

BIO CENTRE MAG

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

N° 17
juin 2017

ACTUALITÉS

Pisciculture bio
d'étang en Brenne

Restauration
collective régionale

FOCUS

Grandes cultures :
valoriser sa prairie temporaire
de légumineuses

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

Après une année difficile à cause de conditions climatiques défavorables pour les productions agricoles, qu'elles soient conventionnelles ou biologiques, nous pouvions espérer un soutien fort de l'état au travers des aides.

Nous ne pouvons que constater que c'est l'inverse qui se produit. Malgré des annonces répétées de soutien, les services de l'état ne sont pas en mesure, par manque de moyens, de traiter les dossiers depuis 2015. L'aide à la conversion pour les agriculteurs conventionnels souhaitant passer leur exploitation en bio est obligatoire et, dans un terme que l'on souhaite le plus proche possible, l'ensemble des agriculteurs concernés va la recevoir. Cependant, sera-t-elle au niveau attendu ? Par contre, nous constatons de plus en plus que la rémunération des services rendus à la société par les agriculteurs biologiques n'est pas prise en considération et l'aide dite de maintien est, à ce jour, non garantie.

Pour autant, le développement de la bio s'accélère. Le marché est en forte croissance (+ 20 % en 2016) et les surfaces agricoles bio se multiplient à un rythme important, bien que freiné par l'incertitude sur les aides. L'équité entre les acteurs des filières bio, se traduisant par une juste rémunération de

chacun, est une des valeurs principales que porte notre réseau. Il apparaît dans cette phase de croissance de maintenir cette valeur pour éviter une conventionnalisation des filières bio. Les actions de structuration de filière mises en œuvre par les salariés du réseau sont toujours faites dans cet esprit. L'exemple de la création d'une filière piscicole bio en témoigne dans ce numéro.

Notre réseau a également la volonté de répondre aux mieux aux besoins exprimés sur le terrain. En 2017 nous avons choisi de développer l'accompagnement technique en grandes cultures et légumes de plein champ. Une prestation d'accompagnement individuel est depuis le début de l'année proposée à tous. D'autres besoins s'expriment. Bio Centre œuvrera pour que ce service utile aux différentes filières soit mis en place, que ce soit dans le réseau bio ou par un partenaire qui répond effectivement aux attentes exprimées.



Ce nouveau numéro de Bio Centre Mag montre que notre réseau (Bio Centre et les six GAB départementaux) reste très actif pour accompagner ce développement tout en réfléchissant à son organisation et sa stratégie pour être plus efficient.

Jean-François Vincent
Président de Bio Centre

Sommaire

ACTUALITÉS 3-4

Pisciculture bio d'étang en Brenne	3-4
Restauration collective régionale	4

FOCUS 5-6

Grandes cultures	
Valoriser sa prairie temporaire de légumineuse	5-6

ACTIONS BIO CENTRE 7

Notre réseau bio régional : réflexion sur sa réorganisation	7
--	---

INITIATIVES EN RÉGION 8

Casserie de la Vallée	8
Espace tests agricoles	8

L'AGENDA 8

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 : Droits réservés, photothèque
Bio Centre : D. Gentilhomme - Ph. Montigny
(Filmages), sauf mention contraire
ISSN : 2103-3035
Impression : Prévoist 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



Pisciculture bio d'étang en Brenne

les premières conversions

Depuis 2007, un projet est engagé en Brenne afin de développer une filière bio de poissons d'étang.

Initié par le GDAB, celui-ci est depuis 2013 porté par Bio Centre et réalisé avec l'appui technique de la FAREC (Fédération Aquacole de la Région Centre), notamment pour la partie animation.

La Région, via le Contrat régional de solidarité territoriale, finance en partie le poste d'animation partagé entre Bio Centre et la FAREC. Le Parc naturel régional de la Brenne a inscrit le projet piscicole bio dans le cadre de son Contrat Territorial de Zone Humide signé début 2017.

La pisciculture traditionnelle permet de produire au sein d'un même étang, une diversité de poissons tels la carpe, le brochet, le sandre, la tanche, etc. Le projet se focalise, dans un premier temps, sur la production de carpe qui se prête mieux à la transformation. La zone Brenne dispose d'ailleurs déjà d'un atelier de transformation, en partie dédié au poisson local avec des productions de filets de carpe frais et fumés ainsi que des rillettes de carpe. Il est certifié bio depuis mars 2016 et n'attend plus que des poissons d'étang certifiés pour procéder à leur transformation.

