Alternatives Bio

n° 68

L'actualité de l'agriculture biologique en Rhône-Alpes | **OCTOBRE 2014**

l'info +

CONFÉRENCE
Agriculture bio et nitrates

La question du lien entre agriculture bio et nitrates est récurrente : si l'intérêt de l'agriculture biologique pour lutter contre les pollutions dues aux pesticides (interdits dans le cahier des charges de la bio) est régulièrement mis en avant, la question de l'impact des pratiques bio sur les transferts de nitrates est très souvent posée. Pour faire avancer ces réflexions, le comité de pilotage Bio & Eau de la Drôme organise une rencontre publique sur ce sujet, mettant en avant les travaux de recherche de Gilles Billien et son équipe de l'UMR Syrphe. Cet événement est coordonné par Agribiodrôme dans le cadre de la Quinzaine de la Bio 2014. À noter également la visite du silo bio de la Drômoise des Céréales ouverte aux personnes intéressées le matin.

Conférence publique « Agriculture bio & Nitrates », jeudi 16 octobre à 13h30 à Alixan (26)

■ Info + **http://bioetnitrates.eventbrite.fr**

EDITORIAL

LA BIO A L'ÂGE DE RAISON !

L'ADABio -groupement des agriculteurs bio de l'Ain, de l'Isère et des Savoie- fête cette année ses 30 ans ; Corabio -coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique- célèbre ses 20 ans ; Bioconvergence qui regroupe les opérateurs aval fêtera bientôt ses 15 ans, et c'est depuis plus de 10 ans que nous collaborons avec nos différents partenaires au sein d'Appui Bio… Un long parcours déjà pour nos réseaux œuvrant pour le développement de la bio en Rhône-Alpes !

Au cours de cette période, les changements ont été considérables à tous les niveaux: production, transformation, consommation. L'agriculture bio est passée du stade des pionniers à une reconnaissance large de la société civile en tant que mode de production agricole le plus performant pour protéger notre environnement, mais aussi nos emplois en milieu rural. Consommer Bio à Lyon, Grenoble, Valence, Privas ou dans les zones rurales n'est plus réservé à quelques militants. La bio est également reconnue par nos partenaires publics régionaux et départementaux et par un nombre grandissant de collectivités territoriales.

Mais ne nous arrêtons pas aux succès du passé. Poursuivons notre travail de pionniers, d'innovateurs vers l'agriculture et l'alimentation bio de demain. Nos réseaux sont convaincus du grand potentiel de la bio pour l'avenir et nous souhaitons continuer à la développer. Il faudra pour cela rester vigilant : la bio, dans cette période de croissance et de diversification des opérateurs économiques, est confrontée au modèle dominant basé sur des visions de court-terme. Pour réunir les conditions d'un développement harmonieux, nos réseaux ont la responsabilité d'accompagner les nouveaux acteurs, d'aider producteurs et entreprises bio dans leurs changements, de structurer les filières et de continuer à développer la consommation.

C'est seulement ainsi que la bio pourra poursuivre son développement et contribuer à résoudre les problèmes qui se posent à notre société.

Les débats ne sont pas clos sur la manière de construire une «économie bio» respectueuse de ses valeurs fondatrices. La FNAB -Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique- a par exemple initié une recherche-action sur les innovations organisationnelles de la bio. Les échanges en cours sur la révision européenne de la réglementation bio offrent aussi à tous, au sein du Synabio et de la FNAB une belle occasion de s'impliquer dans le choix de la bio que nous souhaitons pour demain. Le travail et l'engagement des pionniers de la bio nous ont permis d'atteindre l'âge de raison, aujourd'hui dans la continuité de notre historique et de notre expérience, nos organisations professionnelles ont la responsabilité de poursuivre le développement de la bio, en intégrant les atouts et les contraintes de notre époque.

■ «L'agriculture biologique : Prix Nobel d'économie ?» et www.nouvelleeconomiebio.blogspot.fr

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

DOSSIER PPAM - Plantes à parfum, aromatiques et médicinales

Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) cultivées ou cueillies, sont fréquemment certifiées bio. Cela s'explique par la sensibilité et l'engagement des producteurs, cueilleurs et entreprises de transformation vis-à-vis du respect de l'environnement et par la grande exigence des marchés en ce qui concerne l'absence de résidus de pesticides et la pureté pour les usages vétérinaires et médicaux en particulier… [à lire pages 3 à 6].

■ Trimestriel édité par Corabio et Bioconvergence Rhône-Alpes

Nouvelle étude Bio et Santé

L'Université de Newcastle au Royaume Uni a publié une étude dans le British Journal of Nutrition mettant encore une fois en avant les avantages sanitaires et nutritionnels des produits bio. Reprenant 343 études scientifiques, les experts ont mis en évidence les différences entre produits conventionnels et bio : fruits, légumes et céréales contiendraient davantage d'antioxydants, ce qui pourrait être comparable à la consommation de 1 à 2 portions de fruits supplémentaires par jour.
Les polyphénols par exemple, permettant de réduire le risque de maladies cardiovasculaires, neurologiques ou les cancers, sont de 20 à 60% plus élevés dans les aliments bio. Toujours selon l'étude, les cultures biologiques détiennent des niveaux significativement plus faibles en métaux lourds et toxiques, ainsi qu'en pesticides. François Veillerette, président de Générations Futures, a appuyé ces résultats en appelant le gouvernement français à soutenir la filière bio et à en favoriser l'accès à tous.

