

l'info +

L'INSERM se penche sur le lien entre santé et pesticides

Le 28 février dernier, Denis Lairon, directeur de recherche à l'INSERM, biochimiste et nutritionniste, a animé la conférence « Qualité nutritionnelle et sanitaire des produits bio et impact de leur consommation sur la santé » à l'ISARA-Lyon. Le chercheur a abordé les qualités nutritionnelles des produits bio : une teneur en matière sèche supérieure et un taux plus important de vitamines et anti-oxydants ont été démontrés. Le lait de vache, par exemple, contient plus d'oméga 3 en bio qu'en conventionnel. Il a également été précisé que ces teneurs dépendent aussi de la variété/race et du mode de transformation. D'un point de vue qualité sanitaire, 97 % des produits bio sont exempts de pesticides. A l'inverse, selon une étude de l'EFSA, publiée en 2007, 45 % des aliments conventionnels contiennent des résidus de pesticides dont 28 % des échantillons ont une contamination multiple. M. Lairon a ainsi mis en avant les liens directs entre pesticides et santé (référence au rapport de l'INSERM de juin 2013) et démontre une association positive entre exposition et pathologies (cancer de la prostate, des testicules, Leucémie, maladie de Parkinson ou d'Alzheimer etc.). Les premiers résultats de l'étude Nutrinet-Santé (voir p.2) montrant une différence de profil entre consommateurs bio et non bio ont également été présentés.

■ **En savoir plus** : www.inserm.net

EDITORIAL

QU'EST-CE QUE L'AGROÉCOLOGIE ?



Le ministre de l'Agriculture dit vouloir faire de la France « un leader de l'agroécologie ». Tant mieux ! Mais quelle place pour l'agriculture biologique dans ce projet agroécologique ? Parmi les 10 clés du projet, la bio n'arrive qu'en 8^{ème} position. L'agroécologie est un terme polysémique qui pourrait vite perdre du sens s'il est employé sans discernement. Elle recouvre plusieurs dimensions : une discipline scientifique, des pratiques agricoles mais aussi le mouvement de l'agroécologie. L'agroécologie en tant que mouvement social vise un changement global de l'agriculture et des systèmes agroalimentaires :

c'est un projet politique fort. Nos organisations participent pleinement à cette transition agroécologique en accompagnant les conversions et installations en bio, l'implication des entreprises et la structuration des filières, en sensibilisant consommateurs et collectivités. L'agriculture bio est au cœur de l'agroécologie, dont les principes sont appliqués dans les fermes bio : recycler de la biomasse, préserver la fertilité des sols, diversifier les productions, favoriser les interactions biologiques bénéfiques, etc. Nous soutenons les ambitions affichées par le ministre mais souhaitons qu'elles se concrétisent. Ainsi, la définition en cours des futures aides à la bio de la Politique agricole commune nous interroge : l'aide au maintien en agriculture biologique, destinée à soutenir les fermes bio au titre des externalités positives de la bio, pourrait être limitée dans le temps ou selon des critères de priorisation, alors qu'elle était jusque là accessible à toutes les fermes bio sans limitation de durée. Au niveau national et local, nos organisations se mobilisent pour interpellier les décideurs afin de ne pas grever le développement des filières biologiques par une telle limitation du soutien apporté aux producteurs bio.

■ **En savoir plus** : Voir le cahier spécial publié par la FNAB « La bio au coeur de la transition agroécologique »

Ludovic Desbrus, président de Corabio,
Viviane Margerie, présidente de Bioconvergence

DOSSIER LES LÉGUMES BIOLOGIQUES



La production de légumes biologiques a connu un fort développement ces dernières années, en France et en Rhône-Alpes. Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à acheter des légumes biologiques, majoritairement à des producteurs et en magasins spécialisés bio. Rhône-Alpes est la 1^{ère} région française en nombre de maraîchers bio. Présentes dans tous les départements, les exploitations en maraîchage diversifié sont généralement tournées vers la vente directe. Des filières bio territorialisées se développent également...
[à lire pages 3 à 6]



Des produits bio transformés en Rhône-Alpes dans les lycées

Une analyse plus poussée de l'approvisionnement en produits biologiques des lycées de l'opération « Mon Lycée mange Bio » a été effectuée afin de connaître la place des transformateurs rhônalpins dans cet approvisionnement. Sur les 221 tonnes consommées en 2012/2013, 15 % ont été achetées auprès des transformateurs rhônalpins. C'est logiquement pour le pain que la place des transformateurs rhônalpins est la plus importante (près de 90 % du pain bio acheté est fourni par ce type de fournisseurs). Des pistes d'amélioration pour certains produits sont à mettre en avant : vin, huiles, farines.

