

BIO CENTRE MAG

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

N° 18
décembre 2017

FOCUS

La viticulture bio en
région Centre-Val de Loire

Les légumes secs

ASSOCIATION DE LA
FILIERE BIOLOGIQUE
EN REGION CENTRE-
VAL DE LOIRE

Des actes aux paroles

Le 20 septembre, le ministre de l'agriculture annonçait la fin du financement par l'état de la mal nommée « aide au maintien ». Ensuite, si les États Généraux de l'Alimentation ont souvent pris en exemple, dans les présentations, le travail sur la répartition de la valeur initié au sein de filières bio (Biocoop, Magasins U, Amap), on n'en retrouve pas trace dans leurs conclusions. Or, le 11 octobre, Emmanuel Macron appelait à une transformation en profondeur du modèle agroalimentaire français, répondant aux attentes des citoyens, appelant à produire de la qualité pour le marché français plutôt que du standard pour le marché mondial, prônant les alternatives aux pesticides et réaffirmant son souhait d'une rémunération des services environnementaux.

D'un côté, il y a des actes, dont nous espérons la remise en cause, de l'autre des paroles, dont nous appelons vivement la traduction en actes factuels rapidement.

En effet, au vu du discours du Président, l'arrêt des aides apparaît complètement anachronique. On a bien compris qu'il répond à la demande de certains responsables agricoles pour qui notre rémunération devrait venir du marché uniquement. Que ne tiennent-ils ce discours pour eux-mêmes ? Doit-on leur

rappeler que Michel Barnier a mis en place l'aide au maintien en 2010 pour compenser le fait que les aides de la PAC défavorisaient les producteurs bio ? Une récente étude* d'AgroParisTech montre d'ailleurs que cela ne suffit pas et que les exploitations françaises ayant les effets les plus positifs sur l'environnement continuent d'être celles qui perçoivent le moins d'aides directes de la PAC. C'est facile à comprendre : il suffit de comparer les 7,5 milliards d'euros du 1^{er} pilier qui favorisent toujours les systèmes les plus intensifs aux 50 millions de l'aide au maintien. Les deux piliers ne jouent pas dans la même cour.

Il est illusoire de penser qu'on peut avoir un secteur rémunérant sans aider ses producteurs et en améliorant l'emploi, la qualité de l'eau, la biodiversité et la santé des consommateurs dans un océan de subventions servant à maintenir un prix bas pour la production standard.

L'autre anachronisme est que la France deviendrait le seul pays européen à ne pas verser d'aides à la pratique de la bio. C'est incompréhensible, d'autant que l'état ne paie que 25 % de l'aide, le reste l'étant par la Région et l'Union européenne. Et d'autant que notre Région vient de répondre favorablement

à cette demande de bio en augmentant l'enveloppe dédiée de 12 millions d'euros pour les trois prochaines années.

Nous suivrons donc avec intérêt la deuxième partie des États Généraux de l'Alimentation dans l'attente de voir l'état se montrer capable de fixer un cap ambitieux et un cadre sécurisant au développement de l'agriculture biologique.

Jean-François Vincent
Président de Bio Centre

* : Économie rurale n°359

Sommaire

FOCUS 3-7

La viticulture bio en région Centre-Val de Loire 3-5
Les légumes secs 6-7

INITIATIVES EN RÉGION 8

BioCoop 8

ACTIONS BIO CENTRE 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 Sappel
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 : 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



La viticulture bio en région Centre-Val de Loire

Évolutions, perspectives et apport du réseau

La viticulture en région Centre-Val de Loire continue de progresser

Au niveau national, la viticulture biologique continue sa croissance (+ 3 % par rapport à 2015) et représente plus de 9 % des surfaces de vigne soit 70 740 ha.