Cette pisciculture extensive traditionnelle (en moyenne 250 kg de poissons produits à l'hectare), apparaît *a priori* respectueuse de son environnement et garante de la

biodiversité. Elle n'est pour autant pas conforme au règlement européen 889/2008/CE sur l'aquaculture bio dont les exigences s'appliquent difficilement au cas de la pisciculture d'étang. Une analyse fine de cette législation en vigueur et des freins potentiels à lever a été réalisée en 2016. Par exemple, la structuration en chaîne des étangs, très répandues en Brenne comme partout en France, a été identifiée comme un point potentiellement bloquant à cause d'un risque de pollution de l'étang de production placé en aval. Des propositions ont été faites à l'institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en vue d'une évolution du Guide de lecture national. Elles sont actuellement en cours d'étude au sein de la Commission aquaculture.

Un autre point sensible a été identifié : le recours aux larves issues de l'écluse locale est à proscrire totalement compte-tenu de l'utilisation d'hormones permettant de stimuler la ponte (notamment pour les carpes). Cela implique que les producteurs devront avoir recours à des méthodes de

reproduction naturelle directement dans l'étang ou dans de petits bassins de terre. Les premières conversions permettront de déterminer le taux de réussite de ce mode de reproduction et d'amorcer une production de juvéniles permettant à terme une autosuffisance de la filière. Une structuration de cette dernière via la spécialisation de certains acteurs dans cette phase de reproduction est envisagée.

Sans attendre les résultats des démarches en cours auprès de l'INAO, deux producteurs motivés par le projet, et dont les configurations d'exploitations sont conformes à la réglementation, se sont d'ores-et-déjà lancés dans la démarche de certification de leurs étangs en fin d'année 2016. Un ou deux autres pourraient se lancer très prochainement, ce qui porterait les surfaces totales d'étangs bio à environ 50 hectares. Ces producteurs sont membres du groupe de travail qui se consacre à l'étude des aspects technico-économiques de la production bio de poissons d'étang.

En parallèle, un autre groupe d'acteurs de la filière, incluant notamment des transformateurs et magasins bio locaux, se réunit régulièrement pour étudier et préciser l'offre de poissons et de produits transformés, et mettre en place une filière structurée avec la volonté de s'inscrire dans une démarche équitable.

L'année 2017 permettra ainsi, grâce aux acteurs engagés dans la démarche de certification, d'amorcer ce développement de manière concrète et de poursuivre la dynamique impulsée au cours des dernières années.

Enfin, le projet de développement de pisciculture bio d'étang mené en Brenne suscite également l'intérêt d'une autre grande zone piscicole en région Centre-Val de Loire qui y voit un moyen de redynamiser sa production. Ainsi la Sologne suit-elle attentivement les actions menées en Brenne (deux acteurs solognots sont d'ailleurs membres du comité de pilotage du projet) et se prépare très prochainement à démarrer à son tour des conversions d'étang.

Cathy Luchini, animatrice FAREC/Bio Centre



Restauration collective régionale Protocole d'accord en faveur des produits bio

Le 28 février, lors du salon de l'agriculture, a été signé un protocole d'accord en faveur de l'introduction des produits des filières agricoles locales et biologiques dans la restauration scolaire des lycées de la région Centre-Val de Loire.

Réunis sur le stand de l'Agence Bio, François Bonneau, président de la Région, Jean-François Vincent, président de Bio Centre, et Jean-Pierre Leveillard, président de la Chambre régionale d'agriculture, ont engagé et lié par leurs signatures leurs organisations respectives dans une action concertée pour améliorer l'approvisionnement en produits locaux et bio des lycées de la région.

La mission de restauration collective dans les lycées a été confiée aux Régions par la loi relative aux libertés et responsabilités locales du 13 août 2004 (art.82). En région Centre-Val de Loire cela représente aujourd'hui 94 restaurants scolaires soit 9 millions de repas par an pour 60 000 convives par jour. L'achat de denrées alimentaires est de 19 M d'euros par an.