Produits bio et santé Enfin une étude sur une cohorte nombreuse



Les impacts nutritionnels de la consommation de produits bio font régulièrement l'objet de débats et controverses, d'autant que nous ne disposons que

de très peu d'études sur le sujet. Le développement d'un module sur les produits bio dans le protocole Nutrinet va enfin permettre de suivre une cohorte de plus de 100 000 personnes en France. Cette étude conduite par l'INSERM et d'autres organismes de recherche suit les « nutrinautes » sur plusieurs années, ceux-ci renseignant régulièrement des questionnaires sur leur santé et sur le contenu très détaillé de leurs repas. Une première analyse en octobre 2013 a déjà montré que les consommateurs de produits bio avaient un comportement alimentaire plus conforme aux recommandations nutritionnelles et souffraient bien moins de surpoids ou d'obésité. N'hésitez pas à devenir nutrinaute pour enrichir ces résultats.

■ Plus d'info : www.etude-nutrinet-sante.fr

Mais OGM : stop ou encore ?



Au niveau européen, la culture d'un 2e maïs OGM, le TC1507 de Pioneer, pourrait être autorisée. Mi-février au Conseil Européen, 19 états membres, pourtant majoritaires, ne sont pas parvenus à bloquer le processus. La Commission Européenne devra donc trancher, mais semble hésitante du fait de l'impopularité grandissante des OGM dans l'opinion mais surtout face aux recours annoncés au tribunal administratif de l'UE. Au niveau français, le gouvernement réaffirme son opposition ferme à la culture d'ogm : malgré l'échec au Sénat en février d'un 1er projet de loi interdisant la culture d'ogm, deux voies sont actuellement explorées : la promulgation d'un arrêté d'interdiction et la présentation d'un 2e projet de loi, à l'Assemblée cette fois.

Du bio dans les centres de vacances

L'Assemblée générale de l'UNAT Rhône-Alpes (Union Nationale des Associations de Tourisme et de Plein Air) le 18 mars dernier a été l'occasion de signer une convention de partenariat entre cette structure et Corabio. L'objectif de cette convention est de promouvoir, à différents niveaux, les produits biologiques locaux dans les centres de vacances de Rhône-Alpes adhérents à l'UNAT : mise en relation offre/demande, sensibilisation des convives et formation des équipes de cuisine. La convention permettra ainsi de déployer des actions similaires à celle déjà mise en œuvre par l'ARDAB et la Chambre d'agriculture de la Loire sur les centres et les villages de vacances du Pilat.

La réglementation bio évolue en 2014



La révision des règlements bio européens se poursuit : le 1er projet de texte a été présenté fin mars au Conseil Européen, il sera débattu au Parlement en septembre, pour un vote du texte final courant 2015. Sur la forme, l'objectif est d'avoir un seul et unique texte, plus clair, remplaçant règlement cadre, règlement d'application et règlements complémentaire. Sur le fond, à l'issue des consultations menées en 2012 et 2013, la Commission a retenu 3 scénarios possibles : « statu quo amélioré », « orienté vers le marché » (allégeant les exigences de

la bio pour répondre aux besoins du marché), ou « basé sur les principes » renforçant les exigences de la réglementation bio, en cohérence avec les attentes exprimées par les consommateurs européens lors des consultations. Ce dernier scénario, défendu par les organisations de producteurs bio et le Synabio, semble avoir été retenu par la Commission.

Développer le rayon viande dans les magasins bio



Le Synabio a organisé, avec Interbev, fin janvier 2014, une réunion nationale sur la viande bio en magasins spécialisés. En effet, si les ventes de viande en magasins bio progressent (+ 16 % en 2012), ce mode de commercialisation ne représente que 18 % des volumes (hors volaille). La viande n'a pas toujours été le rayon prioritaire en magasin bio avec une clientèle historiquement à tendance végétarienne et des contraintes fortes en terme de gestion de produits frais. L'évolution du profil des consommateurs et l'intérêt des filières viande pour les débouchés que représentent les magasins bio fait aujourd'hui de la viande bio un rayon avec un fort potentiel de développement. Pour dynamiser ce rayon, les gérants des magasins bio mettent en place une stratégie de vente, avec une offre plus adaptée aux besoins, une mise en valeur des produits, de la démarche locale et la formation du personnel.

LES LÉGUMES BIO

Une filière en plein essor

La production de légumes biologiques a connu un fort développement ces dernières années, en France et en Rhône-Alpes. Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à acheter des légumes biologiques, majoritairement à des producteurs et en magasins spécialisés bio. Rhône-Alpes est la 1ère région française en nombre de maraîchers bio. Présentes dans tous les départements, les exploitations en maraîchage diversifié sont généralement tournées vers la vente directe. Des filières bio territorialisées se développent, la région étant bien pourvue également en magasins bio, transformateurs et plateformes de producteurs pour approvisionner la restauration collective.