Réglementation
révision européenne

La révision des règlements bio européens se poursuit : le 1er projet de texte, présenté fin mars au Conseil Européen, sera débattu au Parlement cet automne, pour un vote du texte final courant 2015. Nos organisations régionales et nationales des producteurs et des entreprises bio organisent le débat, particulièrement sur les propositions nouvelles inclues dans le projet de la Commission. A ce titre, l'introduction de seuils de pesticides en bio et l'évolution des modalités de contrôles ont beaucoup retenu l'attention. Sans surprise, nos organisations se positionnent en faveur d'un renforcement du niveau d'exigence et de l'intégrité des filières bio, avec cependant des réserves sur les modalités pratiques de mises en œuvre : celles-ci, non encore définies dans le projet de texte, devront permettre ces améliorations sans induire des contraintes trop élevées ou trop couteuses.

En ligne
Les fournisseurs bio de la resto collective

L'annuaire des fournisseurs bio de la restauration collective en Rhône-Alpes, publié par Corabio deux fois par an, a été réactualisé. Il est dorénavant encore plus pratique et rapide de trouver ces fournisseurs, en utilisant le moteur de recherche en ligne sur **www.corabio.org**, dans l'espace Restaurants collectifs - Se fournir en Bio Locale. Les recherches se font par département et/ou par produit. A noter que pour une meilleure identification, les plateformes de producteurs sont mises en avant quelle que soit la recherche.
Pour rappel, un moteur de recherche des producteurs bio pratiquant la vente directe est également disponible sur **www.corabio.org** à l'attention du grand public.

Conso + 9% de bio !

À l'occasion du Printemps Bio, l'Agence Bio/CSA a révélé des chiffres très positifs concernant le marché des produits bio. Ainsi, près d'un français sur deux consomme régulièrement des produits bio. Les ventes de produits bio pour la consommation à domicile ont progressé de 9% en 2013 (atteignant 4.35 milliards d'euros, soit 2.5% du marché alimentaire global), avec des chiffres contrastés selon le circuit de distribution : +17.2% pour la vente directe, +14.5% pour les artisans-commerçants et +12,4% pour les magasins spécialisés en réseau. Les grandes surfaces ont une croissance inférieure (+6.5%) mais détiennent toujours la part de marché la plus importante (46.4%).
Certains produits bio ont le vent en poupe : les œufs, le lait ou encore le vin connaissent une croissance exponentielle.
Autre facteur de progression des produits bio dans les paniers : la faible hausse des prix, limitée à 1% en moyenne en 2013.
Dans la restauration collective, les achats de produits bio ont augmenté de 1.8% en 2013.
■ **Info + www.agencebio.org**

POINT FILIÈRES

Rendez-vous : le vin bio et ses débouchés

Rhône-Alpes est l'une des quatre plus grosses régions productrices de vins bio en France. Elle rassemble, avec Languedoc-Roussillon, Provence Alpes Côte d'Azur et Aquitaine, 78 % des surfaces en bio et en conversion à la fin 2013. D'après l'Agence Bio, de 2007 à 2012, le vignoble cultivé en bio a triplé en surface, sur le plan national comme en Rhône-Alpes, suivi d'une stabilisation entre 2012 et 2013. Sur la même période, le marché des vins bio a doublé pour atteindre le chiffre d'1 million d'hectolitres de vin bio mis en marché en 2013. C'est dans ce contexte que le réseau Corabio et Bioconvergence invitent les professionnels à échanger sur la commercialisation et la promotion des vins bio, ainsi que sur les besoins et les formes de structuration de la filière, afin de valoriser au mieux la diversité des vins bio de la région, en France et à l'étranger.
Rendez-vous le 11 décembre à Tain l'Hermitage, en présence de Sud Vin Bio.
■ **Programme à venir sur www.corabio.org**

Développer les filières lait Bio en Rhône-Alpes

Alors que les ventes de lait Bio continuent de progresser (+ 4.6 % sur le premier trimestre dans les grandes surfaces en France), nous nous mobilisons en Rhône-Alpes pour conserver le potentiel de production, le développer et le structurer. En effet, certains collecteurs sont inquiets de l'avenir des exploitations laitières Bio en Ardèche ou dans la Loire au moment des départs à la retraite. Il s'agit aussi de relancer des conversions après l'importante vague des années 2007-2010, de structurer le dialogue entre organisations de producteurs et laiteries sur les conditions de rémunération et de trouver une cohérence entre les zones de collecte des différents opérateurs. Nos organisations se mobilisent pour que la Bio trouve sa place dans les différents plans régionaux de soutien à la filière (Contrat Régional Filière, Plan de Compétivité, soutien à des productions spécifiques comme le reblochon).