La charte Self'O Centre, signée par 64 établissements, acte un engagement à proposer une restauration de qualité

notamment au travers d'achat de denrées locales et de denrées bio de saison. Plusieurs actions ont été entreprises pour accompagner cette démarche : formation de cuisiniers, réduction du gaspillage, création de groupement d'achat, mutualisation entre communes...

Ce protocole d'accord précise les divers engagements des parties :

- construire une connaissance consolidée des actions menées par les deux réseaux ainsi qu'un plan d'action concerté,
- identifier les nouveaux producteurs souhaitant se positionner sur ce marché,
- mettre en place dans les deux réseaux des actions adaptées aux contextes départementaux,
- impliquer les filières au travers des CAP filières régionaux, dans une volonté de contractualisation et de sécurisation.

Le développement de ce marché régional de la restauration collective a connu dans le passé un certain nombre de désillusion et est très loin aujourd'hui d'être au niveau attendu dans le cadre du Grenelle de l'environnement. Pourtant certains établissements, comme celui de Lorris dans le Loiret qui atteint 60 à 70% de produits bio dans les assiettes (cf. Bio Centre Mag N°16), apportent la preuve que l'introduction de produits bio et locaux est possible dans des conditions satisfaisantes à tout point de vue avec des effets favorables sur l'économie locale, la santé des convives, et l'environnement. Espérons que la signature de cet accord amènera tous les acteurs concernés à se remobiliser pour réussir l'introduction du bio en restauration collective.

Jacques Sappei



Grandes cultures

Valoriser sa prairie temporaire de légumineuse

Pilier des systèmes de culture biologiques, la prairie temporaire à base de légumineuses en tête de rotation agit aussi bien pour la fertilité des sols que pour la lutte contre les mauvaises herbes.

Si elle est unanimement reconnue, nombreux sont les producteurs à l'avoir écarté de leur assolement, faute d'une valorisation économique suffisante. Vieux serpent de mer la question des débouchés de cette prairie continue d'animer les réunions bout de champ.

Tandis qu'on se questionne, le Conseil régional du Centre-Val de Loire poursuit sa politique agricole et a signé le 15 mars le nouveau CAP filière grandes cultures. Ce texte compile les actions soutenues par la Région dont un volet dédié à la luzerne. Les conversions se poursuivent, les zones à enjeux eau incitent à en semer, la question des débouchés prend de l'ampleur et se pose désormais au niveau régional.

Plusieurs travaux de Bio Centre ont eu pour objectif de répondre à cette problématique. La réflexion se poursuit et apporte d'autres pistes de contribution.

Faut-il préférer la prairie comme source d'azote ?

La présence des légumineuses dans les assolements bio est la seule source d'azote significative pour les systèmes de culture bio. La proportion de légumineuse doit être suffisamment importante à l'échelle d'une ferme ou d'un territoire pour assurer des apports d'azote suffisants. On l'estime à 30 % de l'assolement pour s'approcher d'une autonomie totale.

Le potentiel de fixation diffère selon les espèces. Les légumineuses cultivées pour leur graine assurent une fixation d'azote comprise entre 300 kg.N/ha (féverole) à 100 kg.N/ha (soja) et par exemple pour le pois des valeurs de 200 kg.N/ha, variant selon les conditions de l'année et le rendement. Ces mêmes légumineuses cultivées en association, jouent également leur rôle de fixatrice mais pour des valeurs inférieures (100 à 150 kg.N/ha), même si le rendement global de l'association est meilleur que pour les mêmes espèces en culture pure. Les intercultures, lorsqu'elles sont composées de légumineuses, peuvent fixer des quantités d'azote de l'ordre de 25 à 150 kg.N/ha. En conclusion, les légumineuses pluriannuelles (luzerne, trèfle violet, trèfle blanc, lotier...) offrent un potentiel de stockage d'azote racinaire entre 150 et 300 kg.N/ha sans compter leur partie aérienne. Le potentiel est de 900 kg.N/ha pour une luzerne de 2 ans.

