

# Terroirs

bio

DE RHÔNE-ALPES

AVRIL 2014



LE SOL

UN PATRIMOINE  
COMMUN  
À PRÉSERVER

LES HOMMES,  
LES PRODUITS,  
LES TERRITOIRES  
DE RHÔNE-  
ALPES

FILIÈRES

► Maraîchage bio : une demande supérieure à l'offre

TERRITOIRE

► Bio et eau : un partenariat pour la qualité de l'eau

HOMMES

► Domaine Barou : des cuvées qui chantent !

## Contacts

# Répertoire Des réseaux de conseillers pour vous accompagner

Chambre d'agriculture  
**Jean-Pierre Monier**  
04 77 92 12 12  
Ardab  
**Sandrine Malzieu**  
04 72 31 59 99

**LOIRE**

Chambre d'agriculture  
**Sophie Regal**  
04 78 19 61 49  
Ardab  
**Pauline Bonhomme**  
04 72 31 59 99

**RHÔNE**

Chambre d'agriculture  
**Claire Baguet**  
04 74 45 47 10  
ADABio  
**Dorothée Meyer**  
06 24 54 37 85

**AIN**

Chambre d'agriculture  
**Marie-Jo Dumas**  
04 79 62 86 98  
ADABio  
**Aurélie Herpe**  
06 98 72 11 49

**SAVOIE  
& HAUTE-SAVOIE**

Dans chaque département de Rhône-Alpes, animateurs et techniciens sont à votre écoute pour vous accompagner dans votre projet : n'hésitez pas à les contacter pour toutes questions sur les techniques de l'agriculture biologique, la réflexion sur votre projet de conversion, les aides spécifiques pour les fermes bio, les dates à venir des prochaines formations, journées techniques, portes ouvertes, etc.

**ARDÈCHE**

Chambre d'agriculture  
**Renaud Pradon**  
04 75 20 28 00  
Agri Bio Ardèche  
**Léa Droin**  
04 75 64 82 96

**DRÔME**

Chambre d'agriculture  
**Christel Nayet**  
04 27 46 47 06  
Agribiodrôme  
**Fleur Moiro**  
04 75 25 99 75

**ISÈRE**

Chambre d'agriculture  
**Laëtitia Masson**  
04 74 83 25 03  
ADABio  
**Dorothée Meyer**  
06 26 54 37 85

## DOSSIER

### Le sol

- **Un patrimoine commun à préserver** p.4&5
- **Travail du sol /** Quelle place pour le labour bio ? p.6&7
- **Techniques culturales /** Adapter le travail du sol aux problèmes rencontrés p.8&9
- **Cuma de l'Azergues (69) /** Bineuse à maïs et herse étrille en partage p.10&11

## FILIÈRES ANIMALES

- **Filière caprine bio /** Les caprins bio progressent en Rhône-Alpes p.13
- **Chèvrerie du Châtelard /** Les pieds sur terre et ses produits sur Internet p.12&13
- **Circuit long /** La fromagerie familiale 100% bio p.14

## VÉGÉTALES

- **Maraiçage bio /** Une demande supérieure à l'offre p.17
- **La Vie Claire /** La proximité une volonté au quotidien p.15
- **EARL Mont bio (26) /** A la recherche de performance p.16&17

## RÉGLEMENTATION

- **Les aides à la bio** p.18&19

## HOMMES

- **Des cuvées qui chantent** p.20&21

## EAU

- **Partenariat pour la qualité de l'eau** p.22&23

## EXPERT

- **Patrice Marchand, Itab** p.24

**Terroirs Bio de Rhône-Alpes** est édité par la Sept (Société d'édition de presse de nos terroirs) ● Directeur : Éric Thébaud ● Rédaction : Apasec (Agence de presse agricole du Sud-Est) - Corabio - Les chambres d'agriculture de Rhône-Alpes - Gérant : Jean Pierre Royannez - Directeur : Serge Berra : 04 72 72 49 06 ● Réalisation PAO : Apasec (69) ● Imprimerie : Rotogaronne - 47310 Estillac ● Publicité et opérations de partenariat : ARB, Agrapole, 23 rue Jean Baldassini, Lyon Cedex 07 - Contact : Christophe Joret, 04 72 72 49 94 ●



## Un nouveau souffle pour le développement de la Bio



**L**e ministre de l'Agriculture, Stéphane Le Foll, a officialisé courant février la version finale du Programme Ambition 2017, réaffirmant l'objectif national de doublement des surfaces bio d'ici fin 2017.



Ce programme constitue un train de mesures inédites pour le développement de l'agriculture biologique, organisé selon six axes phares : développement de la production, structuration des filières, développement de la consommation bio et des marchés, renforcement de la recherche, de la formation et adaptation de la réglementation.

Le programme Ambition Bio a été publié accompagné d'un recueil de projets exemplaires identifiés dans les régions de France, parmi lesquels le salon Tech'n'Bio et le Pôle Conversion Bio de Rhône-Alpes, dont ce magazine Terroirs Bio de Rhône-Alpes est l'un des résultats.

Au niveau rhônalpin, nos organisations poursuivent avec les partenaires de l'aval et les financeurs, la définition du Plan de Développement de l'Agriculture Biologique. Déclinaison régionale des objectifs nationaux, ce plan fixera, jusque fin 2017, les modalités d'accompagnement du développement de l'agriculture biologique, afin que Rhône-Alpes, première région bio de France en nombre de fermes bio, pérennise son dynamisme en la matière. Souhaitons que les moyens alloués à ce plan soient à la hauteur des ambitions affichées pour la croissance de l'agriculture biologique.

Si les politiques de développement agricoles sont structurantes et indispensables, le développement de la bio se passe avant tout sur le terrain, dans les exploitations et dans l'échange entre les femmes et les hommes qui font l'agriculture au quotidien. A l'échelle de nos fermes, c'est dans le terreau fertile de pratiques agronomiques efficaces, rentables et respectueuses de l'environnement que se développe l'agriculture bio d'aujourd'hui et de demain. Dans cet esprit, ce nouveau numéro de Terroirs Bio de Rhône-Alpes donne la parole aux acteurs de terrain pour nous faire découvrir leurs choix de techniques, de matériels et de modes de commercialisation.

● **LUDOVIC DESBRUS**, président de Corabio  
et **JEAN-LUC FLAUGÈRE**, président de la chambre régionale d'agriculture

Ce magazine est réalisé avec le soutien de



Rhône-Alpes



Terroirs Bio de Rhône-Alpes est un supplément des journaux suivants...

**l'Avenir agricole**  
de l'Ardeche

**Terre Dauphinoise**

**l'Information Agricole du Rhône**

**l'ain agricole**

**L'Agriculture Drômoise**

**Paysans LOIRE**

**Terres Savoie**

# Un patrimoine commun à préserver

Milieu vivant et complexe, le sol est le support de la plupart des écosystèmes et de nombreuses activités humaines, notamment agricoles. Un bon entretien et un bon travail du sol, particulièrement en agriculture biologique, sont le gage de meilleurs rendements et de productions de meilleure qualité.

**A**u même titre que l'eau, le sol est une ressource naturelle vitale et un bien commun que l'on se doit de préserver et d'entretenir. Support des activités humaines et notamment de la production agricole, les sols cultivés et cultivables ne couvrent que 17 % de la surface des continents, soit 5,5 % de la surface du globe. Néanmoins, ses fonctions sont multiples et diversifiées. Le sol porte et nourrit les plantes qui sont la base de l'alimentation des herbivores. Presque toutes les productions végétales, notamment les prairies, les cultures arables et les arbres, ont besoin du sol pour leur approvisionnement en eau et en éléments nutritifs mais également pour fixer leurs racines. Le sol intervient aussi dans le cycle de l'eau, dans celui du carbone et de l'azote... Il stocke et transforme les minéraux, les matières organiques, l'eau et diverses substances chimiques d'origine naturelle ou anthropique. Le sol fonctionne aussi comme un filtre naturel pour les eaux souterraines, principale source d'eau potable, et libère du gaz carbonique (CO<sub>2</sub>), du méthane (CH<sub>4</sub>) et d'autres gaz dans l'atmosphère. Il contribue également à la régulation de l'effet de serre : le sol est, en effet, un important puits de carbone par sa capacité de stockage du carbone du CO<sub>2</sub> atmosphérique.

## Le sol, un continent inexploré

Le sol est aussi un formidable réservoir de vie, de biodiversité et d'éléments en constante interaction avec l'eau, l'air, les roches et les êtres vivants. Un gramme de sol, par exemple, peut contenir jusqu'à 600 millions

de bactéries appartenant à 15 000 ou 20 000 espèces différentes. Selon l'Ademe : « *la diversité des espèces biologiques des sols ainsi que leurs rôles sont actuellement très largement méconnus : certains chercheurs considèrent même que le sol que nous foulons tous les jours est encore "un continent inexploré".* » Les organismes du sol jouent un rôle essentiel dans le maintien des propriétés physiques et biochimiques nécessaires à la fertilité des sols.

## Le sol : l'épiderme vivant de la planète

La formation des sols résulte d'une évolution lente, pouvant aller jusqu'à des centaines de millénaires. Le sol provient de la décomposition et de l'altération des roches par l'action de l'eau, de l'air et des êtres vivants. Au cours du temps, le sol s'épaissit et se modifie ; il acquiert des constituants (matières organiques, argiles...) et des structures (couleurs, agrégats, horizons...) qui lui sont spécifiques. Les proportions des différents éléments le constituant (ex : sable, argile, matières organiques, eau, air), ainsi que l'agencement de ces éléments, définissent un type de sol. Il n'y a pas un sol, mais des sols. Plus de 320 types importants de sols ont été identifiés en Europe, et l'on constate des différences notables dans leurs propriétés chimiques, physiques et biologiques, conditionnant ainsi les paysages et les écosystèmes terrestres. Le sol est très mince par rapport au diamètre du globe terrestre : de quelques centimètres à quelques mètres. En France, son épaisseur est de l'ordre du mètre, alors qu'elle



peut atteindre plusieurs dizaines de mètres en conditions tropicales.

## Le sol, une ressource peu renouvelable

Ressource très peu renouvelable, le sol met très longtemps à se constituer. Si la formation du sol est un processus lent, ses propriétés comme la structure, la porosité, l'activité biologique, les teneurs en certains éléments nutritifs peuvent évoluer rapidement. Depuis 2001, il existe un outil national pour mesurer la qualité des sols suite à la création du Groupement d'intérêt scientifique sols (Gis Sol). Ce groupement a pour vocation d'établir un diagnostic précis et un suivi de l'évolution des sols grâce à un quadrillage du territoire national de carrés de 16 km de côté sur plus de 2 000 sites. Des observations et des prélèvements d'échantillons sont réalisés tous les 10 ans dans chacun des sites de ce vaste réseau. La première vague de mesures a été finalisée en 2009 et a permis d'établir un état de référence de la qualité des sols sur le territoire français (voir encadré). En agriculture biologique, le sol est un élément déterminant dans la conduite des cultures. Nous vous proposons à travers ce dossier, des avis d'experts, des retours d'expériences et des points de vue d'agriculteurs, des conseils sur le bon entretien et l'usage des sols. ●

“ Certains chercheurs considèrent que le sol que nous foulons tous les jours est un continent inexploré ”

Ademe

“ Les micro-organismes représentent un potentiel considérable pour une gestion plus écologique des sols et de la production agricole ”, selon le Gis Sol



Un gramme de sol peut contenir jusqu'à 600 millions de bactéries appartenant à 15 000 ou 20 000 espèces différentes.

# Gis Sol

## Un premier bilan de l'état des sols en France

Après dix ans de travaux, le Groupement d'intérêt scientifique sur les sols (Gis Sol) a dressé en 2011 le premier bilan scientifiquement quantifié de l'état des sols de France.

Le bilan du Gis Sol sur l'état des sols de France reste nuancé. Son rapport fournit les clés pour comprendre les fonctions des sols, les services qu'ils rendent et les pressions qu'ils subissent. Il établit un diagnostic de leur état chimique, biologique et physique. Si le bilan de dix ans de travaux et de milliers de prélèvements souligne les points positifs, il met aussi en évidence les principales inquiétudes.