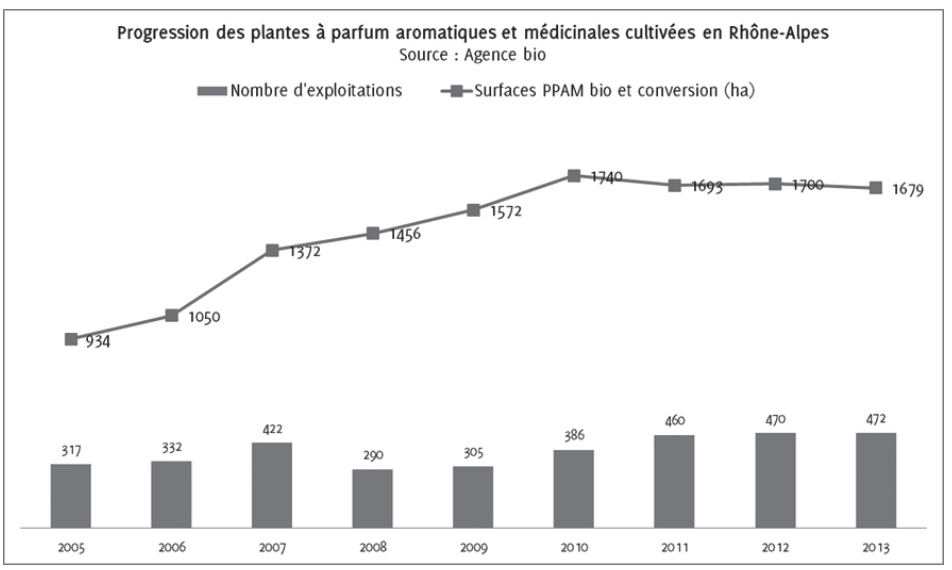
Plantes à parfum, aromatiques et médicinales
Une filière particulièrement bio

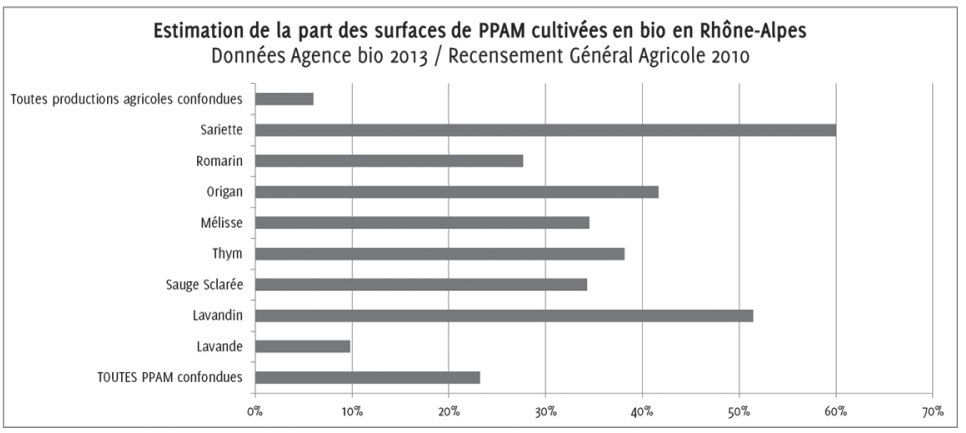
Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) cultivées ou cueillies, sont fréquemment certifiées bio. Cela s'explique par la sensibilité et l'engagement des producteurs, cueilleurs et entreprises de transformation vis-à-vis du respect de l'environnement et par la grande exigence des marchés en ce qui concerne l'absence de résidus de pesticides et la pureté, pour les usages vétérinaires et médicaux en particulier. L'organisation, la traçabilité et l'exigence de qualité des filières biologiques françaises leur donnent de l'intérêt auprès des acheteurs face à la concurrence internationale, des pays de la méditerranée et de l'Europe de l'Est. Les PPAM bio françaises bénéficient d'un savoir-faire reconnu et d'un réseau d'opérateurs spécialisés bio. Au sein de la production de PPAM, l'agriculture biologique, pratiquée depuis des décennies, est devenue incontournable. Les surfaces cultivées en France en bio s'élèvent à 4 737 ha, dont 13 % en conversion, au sein de 1 831 exploitations.

En Rhône Alpes

Rhône-Alpes et Provence-Alpes Côte d'Azur rassemblent plus des trois quart des surfaces de PPAM bio françaises. La région Rhône-Alpes arrive à la 3ème place des surfaces PPAM cultivées en France, modes de production bio et conventionnel confondus et à la 2ème place des surfaces PPAM bio en France. Elle est au 1er rang en nombre d'exploitations, que ce soit en conventionnel ou en bio. Ses 472 exploitations produisent des PPAM bio sur 1679 ha, soit environ 1/4 du total des surfaces rhônalpines. En tant que zone historique de production, la région comporte un tissu important d'exploitations et d'entreprises utilisatrices de PPAM bio.

En Rhône-Alpes en 2010, d'après le recensement général agricole et les données Agence Bio, 2 exploitations sur 5 produisant des PPAM étaient bio. A noter la forte hausse entre 2005 et 2010: les surfaces biologiques ont augmenté de 86 % et le nombre d'exploitations bio de 22 %. Depuis 2010, les surfaces bio se sont stabilisées et la part des surfaces en conversion a fortement diminué ; ce sont principalement les surfaces de lavandin qui ont régressé (-6 % de 2011 à 2013). Le nombre d'exploitations poursuit sa progression (+ 22 %). Depuis 2011, les installations en PPAM se font presque systématiquement en bio.