La restitution de l'azote fixé peut être directe par dégradation des résidus racinaires ou aériens enfouis. En exportant les graines, les cultures de féverole, pois, soja... ne laissent pas de gros reliquats derrière eux. Elles restitueront leur azote indirectement après être passées dans un estomac sous forme de déjection (fientes, fumier...). Au contraire la dégradation des résidus racinaires de prairie à base de légumineuse procure une source d'azote très importante pendant 2 ou 3 ans après destruction. L'intérêt dans les systèmes est d'autant plus important qu'elle évite le recours au transport routier.

Association de cultures, la légumineuse ne nourrit pas la céréale associée

L'idée reçue que dans une association la légumineuse agit directement sur la céréale (ou autre plante) persiste. Pourtant rien n'est moins vrai. L'intérêt d'une association pour la nutrition azotée repose sur la compétition des deux systèmes racinaires. Celui de la céréale va

s'enfoncer en profondeur pour rechercher l'azote disponible tandis que celui de la légumineuse va forcer la production de nodosités pour chercher une autre source d'azote. Cette complémentarité permet globalement de produire plus à l'hectare que chaque culture séparée. Le seul transfert d'azote direct s'opère via la dégradation des racines des légumineuses en cours de végétation par la céréale mais représente une quantité infime de l'azote prélevé.

Approvisionner en foin les filières d'élevage

Le principal débouché de la culture de prairie reste le foin. Pour des prix oscillant entre 130 et 180 €/t selon la qualité, le produit à l'hectare est intéressant. Cependant, la production de foin est coûteuse en temps et source de stress. La charge de travail est importante (fauche, séchage, andainage, conditionnement) et la qualité du résultat dépend fortement des conditions météorologiques. Produire un foin de qualité est complexe mais indispensable pour espérer une valorisation au juste prix.

D'autre part, l'autonomie avérée des élevages bio limite les achats externes. Les années de mauvaises récolte de fourrage représentent des opportunités conjoncturelles de vente aux éleveurs. Cependant elles sont rares et difficiles à prévoir.

Le secteur de l'élevage laitier peut représenter un débouché plus stable. Selon l'organisation de l'exploitation, le producteur peut augmenter son troupeau en achetant des fourrages complémentaires et continuer d'être rentable. Cependant les volumes concernés sont très modestes. Seule la perspective de voir augmenter le nombre d'exploitation laitière bio pourrait augmenter ce débouché, et toujours dans des proportions très modestes.

Rentabilité d'achat de foin à l'extérieur, issue de la journée filière Bio Centre du 10 juin 2015

2 VL en plus : 11 000 l de lait en plus, besoin de 11,2 t de MS			
Produit en plus/an		Charges en plus/an	
Lait	4 730 €	Achat de foin de fv-luz	1 680 €
Réforme	1 800 €	Achat de concentré	500 €
Veau	165 €	Frais d'élevage	500 €
Total	6 695 €	Total	2 680 €
Résultat : + 4 015 € et + 2 007 €/UGB			

5 VL en plus : 27 500 l de lait en plus, besoin de 28 t de MS			
Produit en plus/an		Charges en plus/an	
Lait	11 800 €	Achat de foin de fv-luz	4 200 €
Réforme	4 500 €	Achat de concentré	1 250 €
Veau	440 €	Frais d'élevage	1 550 €
		cout d'1,3 génisses	1 250 €
Total	16 740 €	Total	8 250 €
Résultat : + 8 490 € et + 1 898 €/UGB			

La mise en relation de l'offre et de la demande reste un souci que plusieurs projets de développement ont tenté de résoudre. Le projet Cerel conduit par un ensemble d'acteurs des régions Centre-Val de Loire, Limousin et Poitou-Charentes devrait aboutir à une bourse aux fourrages inter-régionale. En attendant la bourse aux fourrages de Bio Centre est accessible à cette adresse : www.bio-centre.org rubrique Professionnel > Filières > Filières végétales > Grandes Cultures

Valorisation par méthanisation

Produire de l'énergie à partir de cultures fourragères est un concept déjà connu. Eugène Tribouï avait théorisé cette perspective dans son concept de LOMe (Légumineuse, oléagineux et méthanisation) qui avait été présenté au cours d'une réunion publique à Orléans en 2010. Cette conférence très complète n'a pourtant pas suscité beaucoup de projets. Opportunité manquée ou concept trop éloigné de la réalité ?