### Les points positifs

Malgré l'identification de contaminations avérées (plomb, cadmium), la grande majorité des sols de France présente des teneurs en éléments traces métalliques plutôt faibles.

L'état des réserves minérales dans les sols est un bon indicateur de leur aptitude à fournir les minéraux nécessaires à la croissance et au développement des plantes. Les sols agricoles ne présentent pas d'évolution mesurable de leur acidité, ce qui indique une bonne gestion à l'échelle nationale. Ils ne montrent pas non plus de baisse mesurable de leurs teneurs en potassium, malgré une diminution importante des apports minéraux externes. L'analyse réalisée sur l'ADN microbien des sols, tant en quantité qu'en biodiversité, montre qu'aucun sol ne paraît stérilisé. Ces micro-organismes représentent un potentiel considérable pour une gestion plus écologique des sols et de la production agricole.

### Les inquiétudes

Certains contaminants sont présents dans les échantillons de sols de tous les sites analysés, même dans ceux où ils n'ont manifestement jamais été épandus : les exemples types concernent le DDT et le lindane, deux insecticides interdits en Europe mais fortement rémanents.

Au plan de la fertilité chimique, le rapport fait état de teneurs en phosphore relativement faibles pour de nombreux sols ; à long terme la question de la durabilité du système agricole actuel reste donc posée. A l'inverse, l'augmentation des teneurs en phosphore des sols dans les régions d'élevage concentré, reste très préoccupante en raison de son impact sur la qualité des eaux et sur l'eutrophisation des milieux.

Autre inquiétude : la progression de l'artificialisation des sols qui s'est accélérée durant la dernière décennie (elle concerne 8,9 % des sols en 2010), au détriment des sols agricoles. L'érosion des sols est également menaçante car susceptible de remettre en cause la durabilité à long terme de certains agro-écosystèmes. Elle pourrait en outre s'accélérer sous l'effet du changement climatique.

Si la connaissance de l'état des sols de France a considérablement progressé grâce à ces travaux, de nombreuses incertitudes et interrogations dues à un manque de connaissances subsistent encore. Elles portent par exemple sur le stockage du carbone et son devenir sous l'effet du changement climatique, sur l'évolution de la biodiversité ou celle de l'état physique des sols (évolution du tassement des sols agricoles et forestiers par exemple). ●

Source Gis Sol

## LE +

► Pour aller plus loin consultez les sites : [www.gissol.fr](http://www.gissol.fr) ; [www.gessol.fr](http://www.gessol.fr) ; téléchargez La vie cachée des sols [www2.ademe.fr](http://www2.ademe.fr)

## Ce qui menace les sols ?

La Commission européenne a identifié les sept principales menaces qui pèsent sur les sols :

- l'érosion,
- la diminution des teneurs en matières organiques,
- la contamination des sols,
- l'imperméabilisation des sols,
- la diminution de la biodiversité des sols,
- la salinisation,
- les inondations et glissements de terrain.

Il n'y a pas un mais des sols. En Europe plus de 320 types importants de sols ont été identifiés.



# Travail du sol Quelle place pour le labour en bio ?

Depuis le milieu des années 90, le labour traditionnel est tombé en disgrâce. L'agronome Yvan Gautronneau estime que l'on rentre aujourd'hui dans une nouvelle période où le "labour agronomique" retrouve une place dans la pratique des agriculteurs bio, notamment pour son rôle de lutte contre les adventices.

**L**abourer une terre n'est pas anodin. Au milieu des années 90, certains agriculteurs ont essayé de nouveaux itinéraires techniques sans labour avec les techniques culturales simplifiées (TCS). En agriculture biologique comme traditionnelle, l'itinéraire technique classique prévoyait un labour profond d'environ 30 cm. «Le labour est une pratique gourmande en énergie et en temps, souligne Yvan Gautronneau. Il faut compter entre une à deux heures par hectare et ce n'est pas la plus passionnante des activités pour un agriculteur. Il était donc parfaitement compréhensible que les agriculteurs cherchent des solutions pour ne plus y avoir recours.»

## Expérimentations

Ainsi, après 1995, plusieurs agriculteurs ont testé des itinéraires techniques sans labour avec les TCS qui consistent à travailler uniquement la terre sur les dix premiers centimètres avec des outils à dents. Puis certains se sont essayés au semis direct sous couvert végétal vivant. Aussi, en 1995, l'agronome Yvan Gautronneau met en place un dispositif expérimental chez Claude Barbet, un céréalier en agriculture biologique à Thil (Ain), au nord-est de Lyon.

«Nous avons comparé quatre pratiques différentes : le labour profond à 30 cm, le labour agronomique à 20 cm, une modalité en TCS à 15 cm et une autre en semis direct sous couvert», détaille l'agronome. Cette dernière modalité a montré qu'il fallait une parcelle très propre pour que la culture ne se fasse pas étouffer. » Il poursuit : «Avec plus de dix années de résultats,

on sait que la matière organique augmente dans les couches superficielles quand on est en TCS, ce qui peut être une bonne chose pour lutter contre l'érosion des sols. Mais cela est plutôt mitigé d'un point de vue de la fertilité. Concernant la biologie des sols, nous avons montré que les populations de vers de terre étaient plus réduites en labour que sur la modalité en TCS.»

Après une quinzaine d'années de disgrâce, il semble que les agriculteurs bio réintroduisent le labour pour son efficacité dans la lutte contre les adventices. «Il y a différentes formes de labour», explique Yvan Gautronneau. Le labour profond ou traditionnel à 35 cm n'est plus pratiqué, il a trop d'inconvénients. J'ai proposé, il y a déjà un certain nombre d'années, de prati-

quer un labour agronomique à 20-22 cm de profondeur, sans rasette pour éviter au maximum l'enfouissement de la matière organique. Ce labour a l'avantage d'être efficace dans la lutte contre les adventices tout en répartissant la matière organique dans les 20 premiers centimètres du sol.»

## Un labour non-systématique

En conventionnel, le désherbage chimique, même si il est de plus en plus encadré par la réglementation, permet de détruire les adventices sans utiliser le labour. En bio, les agriculteurs passés aux TCS rencontrent parfois des difficultés pour maîtriser le salissement de leurs parcelles, d'où l'intérêt d'un labour agronomique non-systématique. «Certains agriculteurs qui avaient abandonné le labour y reviennent ponctuellement, quand les adventices deviennent trop compliquées à gérer», souligne Yvan Gautronneau. Ils vont ainsi pratiquer un labour tous les deux à trois ans. J'ai baptisé cet itinéraire technique, le système mixte.»



“ Pour être efficace, un labour doit aller au moins à 20 cm de profondeur ”

Yvan Gautronneau, agronome

# Patrick Vacher

## " Je laboure quand la parcelle en a besoin "

**Patrick Vacher est agriculteur en Isère à Brangues. Polyculteur et éleveur, il accueille depuis dix ans sur son exploitation une parcelle d'expérimentation de l'Isara, l'école d'ingénieur agronome de Lyon, afin de comparer sa pratique à un itinéraire en techniques culturales simplifiées.**

**P**atrick Vacher est agriculteur en bio depuis quinze ans. Dans son exploitation de polyculture élevage, il travaille en attachant une attention particulière au sol. Il cultive des oléagineux et des céréales, à côté de son troupeau de vaches allaitantes de race angus. Sur son exploitation, une parcelle est dédiée à l'expérimentation avec l'école d'ingénieur agronome de l'Isara depuis huit ans. La

pratique de Patrick Vacher est comparée à une parcelle travaillée en non-labour. «*Je n'ai jamais été un adepte du non-labour total. Quand je peux me passer de labour parce que ma parcelle est propre, qu'il n'y a pas trop de résidus ou de salissement, je ne laboure pas. J'alterne donc les deux techniques.*»

Pour Patrick Vacher, le labour profond a plusieurs inconvénients. Il bouleverse les horizons du sol, crée une semelle de labour et enfouit la matière organique trop profondément sans la répartir. «*Je pratique un labour à 15-20 cm qui a deux gros avantages qui sont importants en bio. Cela permet d'enfouir les résidus de culture et les graines des adventices. Par exemple, je laboure systématiquement après un maïs pour ne pas avoir des résidus de cannes dans la culture suivante. Ces résidus me gênaient lors du binage ou du passage de la herse étrille en créant des bourrages.*»

### **Difficile d'exclure totalement le labour**

D'un point de vue agronomique, ce n'est pas l'idéal, mais l'agriculteur n'a pas trouvé d'autres moyens. «*Parfois, on veut économiser un labour en temps et en énergie, mais le gain est contrebalancé par l'augmentation des passages avec la herse étrille ou la bineuse pour contrôler les adventices. Au final, le bilan énergétique et le temps passé ne sont pas forcément bons. Je pense que se passer totalement de labour en agriculture biologique, c'est quasiment impossible sur mon exploitation.*»

Quand on compare les résultats sur les parcelles de l'exploitation de Patrick Vacher suivies par les étudiants et les agronomes de l'Isara, il n'y a pas de différences significatives sur le rendement des deux parcelles après huit années. En revanche, il y a plus d'enherbement et d'adventices sur la parcelle en non-labour. ●



**Patrick Vacher, agriculteur bio en polyculture élevage en Isère, pratique le labour de manière occasionnelle quand la parcelle a besoin d'être nettoyée des adventices ou des résidus de cultures.**

**Patrick Vacher fait partie du réseau des fermes de démonstration bio de Rhône-Alpes. Pour visiter l'exploitation, retrouvez toute l'information utile sur [www.corabio.org](http://www.corabio.org)**



**« Certains agriculteurs qui avaient abandonné le labour y reviennent ponctuellement, quand les adventices deviennent trop compliquées à gérer », Yvan Gautronneau, agronome.**

Il convient cependant d'alerter sur ce que certains constructeurs ont baptisé la charrue agronomique. «*Ce sont en fait des déchaumeuses qui font un labour à 10-15 cm de profondeur, regrette Yvan Gautronneau. De mon point de vue, cela n'a pas d'intérêt pour la maîtrise des adventices, car ce sont les effets de retournement et d'enfouissement des graines qui donnent au labour son efficacité. Pour être efficace, un labour doit aller au moins à 20 cm de profondeur.*» Autre avantage du labour ponctuel, il permet de répartir la matière organique dans la couche utile du sol. «*Nos études sur les TCS ont montré que les 5 premiers centimètres ont de bonnes teneurs en matière organique, mais pas les couches inférieures, indique l'agronome. En termes de fertilité et d'intérêt pour les cultures, ce n'est pas l'optimal. Certes, le labour perturbe la flore et la faune du sol, mais contrairement à ce que l'on entend parfois, un labour ponctuel ne décline pas toute vie.*» ●

# Techniques culturales Adapter le travail du sol aux problèmes rencontrés

L'agriculture biologique a-t-elle les moyens de se passer de toute forme de labour ? Rencontre avec Jean Champion, référent technique régional grandes cultures bio, de la chambre d'agriculture de la Drôme.

Parmi ses principes fondateurs, l'agriculture biologique écarte l'application de produits phytosanitaires et engrais de synthèse, afin de préserver les ressources naturelles des sols : fertilité biologique, biodiversité animale et végétale. Quel que soit le type de sol, il est vivant sur ses quelques premiers centimètres, le retourner perturbe son activité par une dilution de la matière organique qui aura à se reconstituer au fil du temps. Les effets du labour, dans ses incidences négatives, sont en corrélation directe avec la profondeur du labour.

En conséquence, on considère aujourd'hui qu'il est préférable de limiter le travail du sol pour des raisons de préservation de ses qualités mais également

pour lutter contre l'érosion. C'est ainsi que sont apparues les techniques culturales simplifiées (TCS) ou techniques de conservation des sols, qui limitent le nombre d'interventions pour aller jusqu'au non labour. Tous les gradients sont applicables selon le type d'agriculture pratiqué. Les TCS s'appuient sur deux piliers : l'absence de labour et des rotations culturales performantes. L'autre paramètre décisif en termes d'intervention sur le sol et de labour est de bien connaître sa texture et sa structure. Sur les sols lourds et argileux, se pose le problème de dilution qui est plus pénalisant que sur des sols sableux. Les sols limoneux sont un intermédiaire entre ces deux types de sols mais plus délicats à travailler. Les pratiques sont aussi à adapter au type de sol et elles se tournent aujourd'hui vers le labour « agronomique », moins profond qu'un labour classique.