Produits phares du marché bio

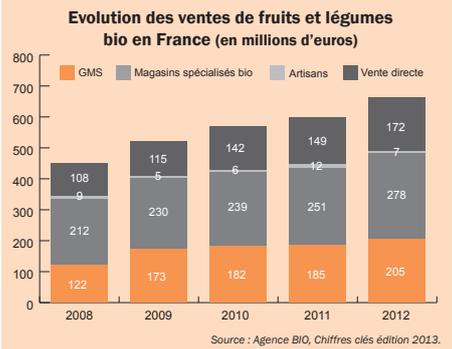
Achetés par 45 % des ménages français et par 71 % des consommateurs de produits bio, les fruits et légumes sont les produits phares du marché des produits bio et représentent 20 % du marché bio français (784 millions d'euros). En Rhône-Alpes-Auvergne, 95 % des consommateurs bio achètent des fruits et légumes bio. Les quantités achetées par les ménages français ont doublé de 2005 à 2012, dans un contexte où celles des fruits et légumes conventionnels ont quasiment stagné. Les français sont de plus en plus nombreux à consommer des fruits et légumes bio et les achats bio représentent une part de plus en plus importante de leurs dépenses totales en fruits et légumes (de 2 % en 2005 à 6 % en 2012). ■

Au gré de la saisonnalité...

Les espèces qui pèsent le plus dans les dépenses des consommateurs en fruits et légumes biologiques sont la tomate, la carotte et la salade. Le chou-fleur, le poireau, l'oignon, la courgette et la carotte ont des poids plus importants dans les dépenses totales de fruits et légumes bio que dans les dépenses totales de fruits et légumes conventionnels. Les espèces qui sont très peu consommées en bio par rapport au conventionnel sont celles qui ont une place prépondérante sur le marché, comme la tomate. La tomate, présente toute l'année dans les rayons conventionnels, a une saisonnalité plus marquée en bio. Les consommateurs bio portent une attention particulière au respect de la saisonnalité. ■

Prédominance des magasins bio

Trois quart des ventes des fruits et légumes en France se font en grandes et moyennes surfaces (GMS), en valeur. Par contre, en bio, les GMS représentent moins d'un tiers des ventes de fruits et légumes, le circuit le plus important est celui des magasins spécialisés bio, avec 42 % du marché en 2012. La vente directe est également très développée en bio, avec 26 % du marché la même année. Des GMS moins présentes pour les légumes Bio car arrivées plus tardivement sur le marché du Bio, rassemblant des consommateurs Bio plus occasionnels et enfin proposant des légumes pré-emballés ce qui limite les quantités d'achat et ne correspond pas à l'habitude d'acheter les légumes en vrac. Cependant plusieurs groupes de la grande distribution ont ouvert récemment des magasins spécialisés bio avec un rayon fruits et légumes en vrac, pour développer les ventes. Les prix les plus compétitifs se trouvent sur les lieux de vente directe.



Réduction des importations

Les ventes ont progressé dans tous les circuits ces dernières années, sans modifier la répartition des circuits. Le nombre de ménages acheteurs a augmenté pour tous les circuits mais c'est la vente directe qui a connu la plus forte augmentation des quantités achetées par ménage.

L'augmentation de l'offre en fruits et légumes biologiques a permis de réduire les importations, 66 % des fruits et légumes bio consommés en France sont produits en France. La relocalisation se poursuit et les magasins bio ainsi que les GMS souhaitent développer leurs approvisionnements en fruits et légumes bio locaux pour répondre aux attentes des consommateurs, notamment dans la région Rhône-Alpes, bien fournie en magasins bio et maraîchers bio.