Le principe de valorisation de la luzerne par méthanisation semble pourtant rentable. Le pouvoir méthanogène d'un ensilage de luzerne est intéressant au regard d'une analyse de potentiel de production de méthane biologique. Pour un hectare de luzerne à 10 t de MS/an, le pouvoir méthanogène est de 7 500 m³ de biogaz, soit un potentiel énergétique brut de 70 500 kWh. Une fois cette énergie potentielle convertie par cogénération en électricité on obtient 28 260 kWh. Pour un prix de rachat autour de 0,139 €/kWh, le produit brut à l'hectare est de 3 928 €. A cela, il faut associer des investissements plus ou moins onéreux selon le procédé (voie sèche ou humide) et bien sûr, des coûts de fonctionnement. Pour des surfaces conséquentes et à moyens-longs termes la rentabilité est envisageable.

Rentable en théorie car à ce jour, il n'y a pas d'exemple de méthaniseur alimenté en ensilage de luzerne. On trouve cependant aux États-Unis et en Allemagne beaucoup de méthaniseurs alimentés en ensilage de maïs, une autre culture fourragère.

MS: matières sèches

VL: vache laitière

UGB: unité gros bovin

fv-luz: fèverole-luzerne

Et les bouchons ?

Le marché des bouchons de luzerne déshydratée est florissant avec actuellement 30 000 t achetées en France pour 25 000 t produits, le restant étant importé notamment d'Italie. La S.I.D.E.S.U.P d'Engerville en produit à elle seule 15 000 t et devrait voir son approvisionnement augmenter. Rien qu'en 2017, 150 ha viennent s'ajouter aux 1 750 ha de 2016 pour répondre à la demande. Cette augmentation se poursuivra avec la perspective de conversion de grandes exploitations d'Ile-de-France (300 à 400 ha). Dans ce contexte, le prix payé au producteur pourrait être revu à la hausse pour 2017.

Ce débouché reste cependant accessibles à des producteurs présents dans un rayon de 40 km autour de l'usine, au-delà le producteur doit

participer au transport et les machines ne sont déplacées que pour des surfaces conséquentes. Le rachat par Cristal-Union devrait apporter de nouveaux moyens notamment en termes de suivi des parcelles pour améliorer la qualité des luzernes.

Faire soi-même ses bouchons au champ sera peut-être bientôt possible grâce à Krone et son Premos 5 000 qui a été présenté au SPACE 2016. Cet engin, encore au stade de prototype, permet de presser directement au champ des andains de luzerne pré-séchés pour en faire des pellets. Un outil qui risque cependant d'être très énergivore (tracteur de tête de 400 ch) et avec un petit débit de chantier (1 à 2 km/h). La commercialisation est prévue pour 2018.



Notre réseau bio régional

Réflexion sur sa réorganisation

Depuis décembre 2015, notre réseau, Bio Centre et les 6 GAB, a initié une réflexion pour se réorganiser afin de répondre aux enjeux qui se présentent et améliorer son efficacité opérationnelle.

Les enjeux sont de deux natures. Dans un premier temps, la réforme territoriale (loi NOTRe, regroupement des régions, gestion du Feader par les régions) a amené des changements dans le financement des structures associatives. Il est impératif pour nos structures de sécuriser ses financements en particulier en les diversifiant et en augmentant la part d'autofinancement afin d'augmenter notre résilience. De plus la bio semble être rentrée dans une dynamique de croissance importante 15 % en 2015, 20 % en 2016 en chiffre d'affaire, avec une production qui suit la même évolution, qui laisse envisager un changement d'échelle dans les années à venir. Notre réseau doit se préparer à accompagner ce mouvement avec un objectif majeur de rester dans un modèle économique basé sur des relations équitables et transparentes entre acteurs des filières au travers de processus de régulation ainsi que la mise en place de la contractualisation, et respectueux des valeurs humaines développées

depuis l'émergence de la bio. Ce changement d'échelle ne doit pas entraîner les filières bio dans un processus de conventionnalisation.

En termes opérationnels, nous constatons une trop grande part de missions de gestion au détriment des missions de terrain et ceci au niveau de chaque structure départementale.