Lavande et lavandin : la majorité des surfaces

La lavande et le lavandin occupent 73 % des surfaces de PPAM bio en Rhône-Alpes, 86 % des surfaces régionale de PPAM agriculture bio et conventionnelle confondue. Les cultures de lavande et lavandin biologiques de la région sont pratiquement exclusivement situées dans la Drôme, avec 90 % des surfaces, suivi de l'Ardèche avec 9 % des surfaces. En moyenne, 6 ha de lavandin bio et 4 ha de lavande bio sont cultivés par exploitation. Une exploitation cultivant de la lavande bio sur deux ne cultive pas d'autres PPAM, mais couple souvent cette production avec des grandes cultures, également mécanisées. Le lavandin, hybride stérile de la lavande vraie et de la lavande aspic, donne des rendements supérieurs à ceux des lavandes. Il est cultivé en plaine alors que la lavande vraie à plus de 700m d'altitude.

Pour la première fois, de 2011 à 2012, on note une légère baisse de la production de lavandin bio, due entre autres au dépérissement racinaire. Une autre explication se trouve du côté du marché, avec une demande qui semble avoir été satisfaite ces deux dernières années. Le cours du marché est fluctuant et le différentiel de prix d'achat entre l'huile essentielle de lavandin bio et conventionnelle n'est pas toujours incitatif. Concernant la lavande, la demande reste forte, et les acheteurs sont prêts à valoriser le label bio.

Une grande diversité sur de petites surfaces

Malgré la prédominance de la lavande et du lavandin, le mot clé de cette filière reste la diversité, avec une centaine d'espèces. Une même plante peut être classée dans une ou plusieurs des 3 familles selon les usages ou selon la partie de la plante utilisée : plantes à parfum, aromatiques ou médicinales.

En Rhône-Alpes, les exploitations ne cultivant pas de lavande ni de lavandin représentent 60 % des exploitations produisant des PPAM bio. La Drôme reste majoritaire avec 57 % d'entre elles, l'Ardèche 24 %, l'Isère 5 %, la Loire, le Rhône et l'Ain, 4 % chacun. Elles ont une autre typologie que les exploitations produisant de la lavande et du lavandin, avec moins de 2 ha de PPAM en moyenne chacune. 60% de ces exploitations sont également maraîchères car les deux productions sont comparables.

Une filière organisée

Le secteur des PPAM est organisé au niveau national avec le CRIEPPAM (technique, expérimentations et diffusion d'informations), PPAM de France (syndicat des producteurs et cueilleurs bio et conventionnels, coopératives, premiers metteurs en marché, distillateurs) et le CPPARM (rassemble les groupements de producteurs, dont un comité bio). En France, 23 groupes de producteurs de PPAM bio ou mixtes sont répertoriés par l'Agence Bio. Une partie de ces groupements sont reconnus officiellement en tant qu'OP (Organisation de Producteurs). Localisés dans 8 régions, ils rassemblent 21 % des producteurs de PPAM bio et la moitié des volumes. En général, ces groupes gèrent la commercialisation des PPAM mais ils peuvent avoir d'autres missions. Ils permettent de regrouper l'offre pour répondre aux besoins des filières longues. Parmi ces groupes, 6 sont situés en Rhône-Alpes, majoritairement dans la Drôme: la coopérative des plantes aromatiques du Diois, Grouparôme (huiles essentielles), SICA Bio Plantes et Coop France Lavande ; Sica Viva Plantes en Ardèche (plantes médicinales) et le Syndicat des producteurs de PPAM des Savoie.

Le syndicat des producteurs de plantes aromatiques et médicinales des Savoie a été créé en 2004, avec 7 producteurs et en compte une vingtaine actuellement. Contrairement aux autres groupements, ce syndicat ne prend pas en charge la commercialisation des produits mais apporte un appui technique, facilite les échanges entre producteurs (voyages d'études etc.) et permet de développer des outils de communication collectifs. Il représente les producteurs et les défendslors de dialogues avec différentes instances et œuvre pour que les métiers de producteur cueilleur de PPAM et d'herboriste ne soient pas oubliés. L'essentiel des adhérents sont des producteurs bio qui préparent tous types de produits finis (sauf les huiles essentielles) et privilégient la vente directe. Une réelle dynamique de la filière PPAM est présente dans les Savoie car les producteurs sont relativement nombreux, notamment appuyée par le PNR des Bauges, partenaire privilégié du syndicat.

Cueillir tout en préservant les ressources

Très présente en zone de montagne, la cueillette est l'activité principale de nombreux producteurs, certains sont exclusivement cueilleurs. D'après FranceAgriMer, la majorité des productions issues de cueillette sont certifiées bio, pour satisfaire les demandes du marché. En bio, il est obligatoire de cartographier les sites de cueillette et de tenir un cahier de cueillette où sont inscrites les quantités et le dates de récoltes. Face aux chantiers de cueillette, organisés par des entreprises pour récolter des quantités importantes d'une plante, les cueilleurs professionnels, indépendants, spécialistes de botanique, se sont fédérés en créant l'Association Française des Cueilleurs (AFC) en 2011. Le métier de cueilleur consiste à gérer plusieurs sites de cueillette sur un périmètre géographique étendu (souvent national), pour vendre une diversité de plantes. L'AFC vise à pérenniser les ressources naturelles et le métier de cueilleur. L'association élabore une charte d'éco-cueillette et un guide de bonnes pratiques et organise la concertation entre les cueilleurs afin de gérer la ressource de plantes sauvages.