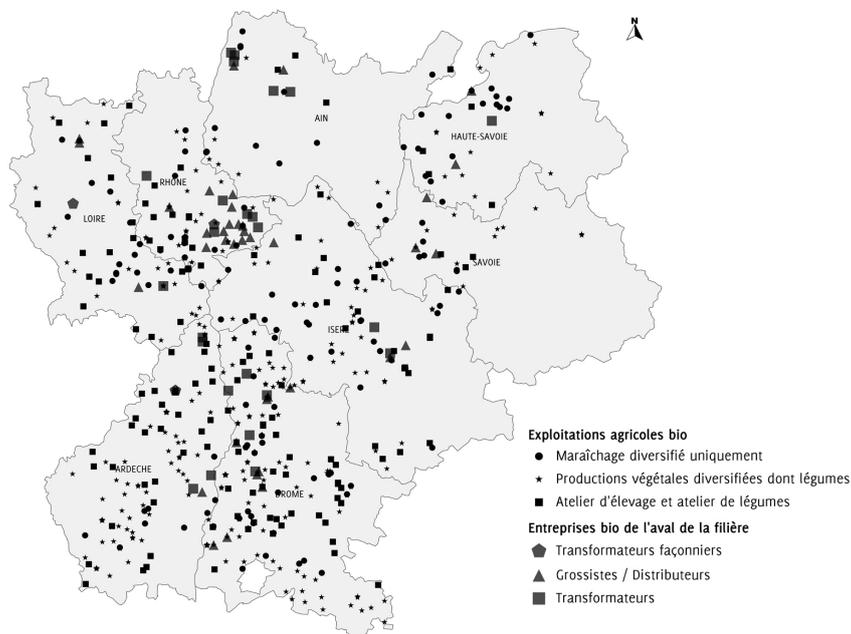


Une légumerie pour la resto co

La société « AB Epluche » a été créée en juin 2012 et est actuellement basée dans les locaux de la cuisine centrale de Saint Martin d'Hères qu'elle loue plusieurs après-midis par semaine, suivant les commandes. Elle transforme aujourd'hui entre 500 et 1 000 kg de légumes par semaine (carottes, choux, salades, poireaux, pommes de terre, betteraves, courges, céleris rave) qu'elle livre à 100 % à la restauration collective, majoritairement scolaire pour le moment. La légumerie s'appuie sur un réseau de producteurs mobilisés par la plateforme de producteurs « Manger Bio d'Ici Alpes-Bugey ». D'ici deux ans, AB Epluche sera gestionnaire de la légumerie du Pays Voironnais. ■

RHÔNE-ALPES Des maraîchers bio en nombre !

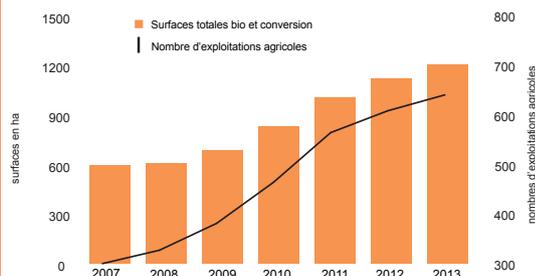
Les opérateurs de la filière des légumes biologiques en Rhône-Alpes



Sources : Observatoire de l'agriculture bio en Rhône-Alpes, 2013 ; observatoire de l'aval bio en Rhône-Alpes, 2013. Carte réalisée avec Quantum GIS.

Rhône-Alpes est la 1^{ère} région française en nombre de maraîchers bio, avec 640 exploitations. Une exploitation bio sur quatre produit des légumes bio, au niveau régional ainsi qu'au niveau national. Les maraîchers représentent une part importante des producteurs bio au sein de chaque département. L'agriculture bio par rapport à la production de légumes régionale représente 12 % des surfaces de légumes cultivées dans la région. En comparaison, 4 % des surfaces de légumes en France sont conduites en bio, et 6,2 % des surfaces agricoles de la région, toutes productions confondues. Les exploitations produisant des légumes bio dans la région sont des systèmes en maraîchage diversifié, c'est-à-dire qu'elles cultivent généralement de petites surfaces avec une diversité de légumes, souvent moins de 2 ha. La région rassemble ainsi 11 % des exploitations et seulement 7 % des surfaces de légumes bio cultivées en France, avec 1 206 ha. D'autres ateliers de production peuvent être présents sur ces exploitations, une sur quatre a un atelier d'élevage et une sur deux cultive d'autres productions végétales (fruits, plantes aromatiques, etc.). Les surfaces de légumes conduites en bio ont plus que doublé de 2007 à 2012, au niveau régional comme au niveau national. En Rhône-Alpes, de nombreuses installations se font directement en bio. ■

Evolution de la production de légumes bio en Rhône-Alpes



Sources : Observatoire de l'agriculture bio en Rhône-Alpes, 2013 ; Observatoire de l'aval bio, 2013 ; Agence BIO - CSA baromètre de consommation bio 2012 ; Agence BIO, chiffres clés édition 2013 ; KantarWordPanel - Interfel suivi achat 14 fruits et légumes 2012 ; Ctifl, distribution des fruits et légumes bio, 2013.

EXPÉRIENCE D'UN CHEF DE CUISINE

Des légumes bio pour une cuisine gourmande



Agnès Ploteny est chef de cuisine dans le restaurant lyonnais « Toutes les couleurs » 100 % bio et végétarien : les légumes sont « *dans toutes les assiettes* ». Une dizaine de caquettes de légumes bio rentrent chaque semaine au restaurant, entre les livraisons de deux producteurs, le marché bio du samedi à la Croix Rousse et quelques achats ponctuels à un grossiste. A partir des légumes de la saison, Agnès concocte un plat du jour différent chaque midi : choux blanc rôti au sésame, pâtes de blé complet et sa poêlée de carottes et fenouil, cocotte de légumes rouges et blancs accompagnée de pois cassés au thym frais... Ce qui fait la différence avec les légumes bio ? « *le goût !* » répond Agnès avec des légumes qui ont pris le temps

de pousser, qui ne sont pas gorgés d'eau « *et, lorsque l'on travaille en "direct producteur", sont d'une grande fraîcheur* ». L'environnement est au cœur de la démarche (cuisine des fanes, lombricompostage des déchets...) mais en restauration, l'important est avant tout de proposer une cuisine gourmande et une présentation attractive. L'occasion aussi de revenir sur quelques idées reçues qui présentent la cuisine bio comme purement diététique... ■