Pour mémoire Bio Centre, structure régionale, a été créée par la fusion en 2007 du GRAB (Biociel) et de l'interprofession (interbio Centre). Cette nécessaire union de l'ensemble des acteurs des filières dans une même structure n'était pas évidente lors de cette création, alors qu'elle semble aujourd'hui devenir sur l'ensemble du territoire national une voie d'évolution. Notre réseau régional a été pionnier dans cette démarche. Nous devons aujourd'hui essayer de franchir un pas supplémentaire afin d'aller encore plus loin dans cette direction.

La démarche en cours

Constat a été fait que nous ne pouvions pas mener cette réflexion à terme sans être accompagné. Nous avons pris contact avec le Mouvement Associatif régional qui portait en 2016 le Dispositif Local d'Accompagnement (DLA) à la disposition des associations ayant besoin d'avoir une réflexion stratégique. Ce dispositif propose un accompagnement méthodologique entièrement financé.

En septembre 2016, une première réunion a rassemblé une cinquantaine de membres et salariés du réseau pour une première séance de travail avec l'objectif de réaffirmer les valeurs que nous souhaitons porter ensemble. Elle a permis la constitution d'un groupe de suivi du projet en charge d'un travail de synthèse des réflexions. Entre les réunions de travail de ce groupe a été organisé un sondage envoyé à l'ensemble des administrateurs du réseau et de ses adhérents.

La première phase conclue par une réunion-étape fin février a permis d'établir des propositions sur le projet associatif (valeurs, finalité, destinataires des actions et utilité sociale) de notre réseau, ainsi que sur des voies de réorganisation des structures. Cette réunion a permis

des échanges critiques dans un dialogue très ouvert et a débouché sur la mise en place d'un groupe de travail réunissant salariés et employeurs.

Ce groupe a pour mission de réfléchir à l'organisation du réseau et au management à mettre en place, notamment les liens entre les administrateurs des diverses structures départementales, Bio Centre et les salariés. Il proposera ensuite une stratégie en lien avec le projet associatif afin que nous puissions établir un plan d'action commun à l'ensemble du réseau avec les moyens nécessaires à sa réalisation pour les années à venir.

Fin du premier semestre, donc lors de la parution de ce numéro de Bio Centre Mag, les conclusions devraient avoir été rendues, et présentées pour validation aux administrateurs.

La stratégie commune et le fonctionnement du réseau devraient à cette mi-année avoir ainsi été repensés, ce qui permettra d'entreprendre l'élaboration du plan d'action commun pour l'année 2018.

Nos valeurs partagées

Ce texte n'est pas celui validé dans le projet associatif mais reprend les éléments de réflexion apportés lors des réunions de travail avec la libre interprétation de l'auteur.

Les valeurs humaines

Les valeurs humanistes sont au cœur de notre projet. Des hommes et des femmes libres de leur choix de vie, libres d'entreprendre, de mener à bien leurs projets dans le respect et la bienveillance vis-à-vis des autres, acteurs des filières et consommateurs. Les acteurs de la bio sont des hommes et des femmes responsables de leurs actes en toute conscience et honnêteté.

La coopération

Une logique de coopération, à l'opposé de la compétition, doit continuer d'exister dans l'univers de la bio. Et pourquoi pas servir d'exemple aux autres domaines économiques ?

Les acteurs doivent être solidaires, avoir entre eux des relations transparentes et équitables. Avancer ensemble est la meilleure manière de se développer durablement.

La protection de notre environnement

Les pratiques de l'agriculture biologique sont basées sur le principe écologique d'écosystème : mettre en place un système équilibré améliore la résilience et en assure la durabilité. C'est un impact environnemental minimal qui est visé : conservation et non dégradation des ressources naturelles (air, eau, sols et monde vivant).

L'agriculture bio partout et pour tous

Les produits de l'agriculture biologique frais ou transformés doivent être accessibles à tous et partout. Un changement dans le mode consommation est nécessaire ainsi qu'une diversité dans le mode de distribution. Cela passe par un modèle économique qui rapproche les producteurs des consommateurs, qui ne génèrent pas de coûts supplémentaires et minimise les pertes.

