

# BIO CENTRE MAG

Le magazine des acteurs de la filière biologique de la région Centre-Val de Loire

N° 14  
décembre 2015

## ACTUALITÉS

Maraîchage :  
Du nouveau en fertilisation.

## FOCUS

Les collectivités territoriales,  
des acteurs clés  
du développement  
de l'agriculture biologique

Projet Afterres2050  
Changeons notre modèle  
agricole et alimentaire

ASSOCIATION DE LA  
**FILIÈRE BIOLOGIQUE**  
EN RÉGION CENTRE  
VAL DE LOIRE

## L'actualité de l'agriculture biologique

est intense actuellement. La réforme de la PAC et des aides attribuées aux exploitations en agriculture biologique génèrent des incertitudes sur la pérennité de ces pratiques alors que le Plan Ambition Bio 2017 vise à en doubler les surfaces.

Les élus de la profession accompagnés par les salariés du réseau bio agissent auprès des autorités de la Région et de l'Etat pour faire évoluer la situation et maintenir la bonne dynamique instaurée en 2015.

Ce numéro de Bio Centre Mag montre notamment que l'agriculture biologique est une réponse aux enjeux d'avenir en matière de développement territorial, de réduction des pollutions, d'alimentation et de qualité nutritionnelle pour l'avenir. Des exemples remarquables dans la Bio Vallée, en Drôme et à Lons-le Saunier dans le Jura, ont été développés lors du colloque organisé par Bio Centre afin de sensibiliser les élus locaux de

notre région. Le projet Aferre 2050 auquel Bio Centre a participé, démontre de manière sérieuse et chiffrée, que le développement de l'agriculture biologique est une démarche responsable basée sur un modèle crédible et soutenable pour l'avenir de notre agriculture et l'alimentation de la planète.

Le chemin n'est pas toujours facile mais nous savons que c'est le bon. « L'agriculture biologique est la seule réponse possible » a dit Jacques Lançon en conclusion du colloque. Et pour rendre ce chemin praticable, le réseau bio s'organise. Depuis un an, un technicien maraîchage bio sillonne notre région pour la plus grande satisfaction des professionnels.



La rubrique des initiatives nous démontre encore une fois que l'innovation est moteur des entreprises et que la bio n'est pas en reste dans ce domaine.

Jean-François Vincent  
Président de Bio Centre

## Sommaire

<b>ACTUALITÉS</b> .....	<b>3</b>	<b>INITIATIVES EN RÉGION</b> .....	<b>8-9</b>
Maraîchage : du nouveau en fertilisation	3	Francis Bonheur	8
		Germ'line	8
		Terra Cérés	9
		La Bourdaisière	9
<b>FOCUS</b> .....	<b>4-7</b>	<b>ACTIONS BIO CENTRE</b> .....	<b>10-12</b>
Les collectivités territoriales	4	Accompagnement technique en maraîchage bio	10
Le projet ATERRE	6	Plantes aromatiques et médicinales bio	10
		Approvisionnement de proximité	11
		La quinzaine de la bio	12
		<b>AGENDA</b> .....	<b>12</b>

### Bio Centre Mag

est une édition de Bio Centre  
Cité de l'Agriculture - 13, avenue des Droits de  
l'Homme 45921 Orléans Cedex 9  
Directeur de publication : Jean-François Vincent  
Rédacteur en chef : Jacques Sappei  
Graphisme et mise en page :  
www.bros-communication.com

Crédit photos : Crédit photos : Droits réservés ;  
photothèque Bio Centre - D. Gentilhomme - Ph.  
Montigny (Filimages) - Edouard Meignen - Terra  
Cérés - Fabienne Ermel  
ISSN : 2103-3056  
Impression : Prévost Offset - Imprimé sur du  
papier issu de forêts gérées durablement



Réalisé avec le soutien financier de l'État et du Conseil régional du Centre-Val de Loire







## Maraîchage : Du nouveau en fertilisation

Aider les producteurs à ajuster les pratiques en matière de fertilisation est un challenge pour les centres techniques.

Nous vous livrons là deux exemples que nous avons rapportés des journées métiers FNAB<sup>1</sup>.

### La ferti-irrigation en maraîchage biologique : une efficacité douteuse

Fertiliser ses tomates directement via son système de goutte à goutte ? La technique peut être séduisante tant il est difficile de maîtriser les cinétiques de minéralisation et donc l'alimentation de cultures exigeantes et à cycle long avec des apports de fond, en fumier ou fertilisants bouchonnés. La ferti-irrigation peut donc apparaître comme une technique complémentaire permettant de limiter les pertes de rendement (perte de calibre sur les 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> bouquets notamment). En réponse à cette interrogation des producteurs, des essais ont été conduits par différentes stations d'expérimentation dans le sud de la France, qui ont livré leurs résultats aux cours des journées métiers FNAB organisées au Ctifl de Balandran.

Retour sur les résultats de plusieurs années d'expérimentation :

- les essais n'ont pas montré d'effet en production de tomate et d'aubergine (malgré des apports réalisés jusqu'à des niveaux de 45 unités d'azote),
- la fumure de fond est suffisante dans un sol qui fonctionne bien,
- en cas de carence, les doses d'azote apportées par voie liquide ne permettent pas de remonter les niveaux d'azote, tant au niveau du sol que dans les plantes.