En région Centre-Val de Loire, le pourcentage d'évolution est encore plus marqué (+ 6 % pour les surfaces en conversion et certifiées), représentant 13 % de la surface agricole utile (SAU) viticole totale et 5 % de la SAU biologique. (Pour en savoir plus voir Bio Centre Mag Hors série N°11 : chiffres de la bio 2016)

Présentation de l'étude prospective FranceAgriMer des vins bio à 2040



Cette évolution de la filière a conduit France Vin Bio à commanditer une étude prospective à FranceAgriMer. Sébastien David, vigneron à Saint-Nicolas de Bourgueil a participé à cette étude et vous livre ici son témoignage :

« La prospective sur le devenir à plus ou moins long terme de la filière des vins biologiques français à laquelle Loire Vin Bio a participé depuis plus de 18 mois, vient de prendre fin au mois d'avril dernier. Fort de notre engagement national au sein des institutions viticoles, il nous a été demandé au même titre que toutes les autres

interprofessions viticoles biologiques hexagonales de participer afin d'expliquer notre vision du contexte actuel, en essayant de transmettre les enjeux et tendances fortes de notre territoire ligérien, pour les décennies à venir. Il est bon de rappeler que la dernière prospective viticole a abouti à la mutation des Vins de Table en Vins de France.

En vous passant la méthodologie, il est ressorti 5 scénarios. Toutes ces hypothèses, les plus probables comme les plus inattendues ont fait l'objet de discussions, d'interactions entre tous les membres des cellules d'animation. Des intervenants extérieurs, enrichis de nos réflexions internes, nous ont permis d'envisager de fortes thématiques qui, pour certaines, resteront sûrement à l'état embryonnaire, mais pour d'autres seront très fortement impactantes dans un futur proche. N'oublions pas que la réécriture du décret de vinification biologique pour 2018, portée par le parlement européen, est déjà dans les tuyaux.

De fortes thématiques ont drainé notre intérêt, comme l'avenir de la consommation, les nouveaux schémas de distribution, la productivité, l'image que notre filière « a et souhaite » se donner, les différentes philosophies, sans oublier l'aspect réglementaire.

D'ores et déjà, une deuxième étape est franchie, puisqu'une rencontre avec le nouveau ministère de l'agriculture est prévue, afin d'exposer quelques-uns de nos points de vue et surtout indiquer la direction vers laquelle notre filière souhaite se tourner. Nous avons les cartes en mains. à nous de jouer les premiers et nous ne pourrions plus dire, à l'avenir, que les autres ont décidé pour nous. Tout l'intérêt d'une telle étude réside dans le fait que notre filière aura toujours un voire deux coups d'avance. L'esprit décisionnel et entrepreneurial de nos domaines respectifs sera, dès lors, plus facile à faire éclore. Ainsi, chacun pourra en son âme et conscience évoluer vers son propre devenir. L'échange et l'interactivité, dont notre filière locale fait preuve chaque jour, ne peut être que le reflet d'une envie commune d'évolution positive. En croyant en nous-même, nous misons sur un avenir radieux. »

Une consultation auprès des professionnels du Val de Loire, devrait permettre de faire des propositions concrètes au Ministère avant fin 2017.