Le syndicat des S.I.M.P.L.E.S., groupement de petits producteurs de plantes aromatiques et médicinales en zone de montagne, a participé à la création de l'AFC. Visant également à sauvegarder et valoriser les savoirs faire, le cahier des charges du syndicat a déjà 26 ans, c'est un « ensemble de bonnes pratiques de fabrication relatives à la culture, la cueillette et la transformation basée sur le respect de l'environnement, de la terre et des consommateurs ». Le cahier des charges Nature et Progrès, comporte aussi un paragraphe sur la cueillette, dans « un esprit de sauvegarde du milieu ».

Une réglementation stricte

Pour qu'une huile essentielle soit certifiée bio, il faut qu'elle soit reconnue comme alimentaire. L'hydrolat, coproduit de l'huile essentielle, sera considéré comme bio si l'huile essentielle l'est. Depuis 2008, la loi alimentaire demande de respecter la traçabilité, les règles d'hygiène pour la production, la transformation et la vente. En vente directe, il n'y a pas d'analyse obligatoire des produits pour garantir leur qualité sanitaire.
Concernant les compléments alimentaires à base de plantes, le décret Plante paru en juillet 2014 et applicable en janvier 2015 officialise l'utilisation de 640 plantes, les autres plantes nécessitant un accord préalable des autorités pour leur mise en marché.
Les usages autres qu'alimentaires sont réglementés de manières spécifiques. Attention, 16 huiles essentielles sont interdites à la vente libre car elles appartiennent au monopole pharmaceutique (décret n°2007-1221 du 3 août 2007).
Comment le producteur peut-il alors vendre des plantes sèches aux vertus médicinales en informant le consommateur des caractéristiques de son produit ? Vis-à-vis de la loi, le producteur doit déjà se positionner sur la vente de plantes alimentaires et non de plantes médicinales. Puis pour pouvoir communiquer auprès de ses consommateurs, il doit déconnecter la vente et le conseil : par exemple en créant un fascicule détaillant les conseils d'usage, document qui doit être « vendu » séparément du produit.
Pour préparer des cosmétiques à base de PPAM, il faut respecter la directive (76/768/CEE et 2003/15/CE pour les allergènes) et agréer son laboratoire ce qui implique de nombreuses démarches administratives. Les recettes des produits issus des PPAM doivent être validées par le centre antipoison ou attestées par un biologiste, médecin, pharmacien, ou vétérinaire nommé « responsable de production ».
Sur le territoire rhônalpin, les organisations professionnelles agricoles de la Drôme (dont Agribiodrôme et les S.I.M.P.L.E.S.) ont créé le collectif Plantes Libres en 2013 afin de défendre « les droits des agriculteurs et des éleveurs à pouvoir utiliser librement les plantes selon des savoirs et savoir-faire ancestraux et populaires ».

Valoriser par la transformation

La quasi-totalité des PPAM doivent subir une transformation avant de pouvoir être commercialisées, la vente en frais reste marginale. En Rhône-Alpes, la transformation à la ferme pour la vente directe ne concerne que 5 % des surfaces de lavande et lavandin et un tiers des surfaces des autres plantes. La grande majorité de la production de PPAM bio est destinée aux filières longues, avec plusieurs intermédiaires. À chaque stade de la filière: production, négoce, transformation, distribution et consommation, le produit acquiert une forte valeur ajoutée. Une grande diversité de modes de transformation et de produits commercialisés existe, les PPAM sont séchées (tisanes), distillées (huiles essentielles et hydrolats), surgelées (aromates), macérées (extrait aqueux, alcoolique et gras) ou encore transformées en liqueurs ou sirops.

Les principales productions bio de Rhône-Alpes sont : les aromates, romarin, origan, safran, vendues fraîches, sèches ou surgelées et les plantes à parfum et médicinales, mélisse, sariette, thym, sauge sclarée, lavande et lavandin, qui sont distillées.