En résumé, cette technique de ferti-irrigation ne présente aucun intérêt dans les conditions des essais présentés, et des interrogations se présentent concernant la minéralisation des différents produits utilisés. Le coût très élevé des spécialités commerciales disponibles doit, en complément, suffire à décourager aujourd'hui la mise en œuvre de cette technique dans les exploitations.

En outre, si cette pratique est autorisée dans le cahier des charges européen, elle s'éloigne des principes agronomiques de l'agriculture biologique qui considère le sol comme un milieu riche, complexe et vivant, dont il faut entretenir le potentiel : « nourrir le sol pour nourrir la plante » est le principe fondamental qui doit dicter les pratiques.

La FNAB se positionne donc pour une interdiction de la ferti-irrigation et une limitation forte de l'usage des fertilisants solubles, tout en maintenant la possibilité d'apports ponctuels par voie foliaire.

### Compostage et matières organiques : de nouveaux outils développés par le Ctifl<sup>2</sup> pour les producteurs de fruits et légumes

Le Ctifl vient de développer un outil simple et en libre accès destiné à aider les producteurs dans la préparation du compostage : MUR<sup>3</sup>E. La composition biochimique des bio-déchets produits dans les fermes cultivant des fruits et légumes

présente une grande variabilité. Le principe est donc de proposer des proportions de 2 à 5 bio-déchets (matières premières du compost) permettant au mélange d'atteindre les conditions optimales pour le compostage : teneur en eau de 50-60 %, rapport C/N de 30-35, pH compris entre 6,5 et 8,5 et aération suffisante. Le logiciel calcule automatiquement les bonnes proportions à partir des ingrédients renseignés par le producteur.

Autre outil développé par le Ctifl, la base de données AZOPRO informe sur la composition, le comportement des engrais et amendements organiques. Des fiches descriptives sont répertoriées dans cette base de données apportant des informations sur les caractéristiques biochimiques et les potentiels de minéralisation des différents produits. Cet outil est destiné à améliorer la connaissance de la valeur nutritive ou amendante des produits et leur dynamique de minéralisation pour l'utilisateur.

Pour en savoir plus : [www.ctifl.fr](http://www.ctifl.fr), rubrique « EspaceProfessionnel/ Agronomie-Fertilisation »

Edouard Meignen

<sup>1</sup> FNAB : Fédération nationale d'agriculture biologique

<sup>2</sup> Ctifl : Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes

# Les collectivités territoriales des acteurs clés du développement de l'agriculture biologique

Le développement de l'agriculture biologique dépend aussi de la mobilisation des collectivités, comme l'a montré le colloque organisé en ouverture de la quinzaine de la bio, le 21 septembre dernier. En effet, l'agriculture biologique est un moyen de concourir aux différents enjeux de gestion des territoires qui incombent aux élus locaux : création d'emplois, aménagement équilibré, préservation de la santé publique et des ressources naturelles, etc.

Bio Centre à l'origine de ce 1<sup>er</sup> colloque en région sur le thème « l'agriculture biologique, un levier pour le développement durable des territoires », en partenariat avec la Chambre régionale d'agriculture, a souhaité s'adresser aux élus afin de leur faire découvrir des expériences exemplaires intégrant des projets de développement de l'agriculture biologique sur leur territoire et de participer à des échanges.

## La Biovallée®,

### premier territoire bio de France

Hugues Vernier, responsable agriculture à la communauté de communes Val de Drôme a présenté le projet Biovallée®. Porté par 3 communautés de communes de la Drôme,

les élus de la Biovallée® ont placé l'agriculture biologique comme une réponse aux 6 enjeux du territoire : cadre de vie, qualité de vie, environnement, vie économique, gestion de l'espace et social. Trois objectifs ambitieux ont été fixés pour 2020 : atteindre 50 % de la surface agricole utile (SAU) certifiées bio, réduire de 50 % les intrants chimiques en agriculture conventionnelle et introduire 80 % de produits bio et/ou locaux en restauration collective. En 2012, les surfaces certifiées bio et en conversion représentaient déjà 30 % de la SAU. « Ce résultat n'est pas le fruit du hasard » commente Hugues Vernier. « Le développement des surfaces bio est porté par la demande. Nous aidons les entreprises et les coopératives à s'approvisionner le plus localement

possible. Nous soutenons la création d'ateliers de transformation et de plateformes logistiques pour fournir les cantines scolaires. Les jeunes agriculteurs peuvent tester leur projet au sein de la pépinière d'installation et la Biovallée® a mis en place un fond d'intervention foncier pour acheter des terres agricoles ».

De nouveaux objectifs vont être introduits pour une agriculture plus écologique et moins consommatrice d'énergie : diminution de la consommation d'énergie, diminution des gaz à effet de serre, augmentation de la production d'énergie renouvelable, adaptation des exploitations aux changements climatiques et maintien de la valeur ajoutée (efficacité énergétique).

Les enseignements du projet Biovallée® présentés par Hugues Vernier.