## Le labour : avantages et inconvénients

Le labour permet de mieux gérer le désherbage et a une action directe sur les adventices. Il a l'avantage aussi d'enfouir les résidus de récolte qui peuvent rendre plus difficile le passage de la herse étrille. « Si le labour profond est, pour moi, à exclure, explique Jean Champion, car pénalisant trop la vie du sol, ensuite



« tout est question d'adaptation aux problèmes rencontrés. Il faut réfléchir à la meilleure méthode et évoluer en fonction du contexte donné. Toutefois, en agriculture biologique où les produits phytosanitaires sont prohibés, il me paraît difficile d'éviter totalement toute forme de labour pour lutter contre le salissement du sol par les adventices dont le peuplement va augmenter chaque année. Même avec une rotation diversifiée, à un certain moment l'intervention par le labour va devenir, me semble-t-il, incontournable. Autant il n'est pas nécessaire de labourer après un blé puis un soja, mais après un maïs ou un tournesol, dans la logique de l'AB, pour passer les outils de désherbage mécanique et limiter les risques de maladies, le labour est plus nécessaire. »

A contrario, le labour constitue un passage supplémentaire et, réalisé en mauvaises conditions, il peut engendrer des problèmes sur la structure du sol



Jean Champion, référent technique régional grandes cultures bio à la chambre d'agriculture de la Drôme.

Les techniques culturales simplifiées s'appuient sur deux piliers : l'absence de labour et des rotations culturales performantes.

## TÉMOIGNAGE

### Produire autrement, un engagement dynamique

Pierre Champliaud, éleveur laitier bio

Après avoir expérimenté les techniques culturales simplifiées (TCS) pendant plus de 10 ans, Pierre Champliaud est passé récemment en agriculture biologique. Un nouveau cap.



Pierre Champliaud, agriculteur bio dans l'Ain, travaille à remettre le sol au centre du système.



La charrue déchaumeuse permet de faire un labour plus superficiel.

Le désir de rester éleveur était vivace quand Pierre Champliaud s'est installé dans la Dombes après avoir quitté, en 1993, la Saône-et-Loire. Il reprend une exploitation, l'agrandit et compte actuellement 140 hectares et une cinquantaine de vaches laitières. Passant d'une agriculture traditionnelle à la pratique des TCS et à la conversion en AB en mai 2013, son parcours est jalonné d'expérimentations et de réflexions pour allier objectifs économiques et pratiques agro-environnementales.

#### Ouverture sur d'autres voies

Dès son installation dans l'Ain, Pierre Champliaud a travaillé en lien avec d'autres agriculteurs dans le cadre d'une unité de main d'œuvre organisée, afin de gagner en efficacité avec un assolement en blé et maïs. Pour augmenter son quota laitier, l'exploitation acquiert des terres et jusqu'en 1999 il travaille dans ce schéma, avec une surcharge de travail quasi-intenable et à laquelle il souhaite trouver une échappatoire. « J'ai commencé à lire de la documentation sur les TCS sans gros investissements à la clé. Bientôt, je me suis retrouvé seul, et malgré quelques résultats mitigés, j'ai poursuivi dans cette voie en introduisant de nouvelles cultures : colza, soja, triticale et des méteils protéiques (féverole, pois, vesce, et trèfle violet). J'ai ensuite procédé à diverses associations culturales, constatant que les terres avaient gagné en portance. J'ai expérimenté le colza en semis simplifié avec des plantes compagnes. Je suis en train d'améliorer le concept en introduisant une plante pérenne. »

#### Adoption de l'AB

Peu à peu, Pierre Champliaud se rend à l'évidence que des cultures « propres » en AB étaient un non-sens, parce que ça induisait un usage trop fréquent du tracteur (tassement, impact environnemental). Depuis trois ans, il réalise des semis sous couvert pour lutter

contre les adventices. « Je suis en phase expérimentale et même si je rencontre des difficultés, la piste est intéressante. J'ai l'impression de revenir aux fondamentaux du métier d'agriculteur en réfléchissant à partir d'observations. Les plantes sont révélatrices de l'état du sol. Il faut se poser les bonnes questions pour évoluer ». Pierre Champliaud travaille à remettre le sol au centre du système, persuadé qu'il ne faut jamais avoir un sol nu pour en améliorer la structure, recycler les nutriments et tirer le meilleur parti possible du travail de la nature et obtenir l'indépendance protéique. « Mon objectif est de réussir mes implantations pour démontrer que le chemin est porteur, travailler divers axes pour optimiser les rotations, voire redécouvrir des variétés anciennes qui sont plus appropriées pour valoriser mon approche globale agroécologique ».

#### Remise en cause permanente

En 2013, l'objectif d'autonomie complète du troupeau n'est pas atteint car le fourrage récolté est de qualité moyenne, suite aux pluies de printemps qui ont retardé fortement les récoltes (deux coupes en une). « J'aurais dû être plus réactif en broyant la première coupe pour obtenir une seconde coupe de qualité. Il faut toujours rentrer des fourrages de qualité. Avec ma surface je peux faire beaucoup de couverts. Les aléas climatiques vont être notre quotidien. Sacrifier une culture peut être un investissement car on nourrit son sol. Toutefois j'ai repris goût à l'agriculture en n'étant pas dans un système répétitif. C'est un nouveau défi, quelque chose qui vit... ». À suivre. ●

(tassement, semelle de labour). C'est aussi une opération très consommatrice de carburant. De ce point de vue, en non labour ou en labour superficiel, les coûts de travaux sont revus à la baisse.

Le semis sans labour requiert également un matériel spécifique strip till ou un semoir adapté, équipement à considérer dans le bilan économique.

En AB, les rotations ont un impact sur certaines adventices vivaces qui limitent leur prolifération tels les liserons ou le chiendent, mais ont peu d'effet, par exemple, sur les chardons. Le datura et le xanthium s'avèrent très difficiles à gérer car ce sont des espèces pionnières dont la levée s'effectue jusqu'en juillet et août. Aussi le désherbage manuel est-il désormais pratiqué, notamment sur le soja. « En Drôme, je ne connais pas, en agriculture biologique, de conduite de culture réussie sans labour sur un long terme, » conclut Jean Champion. ●

# Cuma de l'Azergues (69) Bineuse à maïs et herse étrille en partage

4 exploitations dont 2 en agriculture biologique ont investi dans une herse étrille et une bineuse à maïs, en 2013, au sein de la Cuma de l'Azergues. Pour les agriculteurs bio, il s'agissait de renouveler un matériel essentiel dans le cadre de leur cahier des charges. Pour les exploitations en conventionnelle, l'objectif était de développer une méthode mixte couplant désherbage chimique et désherbage mécanique.

Sylvain Odin est le président de la Cuma de l'Azergues. Membre du Gaec de l'Espoir (production laitière bio), il a participé à l'achat de la herse étrille et de la bineuse à maïs, en Cuma : « Nous devons renouveler ce matériel que nous avons en propre sur nos exploitations. Des collègues de la Cuma, non bio, l'utilisaient déjà plus ou moins régulièrement. Alors tout naturellement, nous en avons parlé ensemble. C'est devenu un réflexe pour les 19 exploitations que nous rassemblons. Avant d'investir, on voit d'abord ce qu'il est possible de faire avec la Cuma. Pour ce matériel, c'était un peu particulier car il est vraiment lié à la conduite technique biologique de deux des adhérents de la Cuma, mais 2 autres exploitations étaient intéressées. Nous avons investi dans du matériel Einbock, après avoir visité ensemble des exploitations qui utilisaient ce type de matériel dans le Rhône et dans la Loire. Nous l'avons utilisé pour la première année au printemps 2013 ! Cela n'a pas été simple. 2013 a été très compliquée pour la culture du maïs. Du coup, nous n'avons été que trois exploitations sur quatre à utiliser la nouvelle herse et la nouvelle bineuse. Techniquement, cela n'a pas été

concluant à cause des conditions météo mais aussi parce qu'il faut du temps pour prendre correctement en main un outil pour la première fois. La herse étrille et la bineuse, que nous avons achetées, étaient plus lourdes que nos matériels précédents. Nous n'avions pas le tracteur adapté. Pour 2014, au Gaec, nous avons équipé un tracteur avec des roues étroites, et cela devrait mieux fonctionner. Le tracteur n'est pas dans la Cuma, nous le mettons à disposition des collègues via une banque de travail. »

## Utiliser un matériel performant

Pour Sylvain Odin, la Cuma est un vrai plus qui permet à ses adhérents d'utiliser un matériel performant tout en maîtrisant les frais de mécanisation : « Nous renouvelons nos équipements dès qu'ils sont amortis. Nous avons donc un matériel toujours au top techniquement, cela nous permet de gagner en temps et en confort de travail. Lorsque nous comparons nos charges avec le guide des coûts de revient des matériels en Cuma<sup>1</sup>, nous sommes dans la moyenne. C'est sûr que sur chaque exploitation, nous ne pourrions

pas investir dans ce type de matériel. »

## Echanger sur les pratiques

L'intérêt de la Cuma ne s'arrête pas là pour Sylvain Odin : « Économiquement, la Cuma est une bonne solution. Ce qui m'intéresse aussi c'est tout le travail en commun que nous réalisons ensemble et les échanges que cela occasionne. Autour de la vie de la Cuma en elle-même mais aussi pendant les chantiers, comme les ensilages, les foins, l'enrubannage. Notre Gaec est passé en bio en 2012, bien sûr cela a suscité beaucoup de questions. Notre choix n'est pas partagé par tout le monde. Mais l'important c'est de continuer à échanger et travailler ensemble. Sur de nombreux domaines techniques, les agriculteurs bio et conventionnels ont beaucoup de choses à échanger ! »

Après quelques années consacrées au renouvellement du matériel existant, les membres de la Cuma ont de nouveaux projets en tête. Comme la construction d'un bâtiment de stockage du matériel et d'un atelier. Pour le moment, pendant l'hivernage, le matériel est réparti chez les adhérents. Autre projet à plus long terme, l'investissement en commun pour un ou plusieurs tracteurs. A suivre. ●

“ La Cuma permet d'utiliser un matériel performant tout en maîtrisant les frais de mécanisation ”

Sylvain Odin, président de la Cuma d'Azergues



<sup>1</sup> Guide des coûts de revient édité par le pôle de coordination appui Centre-Est Méditerranée et diffusé par les FD Cuma.



Bineuse à maïs utilisée pour le désherbage mécanique.

## Cuma de l'Azergues

### Carte d'identité

- Création en 1989,
- 27 exploitations d'élevage (lait et/ou allaitant),
- 40 agriculteurs et agricultrices,
- Une moyenne de 60 ha par UTH,
- 7 communes : Claveisolles, Saint-Nizier-d'Azergues, Grandris, Chambost-Allières, Les Ardillats, Lamure-sur-Azergues et Saint-Just-d'Avray et un parcellaire très morcelé pour chacune des exploitations,
- 48 matériels en commun en 2014 pour l'épandage, l'entretien des prés, le travail du sol, l'entretien des cultures, la récolte, le transport du bétail, et le travail du bois.

# Travail du sol La fertilité du sol, un élément clé en bio

**En agriculture biologique, le sol est à considérer comme le pivot du système de production et la préservation de la fertilité du sol est essentielle. Des techniques de travail du sol adaptées et des outils de diagnostics simplifiés contribuent à des conduites de production maraîchère satisfaisantes en AB.**

La préservation de la fertilité du sol en production biologique est un facteur très important mais encore faut-il être en capacité d'évaluer cette fertilité, de l'analyser de manière simple et pertinente. La fertilité d'un sol s'exprime en effet selon plusieurs indicateurs complexes relatifs à ses composantes physiques, chimiques et biologiques. En maraîchage bio, il s'est révélé important de pouvoir comparer, sur ce paramètre de la fertilité, les techniques de travail du sol dites classiques à celles existant en tant qu'alternatives au labour. Cela a pu être réalisé grâce à deux programmes Casdar et notamment SolAB mené de 2009 à 2011 à l'échelle nationale dans quatre principaux systèmes de production végétale, dont le maraîchage.