Des grossistes et fabricants qui peinent à s'approvisionner en région

La région compte 31 entreprises certifiées bio pour une activité d'achat / revente et 26 entreprises certifiées bio en Rhône-Alpes pour la transformation et le calibrage – conditionnement – expédition. Ces dernières produisent des soupes, coulis, salades, conserves, surgelés, ou encore des légumes en 4^{ème} gamme. Certaines de ces entreprises, au nombre de six, proposent également du travail à façon pour la transformation de légumes. La demande en légumes bio locaux reste supérieure à l'offre, que ce soit pour la vente en frais ou pour la transformation et l'offre est encore peu planifiée et groupée pour répondre à la demande des grossistes et transformateurs. De plus, d'autres régions françaises (Bretagne, Région Centre) disposent de structures d'exploitations légumières plus adaptées aux volumes et coûts de revient demandés par la transformation. ■

Une filière fortement tournée vers la vente directe en frais



La structure des exploitations, en maraîchage diversifié, avec peu de mécanisation et peu de surfaces sous abris, implique des coûts de production plus importants que dans d'autres régions. Les exploitations se tournent principalement vers la vente directe pour valoriser au mieux les légumes.

Les différentiels de prix entre les légumes bio et conventionnels sur les marchés de détail n'étant pas très importants et ce mode de vente étant particulièrement chronophage, d'autres modes de commercialisation intéressent également les maraîchers bio : points de vente

collectifs (vente directe mais répartition des permanences), AMAP, systèmes de paniers avec un intermédiaire, magasins bio, restaurants scolaires, plateforme de producteurs pour l'approvisionnement de la restauration collective, grossistes, transformateurs. Des maraîchers s'organisent collectivement pour répondre à certains débouchés, des acheteurs les accompagnent dans la planification des cultures. Quelques exploitations produisent des cultures légumières de plein champ, elles sont plus mécanisées, plus grandes et commercialisent leurs légumes bio principalement à des intermédiaires. ■

Valoriser les variétés paysannes

Installé en 2009 à Bourg-lès-Valence, Jardin'envie propose une gamme de légumes issus de variétés paysannes, ainsi que des semences, des plants et des extraits de plantes. Le projet de Jardin'envie s'inscrit avant tout dans la recherche d'une alternative aux OGM et à la propriété sur le vivant. En partenariat avec des paysans reproducteurs de semences et d'autres semenciers, Jardin'envie travaille au maintien de plus de 1 200 variétés de légumes (production, tri et stockage), dont environ 500 sont proposées à la vente chaque année. Leurs noms font rêver : tomate coyote, poivron mandarine, haricot cupidon,... Jardin'envie garantit des variétés issues de souches paysannes, c'est à dire sélectionnées au jardin ou à la ferme selon des critères qui privilégient les qualités gustatives, nutritives et la biodiversité intra-variétale. Une de leur particularité réside dans la forte capacité d'interaction avec l'environnement. Ceci implique une différence dans la conduite de cultures : moins d'arrosage et de traitements, plantation plus dense,... De plus, ces variétés offrent au consommateur une richesse gustative et nutritionnelle remarquable, ce qui attire de plus en plus de professionnels. ■



ARDÈCHE

Un outil pour la transformation de légumes



Située au Pouzin en Ardèche, l'entreprise Aldabra a ouvert ses portes en janvier 2014. Aldabra propose une gamme de légumes « pré-transformés » en 4ème gamme (lavés, découpés, préparés) et de légumes surgelés. L'entreprise se positionne sur un secteur industriel en développement, avec la volonté de valoriser les légumes régionaux issus de l'agriculture biologique. Elle a choisi de travailler sur trois lignes de production : tubercules (pommes de terre, carottes, céleris, navets) ; courges et choux et fruits (tomates, pommes, ...). Aldabra cherche à travailler directement avec les producteurs, soit en cultures dédiées, ce qu'elle privilégie, soit en écarts de tris et surplus de production. Le contact en amont avec les agriculteurs permet un engagement réciproque sous forme de contractualisation. Un des objectifs de l'entreprise vise le développement des productions bio des fruits et légumes du Sud Est de la France. Les produits de l'entreprise s'orientent principalement vers une clientèle intéressée par de gros volumes : cuisines centrales, hôpitaux, grossistes spécialisés, entreprises agro-alimentaires et grandes surfaces. Les légumes sont conditionnés en frais ou en surgelé, en morceaux, découpés à la demande. Dans une future phase de développement, Aldabra souhaite travailler d'autres légumes (oignons) et également des fruits (melons, kiwis...), avec le projet à long terme de développer des gammes de purées et jus de fruits. ■