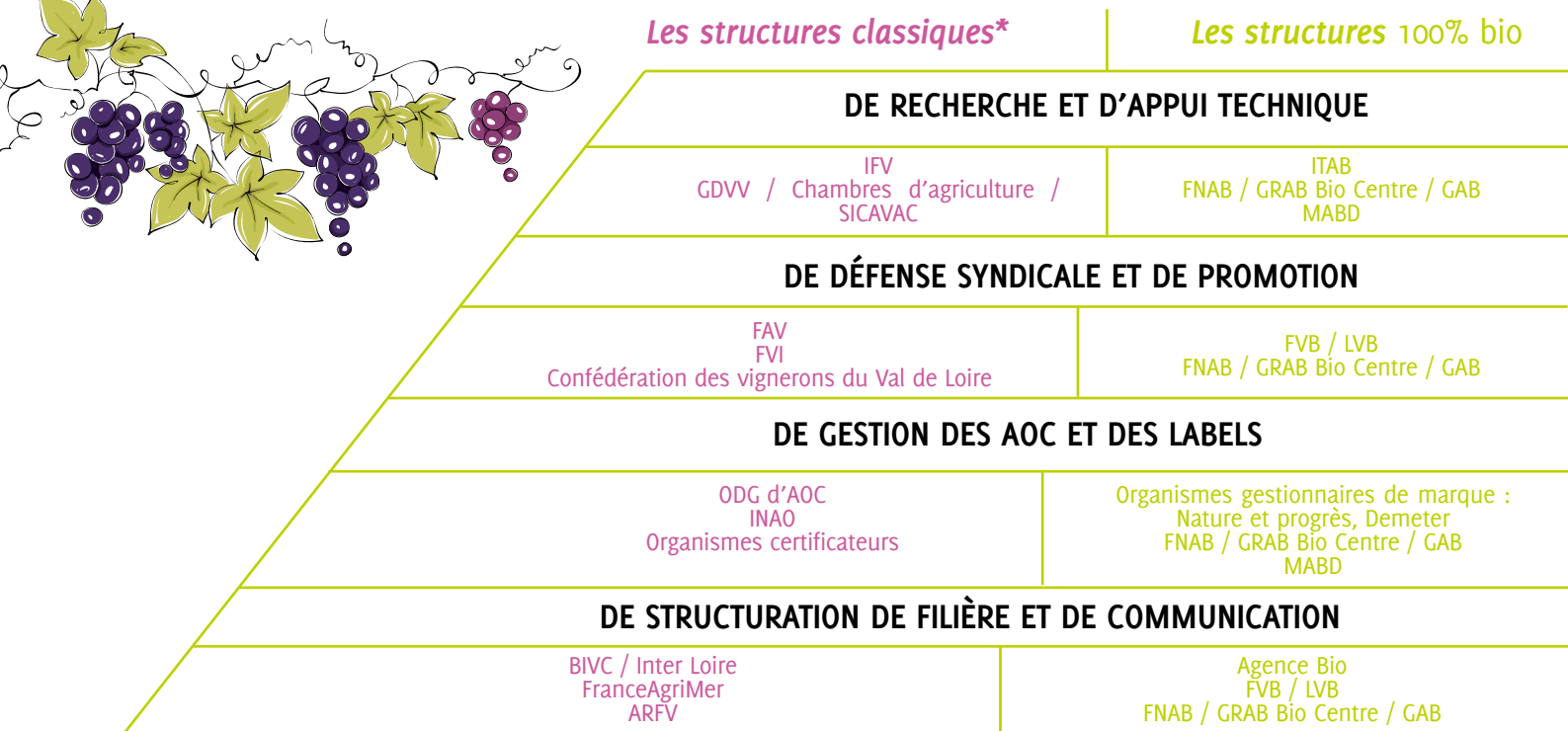
Retrouver l'étude prospective de la filière biologique et sa synthèse sur le site de FranceAgriMer (www.franceagri.fr) puis taper dans le moteur de recherche « prospective filière vin biologique avril 2017 »



Instances viticoles et représentativité de la bio

Cette étude dénote un intérêt marqué pour les méthodes de productions biologiques. D'ailleurs de plus en plus de vignerons bio siègent dans les différentes instances de la filière viticole. A noter, la viticulture est une filière extrêmement structurée. Les intérêts de la profession bio sont, avant tout, défendus par des organismes « classiques ».