#### Outils de diagnostics simplifiés

Les connaissances sur les modes innovants de gestion du sol ont été approfondies grâce à SolAB. Le programme a également permis de proposer quatre outils simplifiés d'évaluation de la fertilité des sols, utilisables par les conseillers et les agriculteurs. Il s'agit du test de la bêche (diagnostic de l'état de la structure du sol à partir d'une bêchée de sol), très facilement utilisable et très utile en maraîchage; du test d'infiltrométrie Beerkan (mesure de la vitesse d'infiltration de l'eau dans le sol, en condition de sol humide et ressuyé); du test des vers de terre (prélèvement à la bêche des vers de terre et identification des catégories écologiques); et du test macropores (comptage des galeries des vers de terre).

En maraîchage diversifié, la succession rapide de plusieurs cultures sur l'année peut entraîner des problèmes de structure du sol. L'objectif étant de préserver un horizon de surface très fin, les passages répétés d'engins mécanisés dans des conditions de ressuyage et de portance parfois inadéquates peuvent entraîner des problèmes de lissage et de compaction qui sont eux-mêmes facteurs d'une dégradation de la fertilité du sol.

#### Techniques classiques et planches permanentes

En tant que technique de travail du sol alternative au labour, les planches permanentes présentent bon

nombre de critères positifs par rapport à des itinéraires classiques effectués avec ou sans labour et un travail plus profond. Le programme SolAB a permis de livrer des conclusions intéressantes de ces essais comparatifs. Le rigoureux protocole d'études adopté pour mener ces essais de longue durée, qui se sont déroulées sur plusieurs années et dans différents contextes pédo-climatiques, a livré de précieux enseignements. Il faut en retenir que les planches permanentes, à la double condition que le facteur « temps » soit respecté (durée d'adaptation et d'appropriation de cette nouvelle technique, temps de réaction du sol à ce nouveau système de gestion) et qu'elles soient réellement bien adaptées à chaque situation (type de sol, cultures pratiquées, outils utilisés pour les planches, itinéraire de référence) sont une alternative possible au labour, donnant des résultats positifs en termes de rendement et d'activité biologique du sol. « Les planches permanentes ne sont pas une solution universelle, explique ainsi Hélène Védié, ingénier d'expérimentation au Grab, chargée des programmes sur la gestion de la fertilité et de la santé des sols. Les résultats des essais effectués dans différentes régions sont disparates mais ils ont été globalement plus satisfaisants en Rhône-Alpes où il faut souligner le bienfait apporté par les formations Adabio Autoconstruction dispensées aux producteurs sur la construction d'outils spécifiques pour le travail du sol ». Le constat a été fait que l'utilisation d'outils tirés engendre des perturbations moindres du sol qu'avec des outils à prise de force.

D'une manière générale, compte tenu du fait que peu de solutions de rattrapage existent en culture biologique, le travail en préventif demeure déterminant. Pour garantir et préserver la fertilité, celui-ci passe par des apports réguliers de matières organiques, une bonne gestion du travail du sol pour ne pas dégrader la structure, l'emploi d'engrais verts pour une bonne couverture, la rotation des cultures pour stimuler la diversité biologique et un choix variétal bien adapté. ●

Tous les résultats du programme SolAB, avec fiches et films vidéo des outils de diagnostics simplifiés sont consultables sur le site [www.itab.asso.fr](http://www.itab.asso.fr)

# Chèvrerie du Châtelard

## Les pieds sur terre et ses produits sur Internet

Les réseaux sociaux et une écoute attentive du consommateur sont les deux outils que cette exploitation caprine du Vercors met en œuvre pour s'adapter à son public.

**L**a vente directe exige une adaptation permanente aux évolutions de la clientèle. » Carole Ansel, co-exploitante avec son mari Christophe de La chèvrerie du Châtelard, à Méaudre, dans le Vercors isérois est catégorique.

A son arc, plusieurs cordes. D'abord, la production en agriculture biologique. Lors de son installation en 2006, Christophe Ansel, n'avait pas choisi cette option. Sa femme en 2010 pas davantage.

« Mais ici, nous sommes sur le plateau du Vercors et de nombreux habitants sont sensibles à l'origine de leur alimentation. La bio fait partie des attentes. Notre mode de production a toujours été proche de la bio, constate Carole Ansel. Nous ne mettons rien sur les 17 hectares de prairies de l'exploitation, notre aliment a toujours été sans OGM. Nous-mêmes, en tant que citoyens, avons toujours été attentifs à cette approche. Le pas a été vite franchi. Nous avons simplement acheté des aliments bio en remplacement. Mais honnêtement, nous ne tirons aucune valorisation supplémentaire de la certification alors que le coût de production est supérieur. Surtout qu'aujourd'hui, le complément que nous apportons à nos chèvres est haut de gamme, donc bien plus coûteux que celui que nous utilisons au moment de la conversion. » Les deux co-exploitants ne regrettent pas ce choix. C'est un argument de vente quelquefois décisif pour certains marchés. « Notre chiffre d'affaires est réalisé à 50 % sur le plateau (notamment par l'intermédiaire de la coopérative Vercors Lait), le reste dans l'agglomération gre-

nobloise, indique Carole Ansel, particulièrement auprès d'une dizaine d'Amap. Leur intérêt pour la bio est primordial. »

Autre moyen de doper les ventes : détenir une large palette de produits. Fromages lactiques, à pâtes pressées, à pâte molle ou bien encore faisselle de chèvre et fromage blanc battu, la gamme fabriquée par Carole Ansel ne compte pas moins d'une douzaine de produits différents. « Je trouve un grand intérêt à élaborer cette diversité, explique-t-elle. Et puis cela fait augmenter le panier moyen acheté : de sept euros au début, à douze euros aujourd'hui. »

### Réseaux adaptés

Les produits à base de lait de chèvre intéressent plutôt une clientèle moyenne ou haut de gamme, pour laquelle il faut aussi utiliser le bon moyen de communication. « Les Amap en font partie. Les acheteurs aiment rencontrer les producteurs. Je reconnais que je passe un peu vite quelquefois, mais je dois livrer cinq d'entre elles dans la même soirée pour limiter les coûts de transport. » Alors le couple, férus d'informatique, a très vite adopté les réseaux sociaux pour prolonger cette relation. « Je m'occupe de Facebook, Christophe du site Internet. Il est plus calé que moi en référencement. »

Facebook est « lié à une communication professionnelle, racontant la vie de la ferme et les différents évé-

« Internet fait partie de notre quotidien. Ne pas l'avoir est impensable »

Carole Ansel, agricultrice



© PNR du Vercors

nements qui émaillent notre quotidien », commente la jeune femme. Un lien bien utile avec les nombreux touristes qui ont leurs habitudes sur le plateau, mais qui habitent loin. « Nous avons lancé aussi la commercialisation sur Internet, mais elle reste modeste », complète-t-elle. Ces produits frais et fragiles nécessitent des emballages spéciaux pour garder le froid 24 heures. Le couple ne les expédie qu'entre le lundi et le mercredi afin de ne pas risquer un entreposage trop long pendant le week-end dans les hangars de la Poste. « L'emballage surenchérit le coût unitaire, il faut donc faire des commandes groupées, c'est un frein. »

### Vitrine incontournable

La jeune femme est catégorique pour leur site : « Il est aujourd'hui incontournable. Il nous sert de vitrine et de lien facile avec nos clients, même proches. Ne serait-ce que parce qu'ils cherchent les horaires d'ouverture du magasin à la ferme, ou qu'ils veulent savoir s'il y a des nouveautés. Ne pas l'avoir est impensable. » On peut d'ailleurs y voir le lancement cette année de la vente de cabris engraisés. « Nous essayons cette

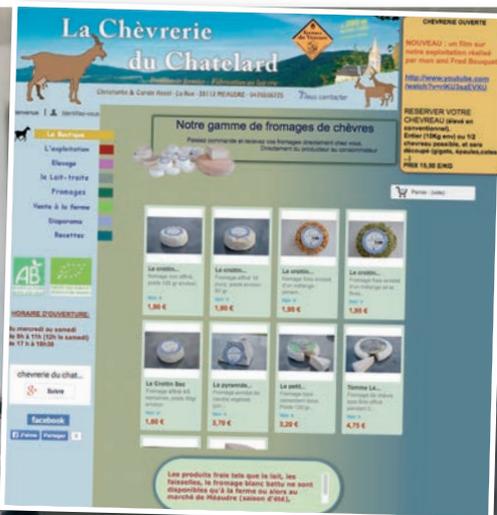
# Filière caprine bio

## Les caprins bio progressent en Rhône-Alpes

En région Rhône-Alpes, les élevages caprins bio progressent toujours, passant de 7,7 % à 11 % des effectifs de 2012 à 2013. Regard sur la filière caprine bio.



Le lait de chèvre bio est majoritairement transformé à la ferme en fromages.



Carole Ansel, au contact facile, développe des relations proches avec ses clients et les entretient grâce au site Internet ou aux réseaux sociaux.

Selon l'observatoire bio, en Rhône-Alpes, les filières qui ont connu le plus fort taux de développement de 2012 à 2013 sont les élevages de brebis laitières (+ 13,5 %) et les chèvres laitières avec 6,2 % d'augmentation relative du nombre d'exploitations. Parmi les 200 nouvelles exploitations engagées en bio en 2013, 10 % élèvent des chèvres. Derrières les brebis mères laitières et les poules pondeuses, c'est en caprin que la part du cheptel bio est la plus importante.

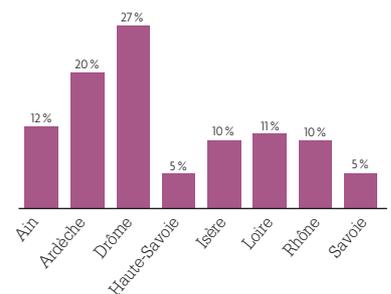
En Rhône-Alpes, on recense en 2013, 149 élevages pour un effectif de 7 689 chèvres laitières élevées en bio. Selon les départements, le nombre des ateliers caprins bio et plus ou moins important et s'établit à : 36 dans la Drôme ; 33 en Ardèche ; 17 en Isère ; 16 dans la Loire ; 16 dans le Rhône ; 15 dans l'Ain ; 7 en Savoie et 9 en Haute-Savoie.

Le lait de chèvre est majoritairement transformé à la ferme en fromages et commercialisé en vente directe. Rhône-Alpes se hisse à la première place des régions productrices de fromages de chèvre bio.

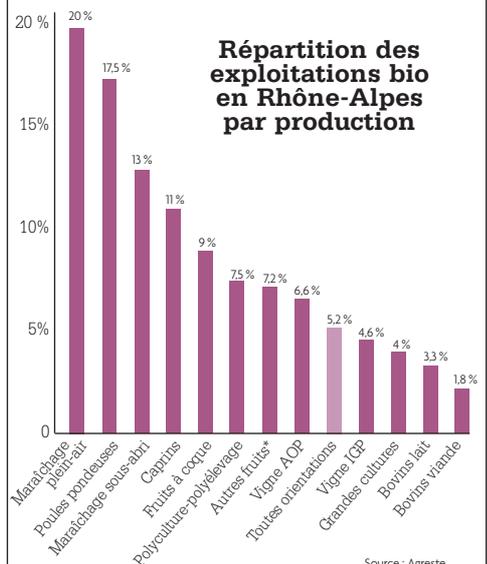
### En France

Au niveau national, depuis 2007, le nombre d'éleveurs de chèvres bio est en constante progression, passant de 365 en 2007 à 674 en 2012, pour un effectif de chèvres certifiées bio de 19 962 en 2007 et 39 236 en 2012. Cette même année, 76 éleveurs français avec des chèvres sont en cours de conversion. Avec 7 689 chèvres bio, Rhône-Alpes détient 17 % du cheptel de chèvres bio national. En France, 11 établissements ont collecté du lait bio de chèvre pour un volume de 3,1 millions de litres. C'est 0,6 % de la collecte nationale de lait de chèvre. Les fromages de chèvre (698 tonnes) représentent 4,2 % des fabrications totales de fromages biologiques hors vente directe.