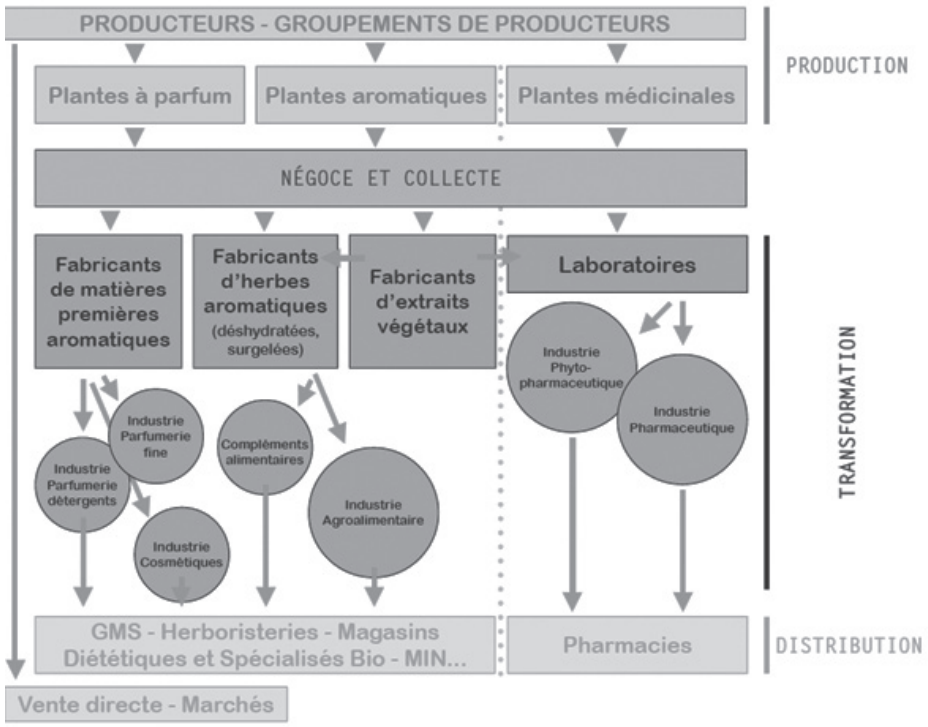
Marchés des PPAM bio

Les produits à base de PPAM bio sont destinés à différents usages : alimentaire, vétérinaire, médicinal (homéopathie, phytothérapie, aromathérapie) et cosmétologique.
D'une manière générale, ils bénéficient d'une conjoncture économique favorable. Rhône-Alpes comporte des entreprises pionnières des PPAM bio (Sanoflore et Mélvita dans les années 80), et dénombre 56 entreprises qui transforment des PPAM bio (distillation, plantes sèches, fabrication de compléments alimentaires ect.) et 19 entreprises qui sont revendeuses de produits à base de PPAM.
L'organisation de la production est encore un frein pour répondre à la demande. Ainsi la relocalisation et la contractualisation, afin de sécuriser les débouchés et les approvisionnements, apparaît comme un enjeu fort.
Des exemples en ce sens existent:
Sud Aroma Bio est un projet collectif de structuration de filière. Depuis 2010, le projet associe 8 groupes de producteurs qui produisent et/ou cueillent des PPAM essentiellement localisés dans le Sud Est de la France et 5 entreprises de négoce et/ou transformation de PPAM bio (aromates ou huiles essentielles). Leur potentiel de développement est estimé à plus de 200 ha de PPAM biologiques. Ce développement se construit sur la base de contrats entre les producteurs et les entreprises.
Par ailleurs, plusieurs projets se sont développés sous le **label Bio Solidaire de l'association Bio Partenaire** : 27 espèces de PPAM avec Sanoflore, Elixens et le Dauphin depuis 2009, puis bleuet et lavandin grosso avec Fytosan et La Drôme Provençale depuis 2011 ainsi qu'une filière avec des cueilleurs du massif central et Arcadie. La démarche Bio Solidaire apporte des garanties aux producteurs et aux entreprises par un engagement réciproque sur des prix minimums (calculés en fonction des coûts de production), des volumes et une durabilité du partenariat (au minimum 3 ans). Des engagements en faveur du progrès social et écologique sont aussi pris à chaque maillon de la chaîne.
Dans les Bouches du Rhône (13), les anciens salariés du groupe Unilever, suite à la fermeture de l'usine de production des Thés Elephant, se sont regroupés pour former la **SCOP Ti**. Ils reprennent l'outil pour produire des tisanes bio locales et sont prêts à contractualiser avec des producteurs de PACA et Rhône-Alpes.
D'autres transformateurs sont à la recherche de producteurs bio en Rhône-Alpes pour produire des tisanes bio.

Les cosmétiques bio

En cosmétique, les entreprises recherchent des extraits, eaux florales, huiles végétales et huiles essentielles. Toutes les plantes sont donc potentiellement intéressantes mais elles doivent être typées, liées à une origine, à une histoire. Le label européen de cosmétique bio, Cosmos Organic, exige: 95 % minimum d'ingrédients naturels ou d'origine naturelle, 95 % minimum d'ingrédients végétaux issus de l'agriculture bio, 20 % minimum d'ingrédients issus de l'agriculture bio dans le produit fini (ce qui est important considérant la part d'eau dans les produits). De plus, seulement une liste précise de procédés de transformation est autorisée et certaines plantes doivent obligatoirement être bio. Ce label, issu de l'harmonisation européenne de 5 référentiels privés, est géré par Cosmebio, association professionnelle française de cosmétique écologique et biologique, qui accompagne les fabricants dans son application.

▶ Organisation de la filière



Dietaroma

Créés dans les années 50 à Bourg de Thizy (69) les laboratoires Dietaroma ont développé toute une gamme en phyto-aromathérapie, progressivement passée en bio depuis les années 80. En 2011 l'entreprise familiale retrouve un nouveau souffle avec la reprise par deux actionnaires et le rapprochement avec Kalisterra, spécialisée dans la distribution de compléments alimentaires. Le nouvel ensemble, Dietaroma & Kalisterra regroupe 35 salariés sur les sites de Bourg de Thizy et de Chaponost (69).

Dietaroma utilise des préparations réalisées avec une grande diversité de plantes bio pour lesquelles le laboratoire peine à s'approvisionner sur le territoire français. En réponse, Dietaroma a mis en place une filière avec une association de producteurs du Grand Ouest et souhaiterait trouver plus de matière première en Rhône-Alpes.

Catherine Tournesac, directrice technique, voit le secteur des compléments alimentaires fortement évoluer depuis quelques années. La distribution, quasi exclusivement en magasins Bio, se concentre, avec la disparition de nombreux magasins indépendants. Les réseaux de magasins poussent les exigences en termes de qualité, avec des demandes plus fréquentes d'analyses de résidus, et de prix. Les opérateurs se concentrent et se spécialisent dans une forme galénique (poudres, extraits aqueux ou alcooliques, huiles essentielles…). Ceci explique le choix de Dietaroma d'externaliser les transformations des plantes auprès d'entreprises spécialisées pour chaque type de produit. Enfin la réglementation devient de plus en plus précise et contraignante. Le décret Plante paru en juillet 2014 demande d'établir pour chaque plante utilisée en complément alimentaire un dossier fourni. Cela pourrait amener les opérateurs à donner une priorité aux plantes les plus vendues et à perdre en diversité de gamme.