Ci-dessous, les différentes structures qui défendent les intérêts et participent à la structuration de la filière viticole bio :



IFV : Institut français du vin
GDVV : Groupement de développement viti-vinicole
FVI : Fédération des vignerons indépendants
ODG d'AOC : Organismes de gestion des Appellations d'origine contrôlée
INAO : Institut national des appellations d'origine
FVB/LVB : France Vin Bio / Loire Vin Bio (Association interprofessionnelle des vins biologiques – Val de Loire)
ITAB : Institut technique de l'agriculture biologique
MABD : Mouvement des agriculteurs biodynamiques

FAV : Fédération des associations viticoles
BIVC : Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre
Inter Loire : Interprofession des vins du Val de Loire
ARFV : Association régionale filière Vin Centre-Val de Loire
FNAB / GRAB Bio Centre / GAB : Fédération nationale des agriculteurs biologiques / Groupement régional des agriculteurs biologiques de l'association Bio Centre / Groupement départemental d'agriculteur biologique



Commission viticulture de la FNAB et enjeux techniques spécifiques

Au sein de ces différents organismes de structuration de filière, le réseau bio est donc de plus en plus présent.

Au niveau national, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) travaille en commissions. Celle, spécifique à la viticulture, composée de 58 membres de différentes régions, à laquelle participent pour la région Val de Loire, Jacques Carroget, Sébastien David, Fabien Boisard et Nathalie Dallemagne, permet de construire des propositions communes au sein de l'Europe sur des sujets tels que :

- **Changement climatique** : en cas d'augmentation de la température, la pratique bio sera confrontée soit au désucreage, soit à la désalcoolisation, ce qui n'est, aujourd'hui, pas autorisé. Il faut donc anticiper pour trouver des solutions à cette impasse spécifique au bio,
- **Flavescence dorée** : certains vignerons bio s'interdisent la seule substance autorisée (une substance active naturelle) car ils la considèrent comme incompatible avec le bio. Ceci entraîne un problème de gestion de la flavescence dorée et, en attendant d'autres modes de gestion de la maladie, c'est une difficulté pour la filière bio.

Pour en savoir plus retrouvez des informations pratiques et une plateforme de ressources sur le site de la FNAB :

www.produire-bio.fr > menu « découvrez les pratiques et techniques par filière » > rubrique « viticulture » ou bien utilisez le moteur de recherche en haut de page

• **Problématique cuivre** avec la réduction de dose qui pourrait se concrétiser par un changement de réglementation : il serait souhaitable que des experts analysent l'ensemble des études produites au sujet du cuivre. A terme, est-ce que l'agriculture biologique pourra se passer de l'utilisation du cuivre ?

Suivez l'information sur le cuivre sur le site de la FNAB :

www.produire-bio.fr > menu « découvrez les pratiques et techniques par filière » > rubrique « viticulture » ou bien utilisez le moteur de recherche en haut de page

Sur cette problématique du cuivre, Fabien Boisard partage avec nous quelques réflexions :

La révision de la réglementation européenne doit se faire au 31/01/2018. À ce titre la France a été nommée rapporteur et l'Allemagne co-rapporteur.

Chaque pays peut avoir une réglementation plus restrictive, ce qui est le cas de l'Allemagne et de l'Autriche (3 kg/ha par an lissé sur 5 ans + phosphonate¹ jusqu'à 2016).

Aujourd'hui l'EFSA (European Food Safety Authority) publie son rapport en s'appuyant sur une synthèse bibliographique et non une étude scientifique et préconise 4 kg/ha par an sans lissage.

Suite à l'année 2016 qui a connu une forte pression mildiou, les positions françaises et allemandes se sont rapprochées. Un document est en préparation sur une position commune afin de conserver la limite à 6 kg/ha par an avec lissage.

¹ Les phosphonates sont des produits de synthèse qui laissent des résidus dans les vins, selon l'étude de l'ITAB. Ils ne sont actuellement plus autorisés en bio.

² ANSES : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

La position de la FNAB :

Les points remis en cause :

- Le chiffre de 4 kg/ha par an est basé sur des données incomplètes d'études menées à 4 kg et 8 kg mais pas à 6 kg. De plus, dans les données mises à disposition de l'ANSES², la différence d'impact sur l'environnement de l'usage du cuivre à ces 2 doses n'est pas statistiquement significative.

- La suppression de cette marge de manœuvre, constituée par le lissage, revient à ne pas tenir compte des variabilités climatiques d'une part, et d'autre part supprime un outil permettant la diminution volontaire des doses de cuivre par les vignerons eux-mêmes.