MÉTIER : MARAÎCHER BIO

Le métier de maraîcher bio avec vente directe demande de maîtriser les techniques de production dans la diversité des espèces, en s'adaptant aux conditions pédoclimatiques et en tirant meilleure partie de la biodiversité. La récolte, le tri, le lavage et la vente occupent 51 % du temps de travail en moyenne, il faut trouver le juste équilibre entre commercialisation et production. La charge de travail est importante et les maraîchers sont souvent employeurs, un salarié cultive 0,9 ha en moyenne par an.

■ **INFO + :** Fiche bio « Approche technico-économique des systèmes de productions maraîchères diversifiées de Rhône-Alpes » Chambre Régionale d'Agriculture, sur : <http://rhone-alpes.synagri.com>

Nadine Chavanel, maraîchère du GAEC des Jardins de Nizerel à Saint-Bénigne, dans l'Ain, témoigne.

Pourquoi avez-vous choisi de devenir maraîchère bio et quel est votre parcours ?

« Fille d'éleveur de vaches laitières, j'ai toujours baigné dans le milieu agricole. J'ai fait un BTS en horticulture, qui ne m'a pas beaucoup plu. J'ai ensuite travaillé chez un maraîcher conventionnel qui m'a fait découvrir ce métier passionnant. Nous nous sommes installés en 2006 avec mon frère en GAEC, en agriculture bio, par convictions écologistes. »

A quoi ressemble votre exploitation aujourd'hui ?

« Nous sommes trois associés et un salarié à l'année pour cultiver 5,5 ha de



légumes bio, dont 4 000 m² sous abris. Nous avons choisi depuis quelques années de les vendre essentiellement en AMAP. Cela rend plus facile la planification et permet de n'avoir aucun dé-

chet, contrairement aux points de vente collectifs dans lesquels il y a toujours un peu de perte. Trois quart de la production est vendue à trois AMAP, pour un total de 242 paniers, un quart est vendu en Biocoop. »

Qu'est-ce qui vous plaît le plus votre métier ? et le moins ?

« C'est un métier varié, j'aime la vente directe et je suis passionnée d'agronomie. De plus, en maraîchage, les cycles sont courts, il est intéressant d'observer les effets de notre travail sur le sol et les plantes. Ce qui est difficile, c'est d'avoir une charge de travail importante tout au long de l'année et de travailler dans le froid en hiver. »

A quoi ressemble une semaine de travail classique en saison ?

« Notre travail est cadencé. Les matins sont consacrés à la récolte. Les lundi et mercredi après-midi sont dédiés à la préparation des paniers, et les autres après-midis à la production. Les livraisons se font le soir, les lundi, mardi, mercredi et vendredi aux AMAP, puis le lundi et le jeudi à la Biocoop. Nous travaillons très rarement le week-end et nous prenons une dizaine de jours de congés par an. » ■

Les paniers de légumes continuent à se développer dans les agglomérations



Plusieurs systèmes de paniers se développent dans l'agglomération lyonnaise. Paul Maréchal gère sur la commune de Rillieux-la-Pape (69) une exploitation bio d'1,3 ha sous abris en AB : l'ensemble est en bio depuis 3 ans sauf 500 mètres carrés de tomates en deuxième année de conversion. Il produit des herbes aromatiques fraîches coupées, des pots d'herbes aromatiques et des tomates cerises. Afin de diversifier ses débouchés au départ tournés vers les grandes surfaces et le marché de gros de Corbas, Paul Maréchal a mis en place un système de vente par paniers hebdomadaires sans abonnement (www.marechal-fraicheur.fr) livrés dans une soixantaine de points relais et plusieurs entreprises. Pour composer les paniers, il achète ainsi des fruits et légumes conventionnels et bio à quelques producteurs dans son entourage : il souhaiterait augmenter la part de bio dans ses paniers sur un marché qui se développe depuis 3 ans avec en moyenne 400 commandes par semaine. ■

LA PAROLE AUX CHAMBRES D'AGRICULTURE DE RHÔNE-ALPES

L'autonomie alimentaire : un enjeu pour les volailles bio

En 2013, la réglementation bio a évolué : elle impose désormais une autonomie alimentaire de 20 % pour les volailles.



Quelles incidences sur les exploitations ?

La production de minimum 20 % des besoins des volailles sur l'exploitation se traduit par la conversion de surfaces de céréales en bio lorsque c'est possible, c'est à dire lorsqu'il y a des surfaces en céréales ou oléoprotéagineux. Il faut compter minimum 1,5 ha pour 1000 places de poulets hors rotation. Prévoir le double ou le triple avec la rotation.