## BIOVALLÉE UN PROJET DE TERRITOIRE COMMUN



- C'est une orientation et une stratégie à **long terme** ;
- C'est une approche Territoriale et non agricole-agricole
- C'est aussi une **ambition durable** forte de donner du sens à un projet ;
- C'est une **vision du futur** avec nécessairement une **prise de risques**
- C'est une reconnaissance qui évolue dans le temps
- C'est le passage dans une approche « marginale à reconnue »
- C'est une **évolution** des mentalités; une **responsabilité** de chacun
- C'est surtout une volonté **politique forte**.

*Le rêve , l'alternatif ou l'utopie d'aujourd'hui est le classique de demain.*



## La qualité de l'eau potable au cœur des enjeux de Lons-le-Saunier (Jura)

« L'agriculture biologique s'est imposée à la ville de Lons-le-Saunier pour préserver la qualité de son eau potable » déclare Jacques Lançon, élu délégué à l'environnement. En 1991, face aux montées en nitrates et pesticides dans l'eau, un choix politique est opéré pour aller vers des solutions préventives plutôt que curatives. Des conventions et des contrats sont passés à partir de 1992 avec les agriculteurs situés sur le périmètre de protection du captage pour réduire les intrants. Après environ 20 ans, face aux résultats insuffisants, la ville décide d'aller plus loin en soutenant les conversions à l'agriculture biologique et la création de débouchés vers sa propre restauration

collective (5 000 repas/jour). Plusieurs filières bio sont ainsi mises en place en commençant par le pain (50 t de farine/an), les yaourts et fromages locaux, la viande bovine (environ 200 animaux/an) et les légumes bruts (plus de 30 t/an soit seulement 30 % des besoins).

## En région Centre-Val de Loire, la préservation d'une activité agricole en zones périurbaines

Une table ronde réunissait également des élus d'Agglopolys (Communauté d'agglomération de Blois), de Montlouis-sur-Loire, de Semoy qui fait partie de la communauté d'agglomération d'Orléans et de Mont-près-Chambord près de Blois. Ces territoires ont en commun une baisse significative de l'activité agricole au profit d'une urbanisation galopante.

Pour y pallier, des collectivités comme Montlouis ou Mont-près-Chambord ont créé ou sont en cours de création de zone agricole protégée (ZAP) préservant durablement des surfaces agricoles de la pression foncière. Ces élus partageaient également des démarches d'installation de maraîchers bio dans une logique de maintien d'une activité agricole périurbaine, de circuits de proximité et de préservation de l'environnement. Comme l'a exprimé, Claude Garcera, maire adjoint de Montlouis, « la campagne n'est pas ce qui reste quand on a fait la ville mais il s'agit bien de veiller à un équilibre harmonieux des territoires ».

Edith Lemercier

## Portail documentaire [www.devlocalbio.org](http://www.devlocalbio.org) « Agriculture biologique et développement local »

La FNAB en partenariat avec l'Office national de l'eau et des milieux aquatiques (ONEMA) et l'Association des maires de France (AMF) a élaboré un portail documentaire accessible en ligne sur [www.devlocalbio.org](http://www.devlocalbio.org). L'objectif est de promouvoir et d'accompagner la transversalité des projets « agriculture biologique » dans le développement territorial. Y figurent des monographies de territoires, des fiches outils, un guide de recommandations méthodologiques, des fiches actions et plus largement des ressources documentaires.



## Projet Afterres2050 Changeons notre modèle agricole et alimentaire

Bio Centre a participé à l'élaboration du scénario pour un modèle agricole et alimentaire soutenable à l'horizon 2050.

Nous vous restituons ici les grandes lignes du résultat de ce travail.

L'agriculture de demain devra répondre aux enjeux alimentaires et nutritionnels d'une population mondiale de 9 milliards d'individus et aux enjeux environnementaux liés à la dégradation et la raréfaction des ressources naturelles (eau, air, terre, énergie). Pour orienter notre modèle agricole, il est apparu nécessaire d'ouvrir un large débat

réunissant toutes les parties prenantes afin d'élaborer des scénarii et évaluer leurs contributions aux enjeux. Le projet Afterres2050, coordonné par Solagro (association basée à Toulouse spécialisée dans la réalisation d'écobilans et d'études sur les énergies renouvelables) a duré 2 ans. Le scénario construit dans un premier temps

au niveau national, puis décliné dans 4 territoires dont la région Centre-Val de Loire afin de l'amender et le valider, a été étendu ensuite à l'ensemble des 22 régions. Il est basé sur des données chiffrées validées par l'ensemble des contributeurs.