Les propositions :

- **Conserver un usage à 6 kg/ha avec lissage** : c'est se donner le temps de renforcer la recherche pour limiter, à terme, l'utilisation du cuivre mais c'est aussi soutenir le développement de l'agriculture biologique et notamment les conversions.

- **Accorder plus de moyens à la recherche d'alternatives au cuivre** : L'ensemble des membres de la commission est mobilisé sur ces dossiers et sur l'évolution de la réglementation « vinification ». Un nouveau groupe est en cours de constitution sur le thème « expérimentations ». Si vous souhaitez y participer, contactez Christèle Chouin, chargée de mission viticulture à Bio Centre christele.chouin@bio-centre.org / 06.80.14.21.17

Notez le prochain séminaire FNAB sur le thème « plants et matériel végétal bio » les 15 et 16 janvier 2018 (lieu à définir).

Pour en savoir plus sur ces sujets

- consulter le site de la FNAB www.produire-bio.fr et abonnez-vous aux lettres filière de la FNAB (formulaire d'inscription accessible en haut de page > lettres filières)

- retrouvez des guides techniques sur le site de la CAB Pays de Loire :

www.biopaysdelaloire.fr > menu « espace publications » > rubrique guides techniques.



Les légumes secs

Un marché qui progresse

Connus depuis l'Antiquité pour leurs qualités nutritives, les légumes secs (lentilles, haricots, pois cassés, pois chiches, fèves...) sont aujourd'hui considérés comme un complément protéique essentiel à l'alimentation humaine.

Dans ce contexte, Bio Centre a réalisé une étude sur le marché des légumes secs en France et vous en livre un aperçu.

Un intérêt nutritionnel et agronomique

L'année internationale consacrée aux légumes secs, en 2016, a permis de rappeler que les légumes secs constituent un pilier de la sécurité alimentaire (riches en protéines, faciles à stocker et à conserver, économiquement accessibles) comme de l'agro-écologie et de l'agriculture biologique (atténuer le changement climatique, favoriser la diversification des cultures...).

Les légumes secs sont bénéfiques pour la santé par leurs apports nutritionnels : glucides complexes (amidon à faible index glycémique), fibres, vitamines (notamment B9 ou acide folique) et minéraux comme le calcium, le zinc, le phosphore et le fer. De plus, le peu de matières grasses qu'ils contiennent comporte des acides gras essentiels. Des études cliniques indiquent que les légumes secs peuvent contribuer à

la prévention du diabète de type 2 chez les patients à risque, ainsi qu'à la prévention de l'obésité, des maladies cardiovasculaires et du cancer colorectal. Ils sont également intéressants dans le cadre de l'alimentation de patients diabétiques en contribuant à l'équilibre glycémique.

Appartenant à la famille des légumineuses, les légumes secs ont la particularité de fixer l'azote atmosphérique au niveau de leurs racines d'où l'absence d'apports de fertilisants azotés entraînant ainsi la réduction de gaz à effet de serre liés à la fabrication et à l'épandage d'engrais azotés. Ils contribuent également à l'amélioration de la structure, de la qualité et de la fertilité des sols, à réduire les émissions acidifiantes (NH₃, NO) impactant la qualité de l'air, à couper les cycles parasitaires et des adventices au niveau de la rotation des cultures, à la préservation de la biodiversité.

La consommation et la perception des légumes secs en France

La consommation de légumes secs en France a nettement diminué au cours du

XX^e siècle. Elle est passée de 7,2 kg à 1,4 kg par personne et par an entre 1920 et 1985 et se stabilise aujourd'hui autour de 1,7 kg par personne et par an. Les français consomment très peu de légumes secs comparés à la moyenne européenne qui est de 2,7 kg par personne et par an.

Toutefois, l'étude Nutrinet-Santé révèle une consommation plus importante de légumes secs chez les consommateurs réguliers de produits bio.