La conduite des céréales en bio nécessite une rotation diversifiée afin de maintenir la fertilité des sols ainsi que limiter les adventices et problèmes sanitaires. Pour les exploitations ayant des surfaces en céréales conventionnelles, une réflexion doit être menée sur la faisabilité d'une

conversion de l'intégralité de cet atelier et pas seulement des quelques hectares. Un appui à cette réflexion est possible grâce aux diagnostics de conversion ou aux études d'orientation proposées par les Chambres d'Agriculture et le réseau Corabio avec un appui financier par la région et l'Europe.

Le choix des cultures à implanter a aussi son importance afin de répondre au mieux à la demande du marché et des volailles.

En plus de ce volet réglementaire, la recherche de l'autonomie alimentaire peut se traduire par une recherche de maîtrise des coûts et une limitation des achats. La fabrication à la ferme de l'aliment est alors une alternative, notamment pour les exploitations en vente directe. Pour se concrétiser, il est nécessaire d'avoir le matériel pour la fabrication (peseuse, broyeur, mélangeuse, cellules de stockages, ...) mais aussi de fabriquer un aliment répondant aux besoins des animaux. Un outil de formulation des aliments a été mis au point par la Chambre d'Agriculture des Pays de Loire. Il est disponible gratuitement pour tous les producteurs. Une formation pour est prévue cet automne pour son utilisation. ■

■ CONTACT :

Christel Nayet, Chambre d'agriculture de la Drôme
cnayet@drome.chambagri.fr - Tél. 04 27 46 47 06

Un Printemps Bio actif dans la Drôme



Le Printemps Bio, campagne de valorisation des acteurs de l'agriculture biologique, pilotée par l'Agence BIO, a lieu du 1^{er} au 15 juin dans toute la France. En Rhône-Alpes, de nombreuses animations seront coordonnées par le réseau Corabio et Bioconvergence : journées portes ouvertes dans les fermes, ateliers de dégustation, foires bio, repas bio en restauration collective... Cette année, dans la Drôme, en relation avec le Conseil Général, des territoires du département

(Valence Agglo, Drôme des Collines, Biovallée) et différents partenaires, Bioconvergence organise, avec la participation d'Agribiodrôme, des circuits de découverte chez les producteurs, les entreprises et les artisans de la bio. Au programme : conférences, dégustations, repas bio, ... ■

■ INFO + : www.printempsbio.com

FÊTE DU LAIT BIO
DIMANCHE 1^{ER} JUIN



La Fête du lait bio célébrera ses 10 ans le dimanche 1^{er} juin 2014 dans toute la France. Devenu l'événement phare en ouverture du Printemps Bio, la Fête du lait bio invite le public à venir prendre un petit-déjeuner à la ferme et à découvrir le métier de producteur bio. Autour du thème « Que mangent les vaches bio? », la Fête du lait bio sera un moment privilégié pour découvrir l'agriculture biologique, ses fondements, ses pratiques, ses engagements de qualité. De nombreuses animations émailleront la matinée afin d'aller dans ce sens : visites de ferme, ateliers pour petits et grands, concerts, marchés bio locaux pour ramener un petit morceau de la Fête du lait bio à la maison... En 2013, la Fête du lait bio a attiré plus de 1 000 visiteurs en Rhône-Alpes et 8 000 petits déjeuners ont été servis dans toute la France mobilisant 300 agriculteurs biologiques sur neuf régions. Organisé en Rhône-Alpes par 8 fermes bio cette année, le rendez-vous est donné dimanche 1^{er} juin à Reilhanette (26), à Herbeys et à Massieu (38), au Cros-de-Géorand (07), à Claveisolles et à St-Maurice-sur-Dargoire (69) ainsi qu'à Chazelles-sur-Lyon et à St-Joseph (42). ■

■ INFO + : www.fete-du-lait-bio.fr



Alternatives Bio est édité par Corabio et Bioconvergence Rhône-Alpes | Directeurs de la publication : Viviane Margerie et Ludovic Desbros | Rédacteur en chef : Mathieu Dalle

Coordination générale et maquette : Claire Lecouteux | Rédaction : Mathilde Azzano - Antoine Couturier - Carole Deschamps - Sarah Francia - Claire Lecouteux - Julie Maisonhaute - Alice Odoul - Maud Roussel | Crédits photos : Corabio

Corabio est la Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique : Tél. : 04 75 61 19 35 - Fax : 04 75 79 17 68 | contact@corabio.org

Bioconvergence Rhône-Alpes est l'association des transformateurs et distributeurs de produits bio en Rhône-Alpes :

Tél. : 04 75 25 97 00 - Fax : 04 75 61 94 55 | contact@bioconvergence.org

INEED Rovaltain TGV - BP 11150 Alixan - 26958 Valence cedex 09

Imprimé à 3 200 exemplaires sur papier PEFC par IML Cap Color | ISSN 1626-6102



LE CHIFFRE

1 060

C'est le nombre de préparateurs bio en Rhône-Alpes, soit 331 boulangeries, 10 boucheries, 438 transformateurs ou façonniers, 267 terminaux de cuisson de pain de supermarchés et 14 restaurants certifiés bio. Rhône-Alpes est la 1^{ère} région bio française dans ce domaine.