Répartition géographique des effectifs de chèvres laitières bio



Répartition des exploitations bio en Rhône-Alpes par production



Source : Agreste

\* Autres fruits : fruits à noyau, pépins, petits fruits

formule cette année pour mieux valoriser nos chèvres ». Internet offre donc à la fois un service complémentaire pour les habitués, prolonge la relation avec eux et développe la notoriété de la ferme et de sa production. « On pourrait très bien s'en sortir sans, reconnaît l'exploitante, mais l'outil fait partie désormais de notre quotidien. Je ne travaille plus que par courriels avec mes fournisseurs ou revendeurs, et par ces nouvelles technologies avec les consommateurs. C'est dans les mœurs. » Elle ne cherche cependant pas à complètement dématérialiser ses relations. Elle fera toujours ses deux marchés de plein vent à Méaudre et Autrans, et veut développer la vente à la ferme pendant les vacances d'hiver, la station de ski familiale du village se trouvant à 500 mètres. Mais il lui faudra développer la fabrication d'une tomme de type gruyère afin d'avoir un produit à vendre hors saison laitière. Une adaptation pour l'hiver prochain. ●

► [www.chevrerie Duchatelard.com](http://www.chevrerie Duchatelard.com)

# Circuit long

## Une fromagerie familiale 100 % bio

**En Ardèche, La fromagerie du Val d'Ormèze travaille les trois laits biologiques de brebis, chèvre et vache, qu'elle collecte dans plusieurs départements. Gilles Gamon, son gérant, nous relate cette aventure familiale.**

Que ce soit le lait de vache, de chèvre ou de brebis, à La fromagerie du Val d'Ormèze, en Ardèche, tout est collecté et transformé en agriculture biologique ! Pour Gilles Gamon, gérant de la SARL, le bio a en effet toujours été une évidence. En 1978, lorsqu'il s'installe en élevage ovin viande sur la commune de Gilhoc-sur-Ormèze, il est l'un des pionniers en la matière. Tous les choix qu'il fera durant sa carrière, passant d'éleveur d'ovins viande à celui de brebis laitières avec transformation seront guidés par ce même leitmotiv. En quelques années, il aura même réussi à créer une fromagerie 100 % bio, désormais ouverte à d'autres éleveurs. Son histoire n'est en effet pas banale. C'est en 1984 que Gilles Gamon se tourne vers la filière lait, « pour avoir une meilleure plus-value » et intègre ainsi petit à petit des brebis laitières à son troupeau. En parallèle, il construit une petite fromagerie de 70 m<sup>2</sup>. Au début des années 90, le troupeau ne comprend plus que des laitières, 300 environ, qu'il élève avec son épouse. A ce stade, se pose alors la question de l'agrandissement de la fromagerie, devenue trop étroite, couplée à la nécessité de se mettre aux normes européennes. Après réflexion et parce que plusieurs de leurs enfants envisagent de venir travailler « en famille », le projet prend une toute autre dimension. Les Gamon font en effet le choix d'ouvrir leur outil de transformation et de commercialisation à d'autres éleveurs. « Au début, ça n'a pas été facile. Bien que nous ayons les circuits de commercialisation, nous manquions de matières premières. Un constat d'autant plus vrai que les éleveurs de brebis laitières sont rares dans notre région », explique Gilles Gamon. De par ses connaissances, il se tourne vers un groupe

d'éleveurs de l'Aveyron. En 2001, il a également l'opportunité de travailler avec une laiterie de la Drôme qui lui propose de transformer sa collecte de lait de chèvre bio. Peu de temps après, la même opportunité s'ouvre en lait de vache avec une fromagerie du Vercors : « Deux belles occasions qui nous ont permis de lancer une gamme de produits en chèvre et en vache », se souvient-il.

### A la recherche de nouveaux apporteurs

Aujourd'hui, ce sont 10 000 litres de lait de brebis par semaine qui sont collectés par la fromagerie : 5 000 litres en achat extérieur auprès d'un éleveur de l'Aveyron et en contrat avec la société Roquefort et 5 000 litres produits par l'exploitation. Ce sont aussi 7 000 litres de lait de chèvre par semaine, collectés auprès de quatre éleveurs dans la Drôme et auprès du lycée de Saint-Genest-Malifaux dans la Loire. « Nous devrions également accueillir cette année deux nouveaux éleveurs, un du côté ardéchois et l'autre du côté drômois », indique-t-il. L'objectif serait d'atteindre 10 000 litres de lait par semaine en caprin. « C'est pourquoi nous recherchons activement de nouveaux apporteurs », spécifie Gilles Gamon. Plutôt localement ». Mais attention, le gérant de la SARL est for-

mel : « Nous recherchons de nouveaux éleveurs répondant au cahier des charges de l'agriculture biologique mais respectant aussi l'éthique de notre structure et répondant à nos critères de qualité. » Une exigence indispensable qui lui fait avouer : « Le lait est aujourd'hui collecté par nos propres moyens (camion et chauffeur) dans les différents départements concernés. Forcément, cela engendre des coûts de transport importants. Mais nous savons qu'il sera sécurisé. Pour nous, la qualité à l'entrée et à la sortie de la fromagerie est indispensable ! ». La structure embauche actuellement 9 employés dont 6 sont de la famille ! Elle produit près de 25 références de fromages : blanc, frais, demi-secs, affinés et depuis peu sa nouvelle gamme de yaourts à la marque « Kvec du lait ». Une gamme qu'elle commercialise auprès de nombreux grossistes en produits biologiques et magasins spécialisés bio sur tout le territoire national. Localement, la fromagerie livre aussi des supérettes, des supermarchés, des transformateurs ainsi que la restauration collective et d'entreprise. Les gérants (Gilles Gamon et son épouse) sont aujourd'hui contraints d'agrandir le bâtiment. La fromagerie de 300 m<sup>2</sup> actuellement, va doubler sa surface pour augmenter considérablement sa productivité avec l'installation de lignes de production et de conditionnement plus performantes. Les perspectives de commercialisation sont en effet prometteuses. ●



**Gilles Gamon est le gérant de la SARL « La fromagerie du Val d'Ormèze ».**

**“ Nous recherchons de nouveaux éleveurs en bio mais respectant aussi l'éthique de notre structure ”**

**Gilles Gamon, gérant de La fromagerie du Val d'Ormèze**

# La Vie Claire

## La proximité, une volonté au quotidien

Chaque mois près de 500 tonnes de fruits et légumes bio transitent par la centrale de la société La Vie Claire située à Montagny dans le Rhône. Mais pas assez de Rhône-Alpes. Sébastien Bas, responsable du secteur fruits et légumes, souhaite développer son approvisionnement régional.



Chaque mois près de 500 tonnes de fruits et légumes bio transitent par la centrale de la société La Vie Claire située à Montagny dans le Rhône.

**A**cteur engagé dans la distribution de produits biologiques en France depuis 1948, La Vie Claire est pionnière du bio en France. Soixante-six ans après sa création par Henri-Charles Geffroy, dans les 230 magasins répartis sur l'ensemble du territoire, les clients peuvent trouver jusqu'à 6 000 références dont 84 % proviennent de fournisseurs français. De plus, les 176 magasins franchisés et les 54 espaces de vente propres à la société s'engagent à contractualiser directement avec un ou des producteurs locaux.

Une philosophie de proximité à laquelle est attaché Sébastien Bas, responsable du secteur fruits et légumes à La Vie Claire : « Nous nous fournissons, dans la mesure du possible, en France. Si nous ne trouvons pas les références dans l'Hexagone, nous nous tournons en priorité vers les pays européens. Par ailleurs, à qualité et produit égaux, nous privilégierons un producteur de légumes qui se trouvera à une trentaine de kilomètres de la centrale qu'un maraîcher dont le siège d'exploitation est à une centaine de kilomètres de Montagny. De plus, les poireaux produits dans les monts du Lyonnais seront vendus en priorité dans les « grands marchés bio » de la région Lyonnaise. C'est quand même plus logique. »

Pour cette société dont le siège social se situe depuis 2011 à Montagny dans le Rhône, la proximité de l'ap-

provisionnement maraîcher est un véritable atout. « Cette proximité avec nos fournisseurs nous permet d'être vraiment réactifs au niveau du produit en lui-même, des quantités... Les légumes sont des produits sensibles, être réactifs pour répondre aux attentes de nos clients ou pour faire face aux aléas est indispensable », poursuit le responsable de secteur.

### A la rencontre des producteurs

Toutefois, sur les quelque 500 tonnes de fruits et légumes qui transitent par la centrale tous les mois, le volume rhônalpin est encore insuffisant. Tout au long de l'année, Sébastien Bas travaille avec une dizaine de maraîchers régionaux. Poireaux, radis noirs, panais, céleris raves, carottes, salades, shiitakes, tomates, aubergines, courgettes... si les références rhônalpines ne manquent pas, les volumes font parfois défaut. « Cette diversité de produits est une véritable richesse pour nous, toutefois il manque des producteurs spécialisés qui puissent répondre à une exigence de volume ; ainsi il est vrai que pour une référence donnée je fais généralement appel à trois fournisseurs en moyenne », commente le responsable qui ne souhaiterait qu'une chose, développer ses approvisionnements régionaux. Pour ce faire, Sébastien Bas compte aller directement à la rencontre des producteurs pour établir un premier contact et se rendre compte de leurs réalités sur le

terrain. Ces moments d'échanges seront également l'occasion pour le responsable fruits et légumes de présenter aux maraîchers le réseau de La Vie Claire et de leur expliquer leur manière de travailler. « Je souhaite réellement établir avec mes fournisseurs une relation de confiance sur le long terme. Nous ne voulons pas du coup par coup. Il est important que les producteurs viennent ici à Montagny pour que nous puissions ensemble discuter de leurs contraintes de production et de nos exigences. Nous souhaitons mettre en place un véritable échange, que chacun s'y retrouve. Nous essayons de prévoir au maximum les choses à l'avance. Nous avons la volonté d'accompagner nos fournisseurs en leur offrant un soutien fort et de longue durée », commente Sébastien Bas qui reconnaît que la constitution de groupements de producteurs pourrait également faciliter son travail en termes d'approvisionnement local. ●

## En chiffres

- ▶ Un réseau de 230 magasins dont 54 en propre,
- ▶ Près de 6 000 références,
- ▶ 75 millions d'euros de chiffre d'affaires pour la société en 2012,
- ▶ 118 millions d'euros de chiffre d'affaires pour l'ensemble du réseau en 2012
- ▶ 340 collaborateurs dont 7 pour le secteur des fruits et légumes à Montagny.

« La proximité avec nos fournisseurs nous permet d'être réactifs pour répondre aux attentes de nos clients »

Sébastien Bas, responsable du secteur fruits et légumes de La Vie Claire

# EARL Mont bio (26) À la recherche de la performance

Créée en 2012, avec une surface de dix hectares en cultures d'asperge blanche, tomate et courgette principalement, l'EARL Mont bio est gérée par trois associés : Pascal Alboussière, Bruno Jurrus et Stéphane Blard. Regards sur cette jeune structure.

Après 20 ans de salariat, Bruno Jurrus s'est vu proposer le poste de gérant-associé sur une nouvelle société, spécialisée en maraîchage, un secteur que Bruno connaît et apprécie. Bruno Jurrus est convaincu par les pratiques de l'agriculture biologique dans ses facultés à ne pas polluer et à produire une nourriture saine, avec une meilleure valorisation à la clé.