Le consommateur accorde aux légumes secs des valeurs diététiques et naturelles qui n'excluent pas le plaisir, notamment visuel et organoleptique. Mais les références peuvent être très contradictoires : modernité ou image passéiste, produit diététique ou aliment indigeste et relevant d'un statut dévalorisant (légume de collectivité, légume du pauvre).

Sur le plan de la nutrition et de la santé, les légumes secs concentrent selon l'avis du consommateur un ensemble d'arguments favorables qui en font des produits assez uniques (protéines végétales, apports nutritionnels spécifiques, glucides lents, absence de lipides...) qui reste cependant contrebalancé par nombre de freins perçus (risques de flatulence, aérophagie, somnolence, prise de poids...).

Les consommateurs pensent que l'avenir des légumes secs se jouera sur la praticité (passant des produits d'épicerie au rayon traiteur), sur la santé (en surfant sur les nouvelles tendances diététiques et en jouant sur la synergie avec les céréales) et sur la gastronomie (en s'appuyant sur des recettes de grands cuisiniers et leur relais dans les médias).

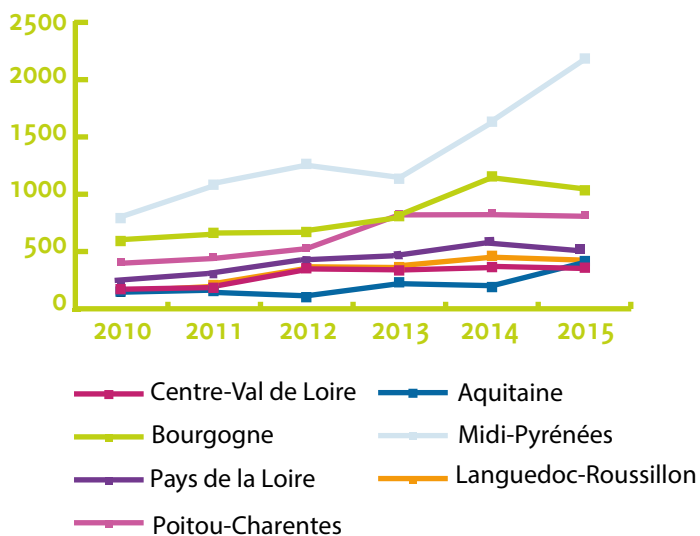
Une production qui évolue

Depuis 2010, la culture de légumes secs bio, en France, a progressé régulièrement passant de 2 985 ha en 2010 à 7 998 ha en 2016 soit une hausse moyenne annuelle de 18 %.

Les surfaces de légumes secs bio approchent les 20 % des surfaces totales de légumes secs, en France en 2016. La part du bio a progressé de 5,5 % entre 2015 et 2016 selon l'Agence Bio.

En 2015, la principale région productrice est le Midi-Pyrénées qui connaît une évolution spectaculaire (+ 185 % en 5 ans) et assure à elle seule 32 % des surfaces nationales de légumes secs bio. Viennent ensuite les régions Bourgogne, Poitou-Charentes, Pays de la Loire, Languedoc-Roussillon, Aquitaine et Centre-Val de Loire qui occupe le 7^e rang national (cf. graphique ci-dessous).

Evolution des surfaces de légumes secs bio dans les principales régions productrices (source Agence Bio, 2016)



Les surfaces en région Centre-Val de Loire, de 172ha en 2010 ont doublé en deux ans pour atteindre 354 ha en 2012. Depuis, les surfaces stagnent autour de 360 ha en 2014 et 2015. La culture de légumes secs bio ne représente que 2,5 % des surfaces de grandes cultures certifiées bio. 85 % des surfaces de légumes secs bio sont occupées par la lentille, les autres légumes secs étant principalement des haricots.

De nombreux signaux en faveur des légumes secs

Le marché des légumes secs bio connaît une forte croissance en France et s'accompagne d'une augmentation des surfaces qui devrait être supérieure à 20 % en 2017, certains opérateurs ayant même doublé leur surface. La production se développant sensiblement au même rythme que la consommation, en particulier pour la lentille verte, cette adéquation offre/demande devrait globalement permettre de limiter les importations.