VU POUR VOUS



Démonstration culinaire « Cuisiner un menu bio sur le pouce » pour les visiteurs du salon Primevère le 15 mars dernier à Lyon avec Philippe Galley, diététicien-nutritionniste à Corabio.

Faites un geste pour l'environnement, demandez Alternatives Bio par mail à : contact@corabio.org

SUR LES ECRANS

Tante Hilda

Le film d'animation Tante Hilda, réalisé par Jacques-Rémy Girerd du studio Folimage à Valence avec lequel Corabio a collaboré pour la série « C'est bon » est une véritable fable écologique. Tante Hilda met en scène les ravages des pesticides et des multinationales ainsi que les risques des OGM à travers l'histoire d'une amoureuse de la nature. Hilda conserve dans son musée végétal des milliers de plantes du monde entier pendant qu'une nouvelle céréale mise au point par des industriels apparaît comme la solution miracle pour enrayer la faim dans le monde... Tante Hilda est un film pour petits et grands qui aborde de manière esthétique et poétique les problématiques liées à l'utilisation des pesticides et OGM dans notre agriculture. Ce film est un beau support de sensibilisation qui soutient un autre modèle agricole et porte le message du développement de l'agriculture biologique. Un ouvrage pédagogique ainsi qu'un site internet qui s'adresse aux élèves d'écoles primaires sur les thématiques « Biodiversité et OGM en questions » accompagne la sortie du film : <http://tante-hilda-et-la-biodiversite.com> A voir et utiliser sans modération.



■ Tante Hilda, film d'animation réalisé par Jacques-Rémy Girerd et Benoit Chieux, produit par le studio Folimage - 2014 - 1h29

QUOI DE NEUF ?

Aux 6 levains : le pain au fil des saisons



Motivé par le plaisir du travail manuel et du vivant, Sylvain Thiery s'est orienté vers la boulangerie artisanale en 2012. Après s'être formé chez différents boulangers et découvert les techniques de chacun, Sylvain Thiery lance Aux 6 levains en octobre 2013 à Chazelles-sur-Lavieu, dans la Loire. Il fait le choix d'une commercialisation ambulante : livraison en AMAP, en magasins bio, dépôt vente dans un café et stand au marché des Jardins de Cocagne. Il souhaite également mettre en place un mode de distribution original pour son village et les alentours : livraison à domicile dans des boîtes à pains !

Sylvain Thiery a développé une large variété de pains bio, avec la volonté de privilégier dès que possible l'approvisionnement local et en direct des producteurs (graines de lin, farine de seigle,...). En plus des sept pains proposés à l'année, il a créé une gamme saisonnière avec trois pains qui évoluent au fil des saisons : apéro pain aux olives en été ou aux noix en hiver, le mixte et son mélange de farines, le brioché du matin et ses gourmandises variées. L'inauguration du fournil a eu lieu le 29 mars dernier : fabrication et dégustation de pains, ambiance musicale et bonne humeur étaient au rendez-vous !

■ Aux 6 levains, Lieu dit Le Mas - 42560 Chazelles-sur-Lavieu - aux6levains@live.fr - Tél : 06 27 67 44 13 - www.aux6levains.com

Abonnement gratuit à la newsletter mensuelle du réseau Corabio sur : www.corabio.org



AGENDA de AVRIL À JUIN 2014

- Ciné-débat « La face bio de la République » à Romans le 8 avril | le mardi 8 avril à 20h au Ciné Lumière de Romans-sur-Isère (26)
- La Biojolaise | le lundi 14 avril au Château de Pizay à St Jean d'Ardières (69)
- Bio N' Days | 16 et 17 avril à INEED Rovaltain (26)
- Journée technico-économique fraises bio | le mardi 29 avril à Anjou (38)
- Foire bio des Savoie | le dimanche 27 avril à La-Motte-Servolex (73)
- Fête du lait bio | le dimanche 1er juin en Rhône-Alpes
- Printemps Bio | du 1er au 15 juin en Rhône-Alpes

➔ A SUIVRE | 67

Nous vous donnons rendez-vous en avril 2014 pour le prochain numéro d'Alternatives Bio dont le dossier sera consacré à l'impulsion des collectivités au cœur des initiatives bio locales.

Vous pouvez nous faire part de vos informations à ce sujet à : contact@corabio.org