmes, toutes sensibilisées au bio ou ayant déjà travaillé dans le commerce du bio ; nous amenons chacune nos compétences ce qui nous donne de la force ! » explique Anne Cherrier, l'une des quatre associées. « Nous avons choisi le statut de SCOP qui correspondait à notre concep-

tion à toutes les quatre d'une entreprise. Cette démarche coopérative et participative peu connue n'a pas toujours facilité notre progression, elle a néanmoins permis de créer un réseau de solidarité autour du projet, puisque 60 personnes l'ont soutenu en acquérant des titres participatifs de la SCOP ».

Anne Cherrier, Véronique Frelon, Christine Douard et Emmanuelle Bouges proposent, en plein centre de Tours, leur vision du commerce bio « notre différence ? nous sommes 4 femmes, nous affichons notre statut de SCOP, nos valeurs attachées aux productions locales, et notre envie de rendre le bio accessible à tous ! »

AD

➔ Contact :  
**BioCité**  
6 rue Emile Zola - 37000 Tours  
Tél 02 47 05 17 67



## [ LOIRET / CHER ]

> DES PÂTES  
100% PETIT ÉPEAUTRE  
EN RÉGION CENTRE  
OU L'HISTOIRE  
D'UN PARTENARIAT  
RÉUSSI

Yves de Rochefort est catégorique : « Si les pâtes de petit épeautre ont pu voir le jour, c'est grâce à un partenariat fort entre un producteur, un meunier, un transformateur et un distributeur ».

Jacques de Rochefort produit du petit épeautre dans sa ferme de Patay, une céréale « pas si facile à cultiver » et « d'un rendement minuscule » mais qui a de nombreux avantages, même si elle est méconnue des consommateurs : elle est pauvre en gluten et donc très digeste. Aux côtés du céréalier, Geoffroy Sépulchre moule sur meule de pierre le grain du petit épeautre préalablement décortiqué. Cette méthode de mouture ne chauffe pas le grain et ne sépare pas le germe du grain, ce qui confère à la farine une haute valeur nutritive.

C'est ensuite qu'est intervenu Rémy Fabre, fabricant de pâtes à La Chapelle-Saint-Ursin (18) qui a accepté de tenter l'expérience. Après plusieurs essais, il est parvenu à fabriquer un bon produit maintenant commercialisé par Yves de Rochefort dont le principal débouché est, pour l'instant, l'AMAP Terre en Vie d'Orléans et les magasins spécialisés de la région.

AD



## > LA BIO À LA UNE DES LIBRAIRES !

Deux livres sur la bio sont parus coup sur coup, chacun dans une intention différente.

Gil Rivière-Wekstein, dans « *Bio, fausses promesses et vrai marketing* » (Le Publieur), mène une

contre-enquête systématique contre le bio. Ce livre constitue un recueil quasi exhaustif de tous les arguments qui sont régulièrement opposés aux acteurs de la bio, il est donc, à ce titre, très instructif.

Dans un autre registre, François Denoyers et Elise Moreau ont mené une enquête au

cœur de la filière biologique pour en montrer les forces et les faiblesses, et l'ont publiée dans leur ouvrage « *Tout beau, tout bio ?* » (L'Aube). Un état des lieux qui présente l'envers du décor à tous les niveaux – de la production aux importations, en passant par la distribution et la consommation – et qui soulève des questions auxquelles les acteurs de la bio pourraient tenter de répondre, afin d'anticiper l'évolution de la filière bio dans son ensemble.

AD

## [ QUOI DE NEUF ? ]

### > UN GUIDE RÉGIONAL POUR CONNAÎTRE LES PRODUITS ANIMAUX SANS OGM



Alors qu'en Europe 70% des consommateurs déclarent ne pas vouloir consommer d'Organismes génétiquement modifiés (OGM)<sup>1</sup> et que plusieurs grandes villes désirent fournir une restauration collective sans OGM à leurs administrés, il devenait nécessaire que consommateurs et décideurs puissent trouver facilement les informations leur permettant de choisir leurs aliments en toute connaissance de cause. Mais, si l'indication de présence d'OGM est obligatoire pour les produits végétaux, il n'en est pas encore de même pour les produits animaux.

La Confédération paysanne du Centre, en partenariat avec Bio Centre et Nature Centre, a mené une réflexion sur la meilleure façon d'informer les consommateurs sur les produits animaux sans OGM en région Centre. Il a été décidé d'élaborer un guide consultable sur Internet qui répertorie les producteurs en vente directe, les transformateurs et les commerces qui vendent ces produits sans OGM.

Un comité de suivi élargi aux associations de consommateurs, interprofessions et fabricants d'aliments du bétail encadre cette initiative. Le Conseil régional du Centre et la Fondation pour la Nature et l'Homme soutiennent financièrement la démarche

<sup>(1)</sup> Source : Eurobaromètre

Plus d'informations sur : [www.consommeursansogmenregioncentre.org](http://www.consommeursansogmenregioncentre.org)

### > « DU NOUVEAU DANS MON ASSIETTE ! » INSCRIT AU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

L'action « Du nouveau dans mon assiette ! » a été inscrite au Programme national pour l'alimentation par le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. Cette action, portée par Bio Centre, a pour objectif d'accompagner les restaurants collectifs dans leur démarche d'introduction de produits bio dans leurs repas : accompagnement technique et professionnel, proposition d'animations auprès des convives, notamment une animation innovante et ludique menée en partenariat avec Les Petits Débrouillards de la région Centre « Bio Fruit », pour encourager les jeunes à consommer des fruits biologiques.



7 > 8 DÉC.

**Journées techniques nationales Fruits & légumes biologiques**  
Rennes

10 JANV.

**Bio Centre**  
Conseil d'administration  
Orléans

17 > 19 JANV.

**SIVAL**  
CONFÉRENCES BIO :  
PPAM et semences  
(18 janvier)  
Pommes et poires  
(19 janvier)  
Angers

23 > 25 JANV.

**Millésime bio**  
Salon mondial et professionnel des vins issus de raisins de l'agriculture biologique  
Montpellier  
(Parc des expositions)

5 > 8 FÉV.

**Salon des vins de Loire**  
Réservé aux acheteurs professionnels de la filière vin  
Angers  
(Parc des expositions)

8 > 10 FÉV.

**Fruit Logistica**  
Salon international du marketing des fruits et légumes  
Berlin (Allemagne)

15 > 18 FÉV.

**Biofach**  
Salon international des produits biologiques  
Nuremberg (Allemagne)

25 FÉV. > 4 MARS

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

27 MARS

**Bio Centre**  
Conseil d'administration  
Blois



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 : Annie Desailly

Rédaction : Jean-François Vincent, Eric Béliard, Edith Lemerrier, Lucie Robine, Cécile Perret, Jean-Christophe Grandin, et Emily Canton pour le dossier avec la collaboration de Jean-Marie Mazenc et Annie Desailly.

Graphisme et mise en page : Erwan Citérin

Crédit photos : Droits réservés, DRAAF Centre, Emily Canton, Bio Centre.

Impression : Prévoist 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