Les consommateurs étant par ailleurs de plus en plus vigilants sur l'origine des matières premières, un certain nombre de transformateurs et distributeurs demandent une origine France et s'engagent dans la construction de filières.

La création de l'association nationale interprofessionnelle des légumes secs (ANILS), fin 2015, tend à montrer la volonté des acteurs de la filière de porter leurs demandes auprès des autorités compétentes et de mutualiser notamment leurs efforts en recherche et développement.

La mise en œuvre récente de différents programmes de recherche, tant au niveau de la production que de la valorisation, ne peut que contribuer à l'essor des légumes secs.

Par ailleurs, en janvier 2017, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (ANSES) a recommandé d'apporter des « évolutions fortes » aux repères de consommation alimentaire des français avec notamment une consommation renforcée et régulière de légumineuses (comme les lentilles, fèves ou pois chiches). A noter également la sortie des légumineuses de la catégorie des féculents en raison de leur richesse en protéines et en fibres.

De nouveaux modes de vie et d'alimentation : vegan, sans gluten, végétalien... et une tendance à la baisse de la consommation de viande par les français sont favorables à la consommation des légumes secs. De plus, le recours croissant de l'industrie alimentaire aux matières protéiques végétales pour leurs propriétés fonctionnelles et nutritionnelles constitue un autre débouché à fort potentiel.

En réponse aux attentes des consommateurs, les entreprises alimentaires, particulièrement en bio, innovent en permanence en proposant par exemple des légumes secs précuits afin de réduire le temps de cuisson, diverses associations céréales-légumineuses à cuire ou prêtes à consommer, des flocons ou des farines de légumes secs qui entrent aujourd'hui dans la composition de divers produits alimentaires : pâtes, chips, purées, biscuits...

De nombreux produits alimentaires intégrant des légumes secs et répondant aux attentes des consommateurs restent sans doute à inventer et de ce potentiel d'innovation en découlera le besoin en matière première.

Edith Lemerrier

L'étude complète est disponible à la vente. Voir sur le site de Bio Centre (www.bio-centre.org) ou contacter Edith Lemerrier (edith.lermerrier@bio-centre.org ou 02 38 71 91 05)



Biocoop développe son implantation en région

Le réseau Biocoop conforte sa position de leader de la distribution alimentaire biologique spécialisée en France : + 25 % de son chiffre d'affaires en 2016, + 60 magasins prévus en 2017.

En région Centre-Val de Loire, 2 nouveaux magasins Biocoop ont ouvert fin 2016 : Biocoop Azay-le-Rideau (280 m²) en octobre et Biocoop Chambray (600 m²) en novembre. Après les travaux d'agrandissement réalisés au cours de l'été 2017, la Biocoop Tours nord est passée de 500 à 750 m², avec de nouveaux concepts. « *Le nouveau magasin offre un accès au vrac inédit* » explique Christophe Fertré, le gérant. « *Notre objectif est de réduire les emballages et nous avons une forte demande de nos clients* » précise-t-il. Parmi les autres principales nouveautés figurent un rayon poissonnerie, un espace détente en libre accès, un parking solaire pour les vélos, et la recharge gratuite des véhicules électriques. L'approvisionnement local reste une priorité. « *Nous travaillons avec 65 fournisseurs locaux dont les produits sont mis en avant avec un étiquetage plus visible par les clients* » tient à souligner Christophe Fertré.

La Biocoop Au Bourgeon Vert à Bourges a déménagé pas très loin fin septembre dans un local de 460 m² au lieu de 200 m², au 121 Bd de l'Avenir.