La cueillette pour les laboratoires pharmaceutiques

Monsieur et Madame Buffière, de la Société Civile Professionnelle Rivier-Buffière, dans le Rhône, sont cueilleurs professionnels de plantes médicinales sauvages, depuis bientôt 30 ans. Ils cueillent des centaines de plantes différentes et leurs lieux de cueillette se répartissent dans toute la France, leur activité est certifiée bio depuis 2003. Ce travail correspond à trois temps plein à l'année et 4 emplois saisonniers, la moitié de l'année. Membres de l'Association Française des Cueilleurs, ils attachent une grande importance à la préservation des ressources. Les cueillettes sont organisées seulement sur commandes.

Leurs clients sont des laboratoires homéopathiques, dont les laboratoires Boiron. Les plantes sont livrées fraiches, parfois en bidon avec de la glycérine et de l'eau, et les quantités atteignent une dizaine de tonnes. Une chambre froide de 20m³ permet de stocker les plantes, 3 jours maximum. La demande de bourgeons et jeunes pousses s'est développée il y a quelques années. Cela représente 1,8 tonnes de bourgeons (surtout figuier et tilleul) par an. Les laboratoires demandent des variétés et des lieux de cueillette bien précis, en fonction des principes actifs contenus dans les plantes. Les prix sont fixés à la commande, par le laboratoire ou parfois par les cueilleurs. Le prix d'une plante dépend de son poids, sa rareté, des critères de qualité exigés. Leur relation est bonne et régulière, pour répondre aux attentes et à l'exigence des laboratoires.

Sources du Dossier : Bio de Provence «Le mini guide des PPAM Bio Ed 2013» ; Interbiobretagne; Herbabio Juillet 2014 ; France Agri Mer «Note de conjoncture Sept 2013» ; Chiffres clé Agence Bio 2013 ; Corabio - Observatoire de l'agriculture bio en Rhône-Alpes ; Bioconvergence - Observatoire Rhône-Alpes des entreprises bio de l'aval ; Agreste Rhône-Alpes «Coup d'œil n°141 sur les PPAM d'après le RGA» ; Julia Wright (Agribiodrome) et Pierre-Yves Mathonnet (CA26)

GRAND TÉMOIN

Claire Lamine

sociologue à l'INRA Avignon

conduit des travaux de recherche sur l'écologisation des pratiques agricoles et alimentaires

Comment vous êtes-vous intéressée à la bio ?

C'est mon sujet de thèse sur l'alimentation, après une reprise d'études en sociologie à la fin des années 90, qui m'a amené à m'intéresser à la bio. J'ai en effet étudié la manière dont la bio entrait dans le quotidien des « mangeurs bio intermittents ». Je me suis aperçue qu'en plus de la recherche de produits sains, ces consommateurs étaient séduits par des formes alternatives d'achats via par exemple les AMAP, alors en émergence.

Quels sont aujourd'hui vos sujets de recherche ?

Je regarde comment, à l'échelle européenne, les filières bio et leurs organisations peuvent maintenir leurs valeurs (tant éthiques qu'économiques) dans cette phase de croissance. Je travaille aussi sur l'analyse des systèmes agri-alimentaires territoriaux : identifier les acteurs de la filière (producteurs, transformateurs, distributeurs mais aussi collectivités publiques, structures de conseils…) et analyser comment les coordinations se mettent en place.

Mes échelles d'analyse sont le territoire départemental (Drôme et Ardèche notamment) et, sur certains projets, les filières (arboriculture et maraichage). Enfin je suis la question générale de l'évolution de vision de l'agro-écologie dans la société française, en comparaison avec le Brésil.

Quelles réflexions ces travaux vous inspirent-ils ?

J'inciterais à avoir une vision ouverte de la relocalisation : elle ne se résume pas à des liens directs producteurs - consommateurs, il est nécessaire d'intégrer les démarches conduites par des intermédiaires comme les transformateurs ou les metteurs en marché. La vision dans le temps est aussi importante : à la fois évaluer les facteurs passés qui ont construit la situation d'aujourd'hui et avoir une vision prospective pour anticiper par exemple l'augmentation des volumes à valoriser en bio. Enfin, je trouve intéressant le choix de structures économiques bio pour le statut de SCIC, gage d'une gouvernance plurielle et d'un dialogue équilibré.

ACCESS'ALIM

Un groupement d'achat bio, local et solidaire en Ardèche Verte !

Le projet Access' Alim', qui visait à mettre en place un circuit court à dimension sociale sur le bassin d'Annonay, a été lancé par Agri Bio Ardèche et les Centres Sociaux d'Annonay afin de permettre à des personnes en situation précaire d'accéder à une alimentation de qualité, tout en sensibilisant un nouveau public à la bio et en offrant un débouché supplémentaire aux les producteurs locaux.
Un groupement d'achat composé d'une dizaine de producteurs et d'une quarantaine de foyers propose donc tous les mois depuis mai 2014 des produits bio locaux à bon prix. Des bons de commandes solidaires incluent ces foyers en grand précarité, grâce à des dons en nature provenant des producteurs et revendus au sein du groupement.