### Notre système agricole et alimentaire actuel

(source Afterres2050)

- 80 % des terres arables pour nourrir le bétail (hors cultures d'exportation)
- 400 captages d'eau abandonnés par an pour cause de contamination chimique
- 1,7 milliards d'euros par an pour dépolluer l'eau
- 2 000 euros par hectare pour lutter contre les algues vertes en Bretagne
- Une transmission difficile des exploitations trop grandes
- 21 000 emplois perdus chaque année
- Une montée inquiétante de l'obésité infantile et une malnutrition concernant surtout les plus défavorisés
- Des maladies surreprésentées dans la profession agricole



### Les choix initiaux de construction du modèle

Solagro a défini au départ les valeurs sur lesquelles selon lui le nouveau modèle devait être établi :

- « La reconquête d'une part significative de souveraineté alimentaire en solidarité avec le reste du monde,
- La production d'une alimentation saine et de qualité,
- La réparation de l'environnement et du climat,
- La préservation de la santé des populations et celles des agriculteurs en premier lieu. »

L'option a été choisie de donner priorité aux techniques de production éprouvées naturelles et biologiques plutôt que celles qui

mettent en œuvre des produits chimiques de synthèse, des organismes génétiquement modifiés et des technologies de pointe. Elle anticipe également un changement de comportement responsable des consommateurs les amenant à plus de sobriété et à réduire les gaspillages.

Les hypothèses suivantes ont été retenues :

- « Un rééquilibrage de notre régime alimentaire, dont l'empreinte climatique est très élevée, car trop riche en viande et lait.
- La généralisation d'une agriculture multifonctionnelle qui s'apparente à l'agriculture biologique et à la production intégrée.
- Le maintien de flux d'import-export dans l'espace Europe-Méditerranéenne

- L'arrêt à terme des importations de soja et un retour à l'herbe pour l'alimentation animale.
- La réduction des gaspillages.
- La réduction puis la stabilisation du rythme d'artificialisation des sols. »

## Quels changements avec Afterres2050 ?

Les changements principaux mis en avant dans le scénario Afterres2050 peuvent se résumer ainsi :

**1.** Des pratiques agricoles basées sur l'agronomie et la recherche d'écosystèmes équilibrés naturellement. Ces pratiques seront issues de l'agriculture biologique et de l'agriculture intégrée, cette dernière étant définie par la mise en œuvre prioritaire de pratiques naturelles et un recours en cas d'extrême nécessité aux produits chimiques et de manière limitée. Elles intégreront également des techniques de travail du sol

simplifiées, du semi-direct, du non labour, de l'agroforesterie, la pratique des cultures associées.

**2.** Un rééquilibrage des régimes alimentaires. Plus de céréales, de légumineuses, de fruits et légumes, moins de sucre, viandes et lait permettront de satisfaire les besoins alimentaires et nutritionnels en diminuant l'impact environnemental. La réduction des déchets, en priorité, et le recyclage des biodéchets restant en énergie ou compost seront également nécessaires à l'amélioration de l'efficacité globale.

**3.** Des exploitations à activités diversifiées. L'optimisation de l'utilisation d'une même parcelle peut permettre de délivrer plusieurs productions : céréales, engrais verts, légumineuses, fruitiers, bois d'œuvre. Les cheptels bovins seront réduits et composés de races mixtes permettant de valoriser au mieux l'herbe et les prairies tout en produisant viande et lait de qualité. Des ac-

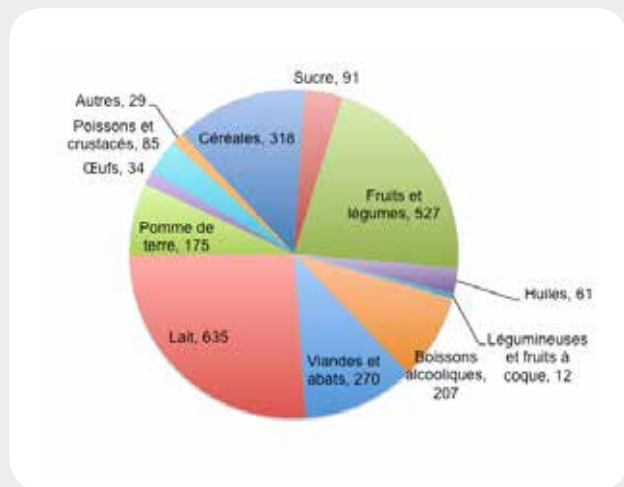
tivités complémentaires seront développées (production de bois d'œuvre, matériaux biosourcés, production d'énergie...).

**4.** Une empreinte climatique et environnementale réduite. Le modèle développé permet une réduction de moitié des émissions de gaz à effet de serre et de la consommation d'énergie, une division par 3 de l'utilisation des produits chimiques de synthèse (engrais et pesticides), et une réduction massive de l'utilisation d'eau.

**5.** Des emplois préservés. Le scénario Afterres2050 présente un solde positif de 148 000 emplois par rapport à un scénario tendanciel sur les 15 prochaines années.

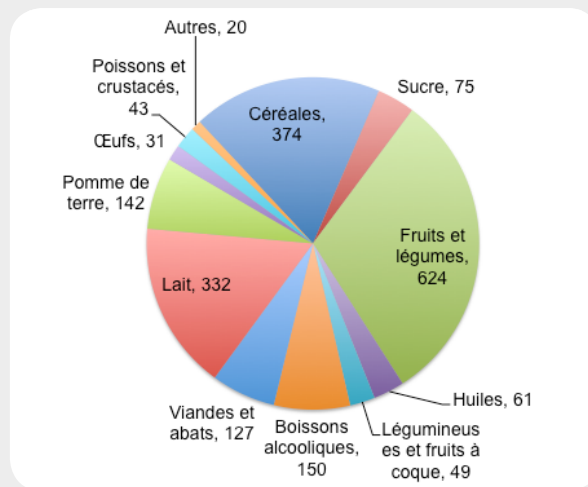
**6.** Un gain de pouvoir d'achat. Malgré l'augmentation du prix des produits agricoles, le changement des pratiques de consommation génère un gain de 10 milliards d'euros pour les ménages.