Agnès Zoppé, la gérante, explique que le nombre de références en vrac a été multiplié par 3, l'offre en vins par 4 avec la présence d'un caviste et l'offre en fruits et légumes par 4 également. Un rayon poissonnerie a vu le jour. Les produits locaux ne sont pas en reste. « *Nous sommes fiers de pouvoir proposer les produits de près de 70 producteurs locaux* » se réjouit Agnès Zoppé. Coté stationnement, un grand parking pour les voitures avec une borne de recharge électrique et un parking à vélo. Mais la particularité de cette nouvelle implantation est de se retrouver au sein de « l'Oasis du 121 ». Géré par une association, le site accueille un restaurant 100 % bio, un espace culturel dédié à la transition écologique et citoyenne (expositions, spectacles, conférences, débats...) ainsi qu'un jardin partagé à vocation pédagogique et sociale.

Les autres magasins Biocoop, au nombre total de 10 en région Centre-Val de Loire, sont implantés à Blois (déménagement et agrandissement de l'Epi Vert en 2018), Chinon, Gien, Montrichard, Orléans et Saint-Gervais-la-Forêt.

Edith Lemerrier

Actions Bio Centre

Bio Centre organise les 1^{res} rencontres professionnelles de la bio régionale

Sur le thème de l'approvisionnement et la valorisation en région

Le 2 octobre 2017, à Romorantin, le réseau Bio Centre/GAB a réuni les acteurs économiques de la filière bio dans le but de développer l'approvisionnement local et la valorisation des productions bio en région. Répartis au sein de 5 ateliers « filière » : céréales, fruits et légumes, légumes secs, oléagineux et viandes, les participants ont été amenés à dresser un diagnostic de la filière, proposer des actions et définir concrètement une action prioritaire à mettre en œuvre. Ont, notamment, été exprimées, lors de ces ateliers, des actions relatives à la valorisation des céréales secondaires, à l'organisation de l'approvisionnement en semi-gros des fruits et légumes, à une meilleure maîtrise des conditions de production de la lentille, au manque de naisseurs en élevage porcin, et à la restauration hors domicile. Certaines actions concrètes vont pouvoir être mises en œuvre dès 2018 tandis que la mise en place de groupes de travail ou des consultations préalables vont s'avérer nécessaires pour d'autres projets. Le réseau va s'attacher à donner une suite à chacune d'entre elles.

En parallèle des ateliers « filière », se sont déroulés 3 ateliers « accélérateurs de projet » dont l'objectif était d'apporter des solutions à

une problématique réelle de développement exposée par Bio Centre Loire, Terra Cérès et Le Grain libre. L'échange a permis un partage d'expérience avec les autres acteurs économiques et les trois opérateurs sont repartis satisfaits des contacts et des idées émises. Une suite est déjà envisagée pour l'un des trois projets avec la possibilité d'un accompagnement de Bio Centre.

En complément à ces deux types d'ateliers étaient également proposé un espace exposition pour faire connaître ses produits et un mur de petites annonces pour faciliter les échanges et les mises en relation.

Ces premières rencontres qui ont accueilli 35 acteurs économiques ont été fructueuses et ont pleinement satisfait les participants (48 % sont très satisfaits, 48 % satisfaits, les 4 % restant ne s'étant pas exprimés sur la satisfaction globale (base enquête de satisfaction le jour même avec un taux de réponse de 71 %). De quoi nous encourager à renouveler ces rencontres !

Edith Lemerrier

AGENDA

- SIVAL, salon des productions végétales, du 16 au 18 janvier 2017. Angers
- Journée filière Bio Centre « Devenir céréalier bio, pourquoi pas vous ? », le 18 janvier 2018 à Bonneval
- Biofach, du 14 au 17 février 2017. Nuremberg
- SAI, salon international de l'agriculture du 24 février au 4 mars. Paris porte de Versailles
- AG Fnab le 10 et 11 avril en Pays de la Loire
- Le rendez-vous Tech&Bio grandes cultures le 12 avril, Lycée de la Saussaye à Sours
- Printemps bio, 1^{re} quinzaine de juin.
- Colloque Eau&Bio organisé par le réseau Bio Centre, juin