## Production : entre marché et adaptation

L'activité maraîchère a réellement débuté en 2012, sur une petite surface, même si Pascal Alboussière produisait du melon depuis une dizaine d'années. Asperge blanche, un des premiers légumes de printemps, et courgette ont amorcé l'activité avec respectivement un et deux hectares. En 2013, sur un total de 10 hectares, la tomate de plein champ a complété le panel des légumes existants ainsi que des céréales. Avec deux saisons médiocres dues à la météo, et beaucoup de pertes en tomate notamment, Bruno Jurrus est décidé à faire

évoluer l'assolement tout en se consacrant à un nombre très limité de variétés légumières pour une meilleure maîtrise : asperge blanche, courgette, tomate

sous tunnels. Quant au melon, culture très technique mais favorable sur ce terroir, il occupe trois hectares avec plusieurs variétés permettant d'étaler l'offre tout en misant sur la qualité gustative. Ce dernier a souffert en 2013 d'un manque de température mais a relativement bien tiré son épingle du jeu. Par ailleurs, Bruno Jurrus et ses associés envisagent pour l'année prochaine, en offre de début de saison, la culture de fraise sous tunnel, ce qui représente un investissement sans retour cette année.

## Qualité et fraîcheur

« La conduite de la production maraîchère en bio n'est pas toujours évidente. Il faut être plus attentif et surveiller les cultures pour être réactif dès

les premiers symptômes de maladies le cas échéant, le principe étant plutôt de privilégier le préventif que le curatif. Nous essayons de choisir des variétés résis-



En 2013, sur un total de 10 hectares, trois hectares étaient consacrés à l'asperge.



tantes mais rien de vraiment spécifique n'existe pour l'AB en maraîchage. Nous espérons que la recherche et les fabricants nous permettront d'évoluer et d'améliorer nos conduites de production, tant en termes de traitements que de variétés. La qualité doit être impeccable et l'aspect irréprochable, ce sont les exigences de nos clients qui servent la grande distribution, de plus leurs souhaits se portent sur les petits calibres, tout est très normé. » Pour répondre au mieux à la demande et aux objectifs de Mont bio, des investissements ont été réalisés : chambre froide ; salle de conditionnement pour l'asperge ; remorque spécifique pour le ramassage des courgettes qui sont ainsi calibrées et pesées au champ. Une heure trente après le ramassage elles sont au frais et livrées l'après-midi même. Un gage de fraîcheur, de bonne tenue et d'organisation performante qui s'est chiffré par un investissement de quelque 60 000 euros.

“ Nous espérons que la recherche et les fabricants nous permettront d'évoluer et d'améliorer nos conduites de production ”

Brunos Jurrus, un des gérants de Monts bio



L'EARL Mont bio est gérée par trois associés : Pascal Alboussière (à gauche), Bruno Jurrus (à droite) et Stéphane Blard (absent de la photo).

### Commercialisation à plusieurs niveaux

Les productions sont principalement commercialisées par des grossistes bio, dont Agrobiodrom, qui travaillent sur des volumes, et sont expédiées à Carpentras ou Cavaillon. « Pour l'asperge, nous faisons quelques marchés en direct qui représentent environ 5 % du volume, dont celui de Valence. Nous livrons aussi en demi-gros des magasins bio ainsi que quelques magasins de producteurs qui peuvent commercialiser les légumes aux calibres plus importants que les standards des GMS. Nous essayons, bien sûr, d'étaler les productions tout au long de la saison en choisissant des variétés adaptées pour avoir une offre correspondant au marché. Il faut arriver à modifier l'image que le consommateur a trop souvent des légumes bio en démontrant que ce sont des produits de qualité (sains et gustatifs) et accessibles à tous les revenus, si chacun joue bien son rôle », conclut Bruno Jurrus. ●

Dominique Berry, référent technique régional en légumes bio et conseiller technique à la chambre d'agriculture du Rhône.



## Maraîchage bio

### Une demande supérieure à l'offre

Si Rhône-Alpes est la première région maraîchère bio en nombre d'exploitations, avec 640 structures recensées, la diversification fait loi. En effet, seules 160 entreprises agricoles rhônalpines labellisées agriculture biologique sont spécialisées en maraîchage, 159 possèdent également un atelier d'élevage et 321 sont diversifiées en productions végétales. Par ailleurs, les surfaces cultivées sont moindres. Selon l'édition 2014 des repères de l'agriculture bio en Rhône-Alpes éditée par Corabio et Bioconvergence, 65 % des exploitations cultivent moins de deux hectares de légumes labellisés agriculture biologique. La région Rhône-Alpes se place ainsi en cinquième position en termes de surfaces cultivées en légumes bio avec 1206 hectares dont 85 hectares sous abri. Les légumes rhônalpins sont essentiellement cultivés dans la Drôme et en Isère. Ces deux départements représentent respectivement 32 et 18 % des surfaces de légumes bio dans la région. En matière de commercialisation, les légumes bio rhônalpins se vendent pour la majorité en direct. « Rhône-Alpes jouit de bassins de consommation importants », explique Dominique Berry, technicien-conseiller maraîchage bio à la chambre d'agriculture du Rhône en lien avec le bureau technique des maraîchers du Rhône et référent technique régional en légumes bio.

### Structurer la filière

Toutefois, aujourd'hui la demande en légumes bio locaux est supérieure à l'offre. « A l'heure actuelle, la production n'est pas du tout organisée. Aussi, en l'état actuel des choses, il est difficile de développer la culture de légumes de plein champ. Pour se positionner sur ces marchés, il est nécessaire d'avoir du volume à proposer et que la filière soit organisée, poursuit le référent régional. Pour développer la culture de légumes de plein champ bio en Rhône-Alpes, il faut aussi adapter les outils de production et augmenter les surfaces spécialisées tout en maintenant une valorisation locale, mais également organiser la filière et mécaniser pour réduire les coûts de production si l'on cible le marché national, voire européen. »

Autre possibilité envisagée par le technicien-conseiller, organiser cette filière et développer les légumes de plein champ grâce aux céréalières. « La culture de légumes peut s'intégrer dans les itinéraires techniques céréalières », explique Dominique Berry.

# Aider à franchir et à maintenir le cap !

Aujourd'hui, les aides aux agriculteurs biologiques concernent tous les producteurs, quelle que soit leur production. La politique agricole commune (Pac), la Région Rhône-Alpes et l'État, soutiennent les producteurs qui s'engagent en agriculture biologique pendant la période de conversion mais aussi une fois cette période achevée.

## Aides de la Pac au soutien à l'agriculture biologique :

Les règles vont évoluer en 2015, mais cette année les modalités de cette aide restent sensiblement identiques à celles de l'année 2013. Votre demande d'aide doit être déposée dans le cadre de votre déclaration Pac (papier ou télé-déclaration) avant le 15 mai 2014. Pour être éligible, vous devez impérativement avoir fait les démarches suivantes avant de déposer votre dossier de demande d'aide :

- vous être engagé auprès d'un organisme certificateur (réception de votre contrat et de votre attestation d'engagement),
- vous être notifié auprès de l'Agence bio (en ligne sur «agencebio.org» ou par courrier).

## Volet conversion

**Demandeurs concernés :** Nouveaux engagements en conversion (avant le 15 mai 2014). L'agriculteur devra

renouveler une demande d'aide à la conversion chaque année pendant 5 ans, via la déclaration Pac en cochant la case : « Soutien à l'AB – Volet Conversion ».

### Modalités :

- Engagement de l'agriculteur sur 5 ans de conserver une activité bio.
- Joindre une déclaration de débouchés (pérennité du projet, débouchés AB) et une attestation de début de conversion mentionnant les éléments suivants : la surface, la culture implantée et la date de début de conversion fournie par l'OC (uniquement pour la 1<sup>re</sup> demande).
- L'accès de l'aide aux prairies permanentes ou temporaires de plus de 5 ans est conditionné à la présence d'animaux (bio ou non) et au respect d'un taux de chargement minimal de 0,2 UGB/ha. A partir de la 3<sup>e</sup> année suivant la date d'engagement en AB, les animaux servant au calcul de ce taux de chargement de-



ront être en conversion ou convertis à l'AB.

## Volet maintien

**Demandeurs concernés :** Les exploitants de parcelles agricoles certifiées AB (qui ne sont plus en conversion et qui ne touchent pas d'aide à la conversion). Une case est à cocher chaque année dans la déclaration Pac : « Soutien à l'AB – Volet Maintien ».

**Modalités :** Joindre le certificat de conformité en court de validité fourni par l'organisme certificateur (mentionnant surface, culture implantée)

### Cumul interdit

- Avec les MAE surfaciques (A à E et I) sur les mêmes parcelles.
- Avec l'aide « Soutien à l'AB-volet Conversion » sur une même parcelle.

**Les chiffres (tableau 1) sont des montants (indicatifs) maximum par ha**, sous réserve de non application du coefficient stabilisateur.

## Le crédit d'impôt agriculture biologique

Ce crédit d'impôt est un dispositif de soutien aux producteurs bio proposé jusqu'à 2015 (donc sur l'année d'activité 2014).

**Demandeurs concernés :** Toutes les entreprises agricoles qui exploitent des parcelles agricoles certifiées AB dont le chiffre d'affaires de l'année précédente est issu au moins à 40 % d'une activité certifiée (pas de

**Tableau 1 - Montant maximum des aides Pac**

Type de culture	Montant SAB C (conversion)	Montant SAB M (maintien)
Prairie permanente et temporaire de + de 5 ans	100 € / Ha / an	80 € / Ha / an
Culture annuelle (céréales, oléo-protéagineux) et prairie temporaire de - de 5 ans	200 € / Ha / an	100 € / Ha / an
Culture légumière de plein champ, fraises, viticulture (raisin de cuve), PPAM	350 € / Ha / an	150 € / Ha / an
Maraîchage, arboriculture (dont châtaigneraies fruitières), raisin de table, petit fruit rouge	900 € / Ha / an	590 € / Ha / an
Estive, lande, parcours	50 € / Ha / an	25 € / Ha / an



La politique agricole commune (Pac), la Région et l'État soutiennent les producteurs bio.

prise en compte des produits animaux en conversion ni des végétaux en 1<sup>re</sup> année de conversion). Attention, pour les personnes morales (EARL, SA, SCEA...): 1 seule part de crédit d'impôt, au prorata des parts détenues par chaque producteur. Seule la transparence Gaec (à 3 parts maximum) s'applique.

**Montant :** 2 500 euros de base forfaitaire maximum par exploitation, dans la limite des règles de minimis (pour le CI 2012, 2013, 2014)<sup>1</sup>. Cumul autorisé avec les aides SAB-C et M si le montant total n'excède pas 4 000 euros.

- ▶ Si (SAB-C + SAB-M) ≥ 4 000 euros • CI = 0 euros
- ▶ Si (SAB-C + SAB-M) ≤ 1 500 euros • CI = 2 500 euros
- ▶ Si 1 500 euros < (SAB-C + SAB-M) < 4 000 euros • CI = 4 000 euros - (SAB-C + SAB-M)

**Démarches :** Cocher la case « *crédit d'impôt bio* » dans l'imprimé de déclaration d'impôt supplémentaire et remplir l'imprimé crédit d'impôt bio (téléchargeable sur le site du ministère des finances ou à demander à votre centre des impôts).

#### L'aide à la certification

**Demandeurs concernés et montant :** Afin de réduire pour le producteur les coûts liés à la certification en agriculture biologique, la Région Rhône-Alpes apporte une aide à toutes les entreprises agricoles qui exploitent des parcelles agricoles certifiées (AB ou conversion). Montant : 50 % des frais de certification dans la limite de 450 euros HT/exploitation.

**Démarches :** Demande à faire auprès de Corabio, ac-

## Contacts

	Chambre d'agriculture	Groupement d'agriculteurs bio
Ain	C. Baguet 04 74 45 47 10	ADABio 06 26 54 37 85
Ardèche	R. Pradon 04 75 20 28 00	Agri Bio Ardèche 04 75 64 82 96
Drôme	C. Nayet 04 27 46 47 06	Agribiodrôme 04 75 22 04 31
Isère	L. Masson 04 74 83 25 03	ADABio 06 26 54 37 85
Loire	JP. Monier 04 77 92 12 12	Ardab 04 72 31 59 99
Rhône	S. Regal 04 78 19 61 49	Ardab 04 72 31 59 99
Savoie / Haute-Savoie	MJ. Dumas 04 79 62 86 98	ADABio 06 98 72 11 49

compagnée de la facture acquittée de l'organisme certificateur. Le dossier est à demander à Corabio, ou auprès d'un conseiller bio de votre département.