### Notre Assiette en 2010



source Solagro

### Notre Assiette en 2050



## Une agriculture responsable, c'est possible !

A l'occasion d'une restitution nationale de cette étude le 16 octobre dernier à Nanterre, des points de vue ont pu être exprimés. Pour Denis Lairon de l'INSERM<sup>3</sup>, il faut arrêter de dire qu'on ne pourra pas changer d'alimentation. Il n'a fallu que 2 générations pour déjà bouleverser totalement notre alimentation. Pour Gilles Billen du CNRS<sup>4</sup>, l'agriculture raisonnée ne suffit plus, il faut changer le système, aller vers le bio en changeant radicalement la chaîne agroalimentaire. Afterres2050 est la première étude prospective qui englobe autant de domaines et de paramètres. Pour le représentant de l'ADEME<sup>5</sup>, cette méthodologie est un des grands apports d'Afterres2050 avec l'énorme travail de concertation entre acteurs de ces différents domaines. Enfin, le représentant du MAAF<sup>6</sup> a confirmé que cette étude permettait d'affiner sa compréhension de ces sujets.

Ainsi, face aux affirmations péremptoires des tenants d'un modèle agricole productiviste avec les conséquences sociales et environnementales que l'on connaît (cf. encadré ci-dessus), ce scénario apporte de manière sérieuse les arguments pour un débat éclairé. Il démontre qu'une société responsable, du producteur au consommateur, peut assouvir ses besoins alimentaires et nutritionnels en minimisant ses impacts vis-à-vis de l'environnement, dans une démarche solidaire envers les autres territoires. L'agriculture biologique y prend une place importante (50 % des surfaces), preuve qu'elle est source de progrès humain pour notre société.

Jacques Sappei

<sup>3</sup> INSERM : Institut national de la santé et de la recherche médicale

<sup>4</sup> CNRS : Centre national de la recherche scientifique

<sup>5</sup> ADEME : Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

<sup>6</sup> MAAF : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt



# Francis Bonheur des recettes qui puisent leur énergie dans le fruit du baobab

Francis Gogué, tourangeau d'origine, arrière-petit-fils d'une famille de boulangers-pâtisseries perpétue la tradition familiale en créant la gamme Francis Bonheur. Composée de biscuits, de gâteaux moelleux, de chocolats, de pâte à tartiner, de barres nutritionnelles... mais également de jus de fruits exotiques. L'originalité de sa gamme repose sur l'introduction de poudre de fruit de baobab.

Souvent appelé arbre de vie et d'une longévité exceptionnelle (jusqu'à 2000 ans), le baobab donne des fruits consommés depuis des millénaires et utilisés dans la pharmacopée traditionnelle. « Le fruit du baobab est riche en fibres, en calcium, potassium, fer et manganèse, en vitamines C, B<sup>1</sup>, B<sup>2</sup>, B<sup>3</sup>. Fort de ces exceptionnelles qualités nutritives, tonifiantes et anti-oxydantes, c'est à

juste titre qu'il est considéré comme le roi des supers fruits » explique Francis Gogué. Les recettes sont conçues à partir d'ingrédients bio. Pour Francis Gogué, « les acheteurs bio sont plus attentifs à la composition des produits et plus à l'affût d'aliments nouveaux bénéfiques pour leur santé. J'en ai déduit que l'intérêt pour le fruit du baobab serait plus rapide auprès de ces consommateurs là ».

La fabrication est sous-traitée à différentes entreprises selon les produits, qu'elles soient en région ou hors région.

Si un site de vente en ligne vient d'être créé, le développement commercial est envisagé notamment dans les réseaux de magasins spécialisés et à l'export. Les produits « Francis Bonheur » sont déjà exportés en Suisse et des contacts sont en cours avec le

Canada, l'Angleterre et l'Espagne. Mais ce que recherche avant tout Francis Gogué, ce sont les importateurs des pays nordiques : « Un commercial multicarte en produits bio faciliterait le démarrage. Nous avons beaucoup investi dans le développement de nos produits ».

Si le fruit du baobab commence à faire fureur chez les anglais et serait en passe de devenir la star 2015 selon le journal « The Telegraph » après le kale l'année dernière et la baie de gogi l'année d'avant, espérons qu'il connaisse le même succès en France pour assurer l'essor rapide de cette entreprise tourangelles !

Pour en savoir plus :  
[www.francisbonheur.com](http://www.francisbonheur.com)

## GERM'LINE

# Des mueslis aux propriétés nutritionnelles préservées

Germ'line, leader de la production de graines germées fraîches issues de l'agriculture biologique, basée à Sancoins dans le Cher, lance une gamme inédite de formules de petit-déjeuner : les mueslis de céréales germées.