■ **Contact** Agri Bio Ardèche - Benoit Felten au 04 75 64 93 73
groupement.achat.annonay@gmail.com

Alternatives Bio est édité par Corabio et Bioconvergence Rhône-Alpes | **Directeurs de la publication** : Viviane Margerie et Ludovic Desbrus | **Rédacteur en chef** : Mathieu Dalle
Coordination générale et maquette : Fanny Campas | **Rédaction** : Mathilde Azzano - Fanny Campas - Marithé Castaing - Antoine Couturier - Mathieu Dalle - Benoit Felten - Sarah Francia Bertrand Frézel - Brice le Maire - Julie Maisonhaute - Alice Odoul - Jacques Viretti | **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
Avec le soutien de :

NOTA BENE

ET N'OUBLIEZ PAS !
la **Quinzaine de la Bio** en Rhône-Alpes
du 6 au 17 octobre
40 rendez-vous pour découvrir l'AB sur le terrain

LE CHIFFRE

96 %

des lycées rhônalppins continuent d'introduire des produits bio dans leurs menus dans le cadre du dispositif Mon Lycée Mange Bio, alors qu'ils ne bénéficient plus de subventions ni d'accompagnement pédagogique.
Le réseau Corabio, en partenariat avec la Région Rhône-Alpes coordonne depuis 9 ans Mon Lycée Mange Bio, dont l'objectif est d'augmenter la part de produits bio et locaux dans les menus des lycées.

VU POUR VOUS

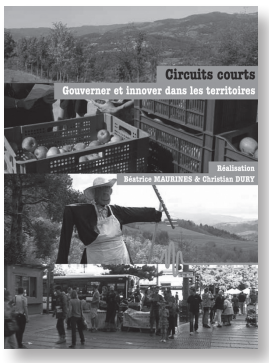
MARCHÉ DE PRODUCTEURS BIO LOCAL

Gare Valence TGV à Alixan (26)
tous les vendredis de 16h à 20h

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

SUR LES ÉCRANS

Circuits courts : gouverner et innover dans les territoires



Le film « Circuits courts : gouverner et innover dans les territoires », réalisé par Béatrice Maurines, socio-anthropoloque à l'Université Lyon 2, en partenariat avec Corabio, la FRCIVAM et la chambre régionale d'agriculture, pose un regard sur la diversité des circuits courts et leur gouvernance. Qui sont les acteurs impliqués ? Comment coopèrent-ils et pourquoi s'engagent-ils dans le développement des circuits courts ? Quels sont leurs effets sur le territoire ? Le film, divisé en séquences, est destiné à être diffusé lors de formations ou de conférences par les chercheurs et agents de développement.

■ **Contactez Corabio pour vous le procurer**

QUOI DE NEUF ?

Brasserie La Rochoise en Haute-Savoie

Une journée d'initiation au brassage de la bière apporte à Gilles Stoll le déclic nécessaire pour entamer sa reconversion professionnelle et s'installer en tant que brasseur artisanal. L'installation débute en 2013, avec un investissement autofinancé et l'aménagement d'une brasserie de 30m2 dans une partie de sa maison à Arenthon (74). Gilles opte pour une installation progressive qui lui permet de tester ses techniques de fabrication et le marché. Toute la gamme des bières la Rochoise est en bio, avec une recherche d'approvisionnement en local malgré la difficulté que cela représente pour des matières premières telles que le malt ou le houblon. Gilles Stoll travaille avec la malterie Malteurs Echos (07) depuis 2014 pour la fabrication de certaines de ses bières. La gamme offre des bières blondes, blanches, rousses et brunes, ponctuées au fil des saisons par des bières spéciales (bière de printemps, de Noël,...).
Une grande partie des bières sont vendues à des particuliers directement à la brasserie, sur les marchés de La Roche ou dans les *Ruches qui dit Oui*. Les bières La Rochoise sont également en vente dans les magasins bio proches d'Arenthon et dans différents restaurants du pays rochois. La brasserie la Rochoise fait partie de ces brasseries bio artisanales en plein développement dans la région Rhône-Alpes, qui compte 31 micro-brasseries bio en 2014.

Depuis le 1er octobre 2014, la Rochoise s'est installée dans un nouveau local à La Roche, et devrait être en service à partir de fin novembre avec pour objectif de tripler le volume de production.

■ **Brasserie La Rochoise, 26 chemin des Champenois, 74800 Arenthon, Tél. 06 15 42 18 10 www.bierelarochoise.com**

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

AGENDA d'OCTOBRE 2014 à JANVIER 2015

- **Quinzaine de la Bio en Rhône-Alpes** | du 6 au 17 octobre
- **Journée technico-économlque porc** | jeudi 20 novembre à Saint-Peray (07)
- **Salon Vivez Nature** | du 21 au 24 novembre à Lyon Eurexpo (69)
- **Séminaire débouchés vins bio** | jeudi 11 décembre à Tain l'Hermitage (26)

➔ À SUIVRE | 69

Nous vous donnons rendez-vous en janvier 2015 pour le prochain numéro d'Alternatives Bio dont le dossier sera consacré **aux Magasins spécialisés en bio.** Vous pouvez nous faire part de vos informations à ce sujet à : **contact@corabio.org**