Jacques Sappei

CASSERIE DE LA VALLÉE

Du pois cassé bio « made in » région Centre-Val de Loire

Si une activité légumes secs existait déjà à Sours, près de Chartres, depuis au moins les années 1970, c'est au début des années 1990 que la Casserie de la Vallée voit le jour et succède aux précédentes entreprises. Dirigée par Bruno Jacques, la SARL emploie 6 salariés. Spécialisée dans le pois cassé, qu'il s'agisse de pois verts ou de pois jaunes, entiers ou cassés, sa production est destinée à l'alimentation humaine. Le deuxième volet de son activité porte sur la production de semences de pois potager destinées à l'export vers le Maghreb.

La Casserie de la Vallée s'approvisionne en direct auprès d'environ 120 agriculteurs localisés principalement en région Centre-

Val de Loire mais également présents un peu partout en France. Les surfaces de pois pour l'entreprise représentent de l'ordre de 1 200-1 300 hectares et font l'objet d'une contractualisation en avril-mai. « Nous veillons au bon équilibre entre la production et la demande de nos clients avec qui nous contractualisons également », explique Bruno Jacques. Ses clients sont des grands groupes comme Soufflet ou des grossistes conditionneurs de légumes secs comme Sabarot ou Trescarte.

Cette année, la Casserie de la Vallée avec l'appui de Bio Centre, s'engage dans la production de pois bio. « Nous avons eu plusieurs demandes dont celle d'un gros

client assez tardivement. Il était difficile de ne pas y répondre sous peine de perdre ce marché », souligne Bruno Jacques. Les producteurs bio en grande culture ont alors été rapidement informés de la demande par Bio Centre. Sept producteurs bio ont contractualisé pour une soixantaine d'hectares. D'autres se sont manifestés pour en produire l'année prochaine. Bruno Jacques est très confiant et estime que la demande en pois cassé bio sera multipliée par deux ou trois en 2018. Reste maintenant à la Casserie de la Vallée de se faire certifier pour sa prochaine récolte bio !

Espaces tests agricoles

Ça bouge en région Centre-Val de Loire

Sur l'initiative d'Orléans Métropole, a été créée une couveuse d'entreprise agricole dont l'objet est de favoriser la réussite d'espaces tests agricoles dans l'objectif d'une création ou reprise d'entreprise. La signature officielle de création de l'association Terr'O a eu lieu le 3 mai. Les divers partenaires, la Chambre d'agriculture 45, la MSA, PES45, La Moullière, les JA Centre, le CER, Groupama, Crédit agricole et Bio Centre associé au Gabor participent à ce projet. L'association de tous ces partenaires permettra aux couvés d'avoir accès à toutes les expertises institutionnelles, techniques, sociales, financières..., nécessaires au démarrage de leurs activités. Les couvés seront accueillis selon le principe d'archipel, c'est à dire qu'ils s'installeront selon les circonstances par exemple soit chez un exploitant agricole, soit sur un terrain d'une collectivité. Bio Centre apportera l'accompagnement

technique nécessaire à l'installation de maraichers en agriculture biologique.

A Tours également, sur l'initiative du réseau Inpact 37 et de l'ADEAR37, en partenariat avec l'ARDEAR, ATABLE, l'AFOCG45, Terre de liens Centre, la CAE Odyssées Création, Reneta et le Gabtto, émerge un Espace Test Agricole 37 après plusieurs années de travail. Les lieux de test seront également divers, pourront être éphémères et devenir le lieu d'installation du couvé, ou permanents pouvant accueillir successivement plusieurs couvés. Le Gabtto est identifié dans ce projet comme apporteur d'appui technique.

(En savoir plus : www.inpact37.org)

Jacques Sappei

AGENDA

- 12 juillet : lancement de l'appel à projet n°16 du Fonds Avenir Bio (www.agencebio.org)
- 4 au 15 septembre : 15aine de la Bio en région Centre-Val de Loire
- 16 au 24 septembre : Manger bio et local c'est l'idéal (www.bioetlocalcestideal.org/)
- 20 au 21 septembre : Tech&Bio dans la Drôme
- 20 au 24 octobre : Natexpo, Paris nord Villepinte (www.natexpo.com)
- 17 au 19 novembre : Ferme expo, Tours
- 23 novembre : forum Avenir Bio (www.agencebio.org)