#### Autres aides

Il existe quelques aides spécifiques telles que l'aide aux veaux bio sous la mère, les aides à l'investissement individuel (Plan végétal environnement) et collectif (pour les Cuma qui comprennent un adhérent bio). ●

<sup>1</sup> Toutes aides de minimis confondues, leur montant cumulé ne peut dépasser 15 000 euros sur une période de 3 ans. On entend par aide de minimis : crédit d'impôt remplacement, aides accordées lors de crises conjoncturelles : FCO, dioxine ; aides à l'installation, hors DJA, etc. La transparence s'applique au plafond des minimis pour les Gaec regroupements d'exploitations.

### Synthèse des aides possibles si vous entrez en conversion entre le 1<sup>er</sup> janvier et le 15 mai 2014 :

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Aide certification région	50 % des frais de certification/an					
SAB-C	De 50 à 900 €/ha/an en conversion (aide versée pendant 5 ans)					Non
SAB-M	Non, sauf si certaines parcelles passent directement en AB					De 25 à 590 €/ha/an en bio
Crédit d'impôt	Non	0 à 2 500 € sur les revenus 2014 (si les parcelles sont passées directement en bio en 2013)	Le CI n'est pour l'instant pas prolongé au-delà de 2015			

# Des cuvées qui chantent !

**Emmanuel et Marie-Agnès Barou sont à la tête du Domaine éponyme, situé dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône, à Charnas. Pour eux, l'agriculture bio, c'est une histoire de conviction mais aussi de famille, un héritage. Rencontre.**

Situé en Ardèche dans la partie septentrionale des côtes-du-rhône, le Domaine Barou à Picardel, sur la commune de Charnas, surplombe le Rhône et offre un somptueux point de vue sur la vallée. Dans ce cadre ouvert et où il fait bon respirer, Emmanuel et son épouse Marie-Agnès exploitent, selon les pratiques de l'agriculture biologique, 11 hectares de vignes en appellations AOC saint-joseph, condrieu et en vins de pays des collines rhodaniennes. Pour Emmanuel, l'agriculture bio, c'est une évidence. « *L'agriculture bio, je suis né dedans*, annonce-t-il dans un large sourire. *Je ne connais rien d'autre. Je n'ai jamais mis de désherbant.* » En effet, Emmanuel n'était pas encore né que son père Alexis, précurseur pour son époque, décidait en 1971 de se lancer dans l'agriculture bio sur sa petite exploitation de polyculture-élevage. « *Pour lui, c'était une vraie conviction* », raconte Emmanuel, digne héritier de cette longue expérience et des enseignements paternels.

## Une troisième génération en piste

En 1997, après des études agricoles en viticulture et œnologie, Emmanuel prend la tête du Domaine. C'est à son tour, comme l'ont fait son grand-père et son père, de tenir les rênes du Domaine et de jouer sa partition. Tout en perpétuant la tradition familiale de l'agriculture biologique, il se spécialise en viticulture, rachète quelques parcelles en condrieu et saint-joseph, modernise l'exploitation et réhabilite un bâtiment ancien pour en faire un lieu unique de vinification, d'élevage, de stockage du vin et d'accueil de la clientèle. Marie-Agnès, ingénieur de l'Isara, le rejoint en 2006. À la naissance de leur troisième enfant, elle choisit de quitter son poste dans une organisation agricole pour concilier plus facilement vie professionnelle et familiale.

Sur le Domaine, c'est elle qui suit la gestion administrative et comptable, assure la commercialisation et la promotion des vins... entre autres responsabilités professionnelles et activités bénévoles !

## De la bio à la biodynamie

Dans la lignée de son père, Emmanuel travaille ses vignes et élève ses vins selon les règles de l'agriculture biologique. « *Ici, nous avons la chance d'avoir des vignes plantées larges, adaptées à la mécanisation. En bio, c'est un sacré avantage pour un bon travail et désherbage mécanique du sol.* » explique Emmanuel. « *Nous avons aussi la chance d'être dans une zone assez peu sensible aux maladies. Il y a peu de pression. Certainement grâce à la diversité des productions sur la commune et au vent qui assainit l'atmosphère et balaye les vignes* », rajoute Marie-Agnès. De la bio à la biodynamie, il n'y a qu'un pas, qu'Emmanuel n'a pas eu de mal à franchir. « *Depuis*

*2008, je me suis spécialisé dans des pratiques proches de l'agriculture biodynamique, explique-t-il. J'applique, par exemple, des préparations à base de plantes comme la prêle, la fougère, j'utilise des purins d'orties et diverses autres plantes... Elles ont des propriétés stimulantes pour la vigne, elles renforcent la vigueur des plantes. Sur mes parcelles, je réalise mes propres essais et j'ai constaté des effets positifs sur le sol. Et un sol de qualité sera bon pour les vignes et la qualité des vins* », affirme-t-il.

## Côté cave

À la cave comme à la vigne, Emmanuel conserve sa volonté d'aller vers un produit sain et le plus naturel possible. « *Nous utilisons le moins possible de SO<sub>2</sub>, peu de sulfites et pas de levures* », détaille Emmanuel. Logiquement, la vinification respecte les règles de l'agriculture biologique. La vendange ra-



**Les vignes plantées larges sont désherbées mécaniquement et conduites en agriculture bio. Ici semis de trèfle entre les rangs.**

# “ Un sol de qualité sera bon pour la vigne et la qualité des vins ”

Emmanuel Barou, viticulteur



Emmanuel et Marie-Agnès se distinguent chaque année au célèbre Salon Millésime bio de Montpellier en décrochant médailles d'or ou mentions spéciales.

massée à la main est acheminée jusqu'à la cave où les raisins sont soigneusement éraflés pour ne garder que le meilleur. A partir de là, l'élaboration des cuvées peut commencer. « Pour les blancs, je pratique une petite macération pelliculaire de 10 à 12 heures avant la mise en barrique pour que la fermentation alcoolique se réalise. Puis, le vin vieillit environ neuf mois en fûts de chêne, révèle le vigneron. Pour les rouges, je réalise aussi une macération pelliculaire mais à froid et plus longue, de 3 à 4 jours. Puis, je laisse faire la fermentation alcoolique et la macération pendant une vingtaine de jours à une température au dessus de 30 °C. Le vin reste en fûts de chêne de 10 à 18 mois suivant les cuvées. » En année normale, sans grêle ni gel, le Domaine produit quelques 45 000 bouteilles d'une large gamme de vins. Une moitié de la production est commercialisée directement ; 30 % est destinée aux restaurants et cavistes ; 15 % part à l'export (USA, Angleterre, Pays-Bas, Belgique) et 5 % est vendue aux grossistes. ●

► Pour en savoir plus : <http://www.domaine-barou.com>



Le Domaine Barou offre une large gamme de vins, des fameuses AOC saint-joseph ou condrieu aux vins de pays des collines rhodaniennes.

## Les cuvées

### On connaît la chanson

Marie-Agnès Barou a eu cette généreuse idée de partager ses goûts musicaux en baptisant chaque cuvée d'un titre de chanson. Si tout le monde n'a pas eu la chance de déguster les cuvées du Domaine Barou, tout le monde, en revanche, connaît la chanson.

Ainsi, pour qualifier la prestigieuse cuvée AOC saint-joseph, Marie-Agnès a choisi dans le répertoire du groupe Téléphone, le titre *Un autre monde*. Peut-être pour faire allusion au monde meilleur vers lequel vous transporte une gorgée de ce vin généreux, puissant et gourmand ? Mais en fait, « le titre *Un autre monde* fait référence au fait qu'en tant que producteur bio, on espère un monde plus respectueux de l'environnement, et de manière plus générale, un monde plus équitable », explique Marie-Agnès.

L'AOC condrieu porte le nom de la chanson culte de John Lennon, *Imagine*. « Cela renvoie à la complexité et la richesse aromatique de ce type de vin, et l'on encourage le consommateur à imaginer ce qu'il va découvrir à la dégustation... », précise la viticultrice.

► Pour la cuvée à base de marsanne, il vaut mieux prendre *Rendez-vous*, comme le dit le titre d'Alain Chamfort, si on veut en acquérir quelques bouteilles.

► La cuvée *Rebel Rebel* fait quant à elle référence à une célèbre chanson de David Bowie, car le chardonnay, cépage dont est issu ce vin, est le seul de l'exploitation qui ne soit pas de la région.

► *Ma bonne étoile* de Mathieu Chédid est le nom porté par le vin de pays des collines rhodaniennes, une cuvée à base de viognier et qui a fait la réputation du Domaine. Une cuvée porte bonheur !

► Le vin de pays syrah porte le nom d'une chanson du groupe Dionysos : *Petit Colorado*, qui signifie rouge en espagnol, et « comme c'est notre cuvée entrée de gamme, ce nom lui allait bien. » précise Marie-Agnès.

# Partenariat pour la qualité de l'eau

Les territoires de la Bourbre (38), de la plaine de Valence et de Romans (26), du Beaujolais-Val de Saône (69) et les bassins versants Reyssouze-Veyre-Chalaronne (01), classés en zones vulnérables, font l'objet d'un projet pour reconquérir la qualité des eaux de captage en s'appuyant sur l'agriculture

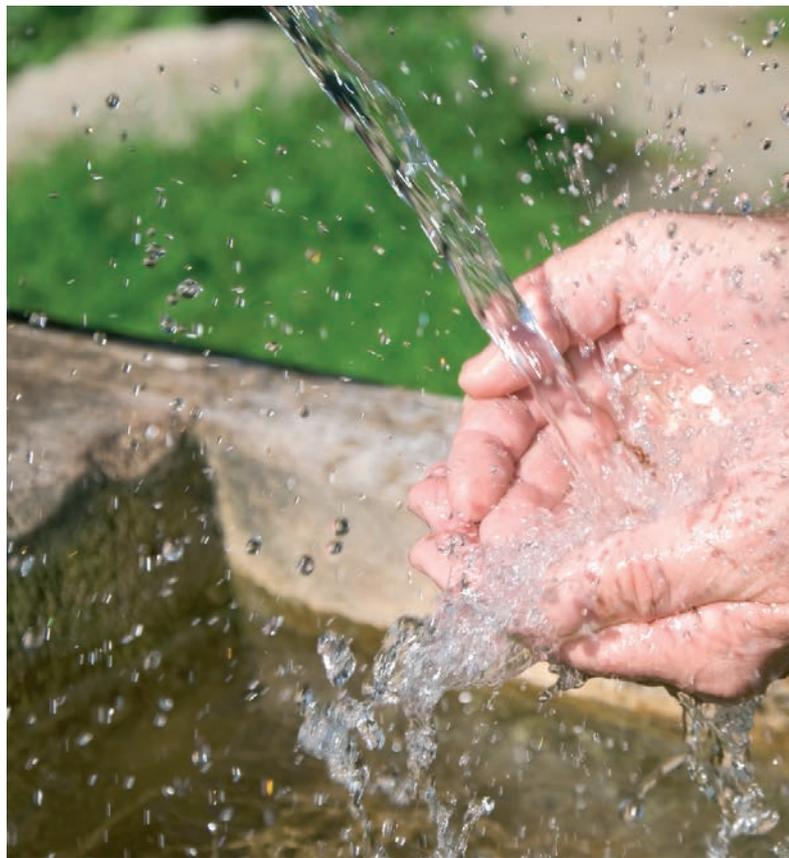
En Drôme le territoire concerné couvre la plaine de Romans et de Valence, secteur de grandes cultures avec des ateliers avicoles, principalement. La volonté étant de travailler avec tous les acteurs concernés du territoire, un comité de pilotage a vu le jour. L'action « Bio et Eau » a été portée par Agri-biodrôme en partenariat avec la chambre d'agriculture de la Drôme en associant tous les acteurs de l'eau et du Sage, ainsi que ceux des filières locales : Bioconvergence, les coopératives la Drômoise de céréales et la Dauphinoise.