Ces mueslis présentent une véritable innovation dans l'univers du petit-déjeuner. La fabrication repose sur un procédé inédit : ce sont des flocons non cuits, simplement ger-

més et séchés par une technologie douce. Leurs propriétés exceptionnelles issues de la germination sont ainsi préservées (notamment des apports nutritionnels en enzymes, acides aminés, vitamines et minéraux en quantité élevée), et leur digestibilité accrue. Comme le rappelle avec enthousiasme Philippe Bourgois, pdg de Germ'line, « trois principes simples caractérisent nos innovations : « sublimer ce que la nature nous

offre, préserver les bienfaits originels des produits et restituer leurs qualités naturelles le plus fidèlement possible ».

Issues exclusivement d'une filière française, les céréales utilisées sont fournies directement par des producteurs bien identifiés situés notamment en région Centre-Val de Loire mais principalement dans le sud de la France. Germ'line établit avec eux des conventions de partenariat qui reposent sur deux axes majeurs : le développement de surfaces dédiées et la réintroduction d'espèces spécifiques comme l'avoine nue, répondant à des exigences de qualité bien particulières. « Ce système garantit une traçabilité parfaitement maîtrisée » souligne Philippe Bourgois.

Trois recettes 100 % végétales, 100 % vegan, dont deux sans sucres ajoutés composent la gamme distribuée en magasins spécialisés.

Pour en savoir plus :  
[www.germline.fr](http://www.germline.fr)





# TERRA CÉRÈS

## l'audace des saveurs, bio et sans gluten

Terra Cérès, jeune entreprise qui s'installe à l'incubateur de Contres (Loir-et-Cher) se lance dans la fabrication de pains et pâtisseries gourmands, bio, garantis sans gluten et sans lait.

L'intolérance au gluten, souvent associée à celle du lactose, a généré de nouvelles attentes en matière de nutrition. C'est sur ce marché, en très forte progression (plus de 20% par an), que mise la jeune société « Terra Cérès ». Ses fondateurs, Fabienne Ermel et Eric Blondeau expliquent leurs motivations. « Beaucoup de produits sans gluten ou lactose apparaissent sur le marché », constatent-ils. « La plupart sont extrêmement décevants au niveau des saveurs et très peu sont bio. C'est sur ces deux critères que nous avons décidé de fonder notre différence. »

Déjà présente au salon Natexpo mi-octobre, la gamme de Terra Cérès compte une ving-

taine de références déclinées en 3 familles de produits : pain, moelleux et mix pour la préparation « maison » de pain et pâtisseries. Ses produits sous la marque « Océres » vont être commercialisés dans les réseaux de magasins bio.

L'organisation de filières locales bio & garanti sans gluten semble indispensable pour Terra Cérès. « Nous cherchons à établir des partenariats avec des producteurs locaux pour les matières premières, notamment en matière de céréales », indique Éric Blondeau. « C'est en cours pour le lin, le chanvre et le tournesol. »

Le laboratoire de fabrication occupe 350 m<sup>2</sup>. Terra Cérès prévoit de recruter six à huit collaborateurs au cours de l'année 2016.

Pour en savoir plus :  
[www.terraceres.bio](http://www.terraceres.bio)



*Fondant Noir Intense bio, garanti sans gluten, sans lait, sans beurre. A découvrir absolument !*

## Le projet de la Bourdaisière

### Quand l'utopie fait avancer la Bio en Beauce.

Maxime de Rostolan et Louis Albert de Broglie avaient convenu de se lancer dans un projet de « Fermes d'Avenir ». Ce fût initialisé le 11 octobre 2013 par la plantation symbolique du premier arbre sur la parcelle retenue à Montlouis-sur-Loire. A partir d'une prairie fauchée deux fois par an servant régulièrement de parking, après une phase d'observation pour bien connaître les composants de cet écosystème et de préparation, a été établi le plan idéal de cette Ferme d'Avenir basés sur les principes de la permaculture : 5 jardins, 3 tunnels, un jardin mandala, 2 es-

paces pour les vivaces et 2 serres mobiles. L'écosystème se met en place.

Un comité scientifique pour suivre l'expérimentation, des volontaires « WWOOfer » et une équipe permanente composée de deux jeunes maraîchers accompagnés par Bio Centre, permettent à ce projet d'exister et de progresser. En 2016 devrait démarrer une activité de formation.

Ce modèle des Fermes d'Avenir est répandu sur tout le territoire français. 13 projets ont été lauréats du premier concours. Une des fermes lauréates est située en Beauce,

à Broué dans l'Eure-et-Loir. Dans ce territoire de la grande culture intensive, Benjamin, Adrien et Hélène prennent un tout autre chemin. Ils convertissent leur exploitation en bio, plantent des arbres, font de la recherche participative, changent leurs céréales en pain. Bref, inventent un nouveau destin pour la plaine.

Pour en savoir plus :  
[www.fermesdavenir.org](http://www.fermesdavenir.org)



# Accompagnement technique en maraîchage bio :

## Ca bouge dans les champs de légumes !

Depuis maintenant un an et faisant suite à la forte demande des producteurs de légumes bio de la région, Bio Centre a développé des missions d'accompagnement technique aux maraîchers. Les missions ont été définies par la commission maraîchage, composée de producteurs de chaque groupement d'agriculteur biologique (GAB).

Les prestations proposées comprennent notamment un appui technique individuel, avec des visites du technicien sur les parcelles et un conseil réactif à distance par téléphone ou par mail. Plus de 60 maraîchers de la région se sont déjà inscrits dans cette démarche pour la campagne 2015, dépassant les objectifs initiaux et favorisant l'émergence d'une belle dynamique régionale.

Ce fort taux d'adhésion a également constitué

une base solide pour l'animation de groupes techniques sur chaque département, en lien avec les GAB : plus de 15 réunions organisées cette année, réunissant en moyenne 10 producteurs, été comme hiver, autour de thématiques techniques définies avec les groupes. Démonstrations de matériel et interventions de professionnels viennent enrichir ces temps d'échanges.

Le développement de ces dynamiques départementales vise à favoriser l'interconnaissance et l'échange d'informations entre les maraîchers, s'inscrivant dans une démarche de mutualisation et d'entraide. Animés par cet esprit, les groupes sont ouverts aux porteurs de projet afin de faciliter l'intégration des nouveaux installés sur les différents territoires.

Dernier pilier de l'action technique, l'animation de 3 fermes pilotes permet

d'aborder en lien étroit avec des exploitations innovantes et ouvertes au collectif, des techniques et thématiques d'actualité pour le réseau : production bio-intensive, biodiversité fonctionnelle, approche permaculturelle, travail sur planches permanentes, semis sur couvert, travail en association ou individuel. La première porte ouverte organisée le 16 novembre dernier à Millançay chez Patrick Maliet sur le thème du bio-intensif (ou « comment vivre sur 1 hectare ») a ainsi réuni près de 50 producteurs et porteurs de projet... Un essai à transformer en 2016 pour assoir cette dynamique régionale dans le temps.

Contact : Edouard Meignen  
tél 02 38 70 90 52 ou 06 18 23 59 23  
edouard.meignen@bio-centre.org

# Plantes aromatiques et médicinales bio ,

## Développer la culture avec PMA 28

La société PMA 28 dont le siège social est à Varize, en Eure-et-Loir, s'est lancée dans la production de plantes aromatiques et médicinales (PAM) en 1989. Aujourd'hui, PMA 28 a établi des partenariats avec 30 à 50 producteurs pour environ 40 espèces cultivées sur 300 à 500 ha, le tout en conventionnel. Une activité de négoce a été développée à partir de 2002 afin de répondre à la demande de ses clients en phytothérapie, cosmétique, herboristerie-tisanerie et compléments alimentaires. Son catalogue compte maintenant plus de 2 000 références. Parallèlement, PMA 28 a considérablement développé ses moyens de production dont une 3<sup>e</sup> unité de séchage en 2015 pour arriver à une capacité journalière de 10 t de matières sèches et a agrandi sa capacité de stockage à Châteaudun avec plus de 11 000 m<sup>2</sup>. PMA 28 emploie désormais plus de 35 collaborateurs pour un chiffre d'affaires de l'ordre de 8 millions d'euros prévu en 2015.

Afin de répondre à la demande de ses clients et leur apporter la meilleure qualité, PMA 28 a pour nouveau projet de développer la culture de PAM bio en partenariat avec des producteurs bio locaux. Jean-Raymond Vanier, Pdg de PMA 28, a présenté ses besoins lors d'une 1<sup>re</sup> rencontre organisée par Bio Centre début septembre. Son objectif est de partir sur 20 à 30 ha de culture bio en 2016 et pourrait concerner une dizaine de producteurs. Les productions attendues sont le Psyllium graine

(*Plantago indica* L.), le Chardon Marie graine (*Silybum marianum* L.), Eschscholtzia partie aérienne (*Eschscholtzia californica* Cham.), le radis noir racine (*Raphanus sativus* L.), l'Angélique racine-graine (*Angelica archangelica* L.) et Echinacée racine (*Echinacea purpurea*).

Il s'agit le plus souvent de semis de printemps (Psyllium, Chardon Marie, Eschscholtzia, Echinacée) ou d'été (mi-juillet pour le radis noir et fin août pour l'Angélique).

Le profil de producteur recherché est plutôt celui d'un céréalier ayant déjà diversifié ses productions avec des légumes de plein champ (système irrigué souhaité) et plutôt situé dans le nord de la région à savoir Eure-et-Loir, nord du Loir-et-Cher et Loiret.

Afin d'accompagner PMA 28 et les producteurs intéressés, Bio Centre organise le 22 janvier 2016 une journée de rencontre pour connaître et échanger sur les besoins de PMA 28, les conditions de production et de récolte, les différentes possibilités de partenariat... avec la présence d'un expert technique en PAM bio capable de répondre aux interrogations des uns et des autres.

N'hésitez pas à vous manifester pour participer à cette journée !