« Le projet a pour ambition d'ajouter du lien et de la cohérence aux actions existantes pour leur donner de

*l'ampleur, soutient Brice le Maire, animateur d'Agri-biodrôme. J'ai rencontré individuellement une centaine d'agriculteurs conventionnels pour échanger avec eux sur leur perception et leurs connaissances de l'AB. Tous sont conscients de l'enjeu environnemental mais pas toujours du niveau de pollution des nappes. Le lien entre préservation de l'environnement et l'AB est perçu mais ses pratiques apparaissent complexes, très techniques, réclamant disponibilité, réactivité et investissement. Cependant, les débouchés exist-*

*tent, les infrastructures de collecte et de transformation sont présentes et les accompagnements techniques également ».*

Les agriculteurs font preuve d'une aptitude certaine au dialogue même si certains schémas et idées reçues demeurent. Il faut rassurer et informer (édition d'un guide sur l'AB par Corabio, envoi d'un bulletin men-



## Zoom dans l'Ain



**Colette Suchel, chambre d'agriculture.**

**Développer les surfaces en bio sur les bassins versants Reyssouze-Veyre-Chalaronne pour préserver la qualité de l'eau, c'est l'objectif de la convention Bio et eau.**

Seulement 2 % de la SAU de ce territoire est conduite en agriculture biologique, soit 22 producteurs pour 1 050 ha, alors que la moyenne départementale est de 4 %. Embauchée par la chambre d'agricul-

ture de l'Ain, Colette Suchel travaille sur ce projet depuis septembre 2012. « *Le but de mon travail d'animation est la sensibilisation des agriculteurs en conventionnel à la qualité de l'eau. Il s'agit aussi de cerner leur perception de l'agriculture biologique* », explique Colette Suchel. « *A ce jour, j'ai rencontré 132 producteurs conventionnels. Ils ont été choisis par secteur, en fonction de leur proximité des points de captage. On a ensuite contacté tous les agriculteurs d'une même commune, pour avoir une image la plus représentative possible de leur vision de l'agriculture biologique.* ». En parallèle, Colette Suchel a également rencontré les acteurs des filières : les coopératives d'approvisionnement, les organismes de transformation. Ces rencontres ont pour objet de connaître leur disposition par rapport à l'agriculture biologique pour par la suite

orienter les agriculteurs. « *Les opérateurs de l'aval montrent une bonne implication depuis le démarrage de l'opération Bio et eau* », confie-t-elle.

### Dans le vif du sujet

Durant l'automne 2013, à l'occasion de la Quinzaine de la bio, les agriculteurs déjà rencontrés ont été invités à des portes ouvertes dans plusieurs exploitations.

« *Cette année, on rentre dans le vif du sujet, précise Colette Suchel. Différentes actions, avec pour thème la qualité de l'eau, sont mises en place à destination des agriculteurs, des acteurs économiques et des élus. L'objectif est de les faire rencontrer et d'appréhender les besoins de chacun.* ». Le premier rendez-vous a eu lieu le 20 mars à la Maison de l'eau à Pont de Vaux autour du thème : « *l'eau, une richesse à préserver* » sur fond d'expo-

sition sur le cycle de l'eau, celui de l'azote. L'invitation a été lancée à destination des agriculteurs en conventionnel comme en agriculture biologique afin de permettre des échanges d'expériences. D'autres rendez-vous sont en cours de préparation. Une rencontre se tiendra au mois de juin autour du thème « *eau et agriculture, préservons leur qualité* ». En lien, un voyage d'étude est programmé à Lons-le-Saunier (Jura) où la promotion de l'agriculture bio avec un débouché dans la restauration collective a entraîné, sur la zone de captage prioritaire, le doublement de la surface et du nombre de producteurs bio. Les participants pourront rencontrer les élus, les acteurs de la restauration collective et les agriculteurs de la zone de captage pour recueillir leurs témoignages. ●



© H&Pics - Fotolia.

# Quinzaine de la Bio 15 jours pour découvrir l'agriculture biologique !

Pour sa 3<sup>e</sup> édition, la Quinzaine de la Bio se tiendra du lundi 6 au vendredi 17 octobre dans les huit départements de la région Rhône-Alpes. Les Groupements d'Agriculteurs Bio et les Chambres d'Agriculture de Rhône-Alpes travaillent dès à présent à l'élaboration d'un programme varié : portes ouvertes dans des fermes bio et en conversion, démonstrations de matériel, visites de coopératives et entreprises de transformation bio, cafés-débat, etc.

**Brice le Maire, Agribiodrôme :**  
« Dépolluer l'eau de consommation devenant trop cher, la prévention s'impose ».



suel...) mais également échanger par la création d'un groupe d'agriculteurs mixtes qui a abordé par exemple, la lutte contre les adventices les plus prégnantes. Différentes actions en ont découlé, des formations diverses : désherbage mécanique, connaissances des sols, engrais verts, rotations, démonstrations de terrain notamment de matériels, des informations sur la politique de l'eau et sa qualité, son organisation complexe...

« Dépolluer l'eau de consommation devenant trop cher, la prévention s'impose avec en finalité une augmentation du pourcentage des producteurs bio sur ce territoire qui est actuellement, d'environ 10 %, explique Brice le Maire. Nous essayons de faire passer le message de façon très conviviale et de mieux comprendre les attentes selon les profils des producteurs plus ou moins sensibles aux approches, et surtout d'accompagner le mieux possible les agriculteurs qui envisagent une conversion. Un travail de long terme ».

Le comité de pilotage réunit : Agribiodrôme, la chambre d'agriculture 26, les contrats de rivières du territoire, les PSADER du territoire, Bioconvergence, les coopératives locales, la DDT, le conseil général, l'agence de l'eau, le conseil régional et les collectivités : Valence agglo, Pays de Romans, canton de Bourgade-Péage, communauté de communes de la Raye.

La Quinzaine de la Bio est organisée par dans le cadre du Pôle Conversion Bio par les GABs et les Chambres en impliquant le plus possible nos partenaires des filières biologiques rhônapienne. L'objectif est d'offrir l'opportunité aux agriculteurs conventionnels, jeunes en formation agricoles et porteurs de projets d'aller à la rencontre des producteurs bio dans leurs fermes afin d'échanger autour des techniques de productions, des modes commercialisation, de discuter de la rentabilité de leurs outils de productions et de les questionner sur leur satisfaction à exercer leur métier d'agriculteur bio...

Nous sommes en effet convaincu que ces rencontres et discussions concrètes sont effectivement le meilleur moyen de trouver les réponses aux questions que vous vous posez éventuellement sur l'agriculture bio,



Visite au Gaec Morilleau autour du travail du sol en maraîchage.

et le cas échéant, de faire murir, à votre rythme, un projet de conversion ou d'installation en bio.

Rappelons enfin que Chambres d'Agriculture et GABs organisent tout au long de l'année des portes ouvertes, des formations aux techniques de l'agriculture biologique et des groupes d'échanges techniques (tour de plaine, tournée des étables, etc.). Vous pouvez vous renseigner auprès des animateurs et conseillers de votre département dont les coordonnées sont présentées en page 2 de ce Terroir Bio ! ●

► Le programme détaillé des événements de la Quinzaine seront présentés dès juillet sur les sites de nos réseaux : [www.corabio.org](http://www.corabio.org) et <http://rhone-alpes.synagri.com>. Cependant, vous pouvez vous inscrire dès à présent à la lettre d'information de la Quinzaine de la Bio ou nous poser toute question concernant les modalités pratiques via l'adresse mail : [quinzainebio@gmail.com](mailto:quinzainebio@gmail.com).

# Bio-contrôle

## Une réglementation qui stagne

**Le plan Ecophyto vise à réduire de 50 % l'usage des pesticides. Des solutions alternatives existent et notamment l'utilisation de produits de bio-contrôle. Mais ils doivent recevoir l'homologation des autorités habilitées tant nationales qu'européennes. Pas simple !**

L'Office national de l'eau et des milieux aquatiques (Onema), établissement public sous tutelle du ministère de l'Écologie, et l'Institut technique de l'agriculture biologique (Itab) ont, début 2012, signé une convention dont l'objectif est de faciliter pour les firmes l'élaboration des dossiers de demande d'autorisation de mise en marché des produits de bio-contrôle. Patrice Marchand, expert en substances naturelles, et Julie Carrière sa collaboratrice, en charge de cette mission à l'Itab, ont élaboré un guide pédagogique sur les procédures réglementaires applicables à chaque produit de bio-contrôle.

### Le bio-contrôle en bio

Pour être utilisée en bio, la substance active doit être approuvée au règlement phyto de l'UE. Le produit doit être assorti d'une autorisation de mise en marché

(AMM) dans les pays qui se divisent en trois zones : pays du Nord, du Centre et du Sud (dont la France) et on se dirige vers des AMM par zone. Les produits de bio-contrôle utilisables en AB doivent être conformes aux règles de cette production (annexe II du Règlement CE n°889/2008), et les conditions d'utilisation



**Le vinaigre fait partie des substances de base qui n'ont toujours pas obtenues d'approbation des autorités habilitées.**

respectées. Cette annexe II comprend une liste de produits très majoritairement classés parmi les substances naturelles, avec diverses tolérances selon les pays. La réglementation applicable entre produits classés « phyto » ou pas, diverge. On s'oriente indubitablement vers un renforcement réglementaire et une révision globale qui, pour l'heure, stagne.

### Pas d'accord européen

Le nouveau règlement phyto comprend les substances actives classiques, les substances à faibles risques (délai de traitement (DT) 50 < 60 j), et enfin, les substances de base dont certaines sont alimentaires (petit lait, lécithine, vinaigre...), mais il n'y a toujours pas d'approbation en vue. « Pour l'heure, aucun des dossiers que nous avons constitué n'est encore

voté », déplore Patrice Marchand. Ils vont être remis au vote, mais à ce jour, le règlement n'est pas agréé par tous les pays de l'UE et pas notifié dans sa forme définitive, il n'y a toujours pas de définition exacte de ce qu'est une substance de base et les débats se poursuivent sur les préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP) de types tisanes et purins de plantes... « Les dossiers font de nombreux allers-retours au niveau européen, avec des grilles de commentaires de plusieurs dizaines de pages. La complexité du parcours et des sujets engendrent des renoncements car les résultats concrets tardent trop. Bref, un bilan actuel négatif avec certes de l'argent public investi, mais pas d'action concertée au niveau de l'Europe », résume Patrice Marchand.



La prêle, source naturelle de sels minéraux et de silicium. Sous forme de purin, en agriculture bio, la prêle aide les plantes à résister naturellement contre les agressions liées à leur environnement.

## PAROLE D'EXPERT

### Quatre familles d'agents de bio-contrôle

**Les agents de bio-contrôle se répartissent deux catégories et en quatre grandes familles.**

Ceux qui ne dépendent pas de la réglementation phyto :

- les **macro-organismes** : ce sont des organismes vivants, insectes prédateurs et auxiliaires, acariens, nématodes utilisés pour protéger les cultures contre les attaques de bio-agresseurs.

Ceux qui relèvent de la réglementation phyto :

- les **micro-organismes** : ce sont les champignons, bactéries et virus (monde vivant) utilisés contre des ravageurs ou des maladies, ou encore pour stimuler la vitalité des plantes. Ces microorganismes combinent plusieurs modes d'actions (parasitisme, production de toxines, compétition nutritionnelle).

- Les **médiateurs chimiques** : il s'agit des phéromones d'insectes et les substances allélochimiques (kairomones et allomones) qui permettent le contrôle des populations de ravageurs par la méthode de confusion sexuelle ou le piégeage.

- Les **substances naturelles** : d'origine végétale (extrait de plantes), minérale (kaolin, argile, talc) ou animale (petit lait, extrait de carapace de crevettes), elles sont présentes dans le milieu naturel.

Ces quatre types d'agents fonctionnent sur le mode curatif ou préventif et ne sont pas toujours conformes aux exigences de l'agriculture biologique. Les organismes génétiquement modifiés (OGM) ou issus de ces derniers sont prohibés.

### Définition

Comment définir le bio-contrôle ? Selon le ministère de l'Agriculture, il s'agit « de l'ensemble des méthodes de protection des végétaux par l'utilisation de mécanismes naturels. Il vise à la protection des plantes par le recours aux mécanismes et interactions qui régissent les relations entre espèces dans le milieu naturel. Ainsi, le principe du bio-contrôle est fondé sur la gestion des équilibres des populations d'agresseurs plutôt que sur leur éradication. »