Contact : Edith Lemerrier  
tél : 02 38 71 91 05  
edith.lemerrier@bio-centre.org



# Approvisionnement de proximité

## les magasins bio sont concernés !

Les acteurs des filières bio locales travaillent de concert pour sécuriser leurs activités et proposer de nouvelles formes d'organisations, capables de répondre aux enjeux sociétaux. La consommation bio et locale bénéficie actuellement d'une forte popularité auprès des citoyens, soucieux de l'origine et de la fraîcheur des produits, de rétablir un lien avec le producteur et d'adopter de bonnes pratiques environnementales. Alors que le circuit court est défini comme la présence d'un intermédiaire au maximum entre le producteur et le consommateur, le

circuit de proximité met l'accent sur la zone d'approvisionnement. Il s'agit ainsi de faire le lien entre bassin de production et bassin de consommation, en recherchant une meilleure gouvernance alimentaire lorsque cela est possible. Il n'y a pas de limitation du nombre d'intermédiaires et l'échelle n'est pas définie.

L'approvisionnement de proximité est une pratique courante en magasins spécialisés. Une enquête réalisée par le cabinet Eco-zépt à travers la France entre mai et juin

2015 fait ressortir que 96 % des magasins interrogés s'approvisionnent en produits bio locaux. Près de 9 magasins sur 10 sont « d'accord » pour affirmer qu'« un magasin bio doit absolument proposer du bio local ».

L'enquête réalisée par Bio Centre en 2014 a toutefois montré des niveaux très variables d'approvisionnement local notamment pour les fruits & légumes mais un intérêt pour développer les achats de proximité. Fort de ce constat, Bio Centre a initié en 2015 une démarche participative associant



producteurs de fruits & légumes et magasins bio, ces acteurs ayant à charge de co-construire leur projet de relocalisation des approvisionnements en fruits & légumes. Cette démarche expérimentale et pilote qui s'appuie sur le travail du réseau Fnab, a été mise en œuvre sur le département du Loiret en partenariat avec le Gabor (Groupement des agriculteurs biologiques et biodynamistes de l'Orléanais et du Loiret).

La première rencontre organisée début juin et associée à la visite de l'exploitation maraîchère de Gérald Célest à Férolles, a per-

mis de développer la connaissance mutuelle des acteurs et d'exprimer les freins à l'approvisionnement local en fruits & légumes. Les pistes de travail qui sont ressorties, portent prioritairement sur la planification, la logistique, le prix, la connaissance mutuelle et la communication sur le bio local.

La deuxième rencontre qui s'est déroulée en octobre dernier avait pour objectif de définir un cadre de partenariat entre producteurs et magasins afin de poursuivre la connaissance mutuelle et d'engager vers une démarche durable et équitable.

La prochaine étape, en janvier 2016, portera sur la planification des besoins des magasins. Ces derniers ont été invités dès cet été à définir leurs besoins complémentaires en fruits & légumes locaux. Cette étape a pour but d'une part, de sécuriser les débouchés des producteurs et d'autre part, de garantir un approvisionnement local des magasins.

Contact :  
Edith Lemerrier  
Tél : 02 38 71 91 05  
edith.lemerrier@bio-centre.org





## La quinzaine de la Bio

Pour la première fois, le réseau bio (Bio Centre, GRAB et GABS), en collaboration avec les Chambres d'agriculture régionale et départementales, ont organisé une quinzaine de la Bio du 21 septembre au 2 octobre pour découvrir les pratiques des agriculteurs bio et les changements conduits sur leurs fermes. Cet évènement avait pour but de sensibiliser les agriculteurs conventionnels, les porteurs de projets, les jeunes en formation, les techniciens, les opérateurs économiques et les élus locaux, en leur proposant des échanges, des informations techniques et économiques, des visites de fermes.

Sur les 6 départements, 29 manifestations ont été organisées : un colloque à Chambray-lès-Tours sur l'intérêt de l'agriculture biolo-

gique dans le développement territorial (cf. article page 4), 6 fermes ouvertes aux agriculteurs et aux étudiants, divers rendez-vous pour échanger sur ces pratiques responsables et 2 journées filières Bio Centre sur l'apiculture et la production d'œufs.

Une couverture médiatique importante par la presse locale agricole et non spécialisée a permis de communiquer largement vers la profession agricole. Cet évènement a réuni au total 488 participants dont de nombreux étudiants. Les agriculteurs conventionnels et bio ont montré leur satisfaction notamment pour les fermes ouvertes où tous ont apprécié les échanges et les apports techniques.



du 21 septembre au 2 octobre 2015  
en région Centre-Val de Loire

15 jours de la BIO

Fermes ouvertes  
Accompagnement à la conversion  
Journées filières professionnelles  
Colloque

un événement Bio conversion agriculture biologique région Centre

Renseignements : [www.centre.chambagri.fr](http://www.centre.chambagri.fr) ou [www.bio-centre.org](http://www.bio-centre.org)

## AGENDA

- 12-14 janvier : SIVAL, salon des productions végétales à Angers
- 25-27 janvier : salon Millésime Bio à Montpellier
- 1-3 février : salon des vins de Loire à Angers
- 9 février : lancement de l'appel à projet du fond Avenir Bio
- 10-13 février : salon Biofach à Nuremberg
- 27 février-6 mars : salon international de l'agriculture à Paris