

Terroirs

bio

DE RHÔNE-ALPES

OCTOBRE 2014



VITICULTURE BIO

UNE FILIÈRE À
CROISSANCE
RAPIDE

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

FILIÈRES TERRITOIRE HOMMES

► Rhône-Alpes première région apicole bio

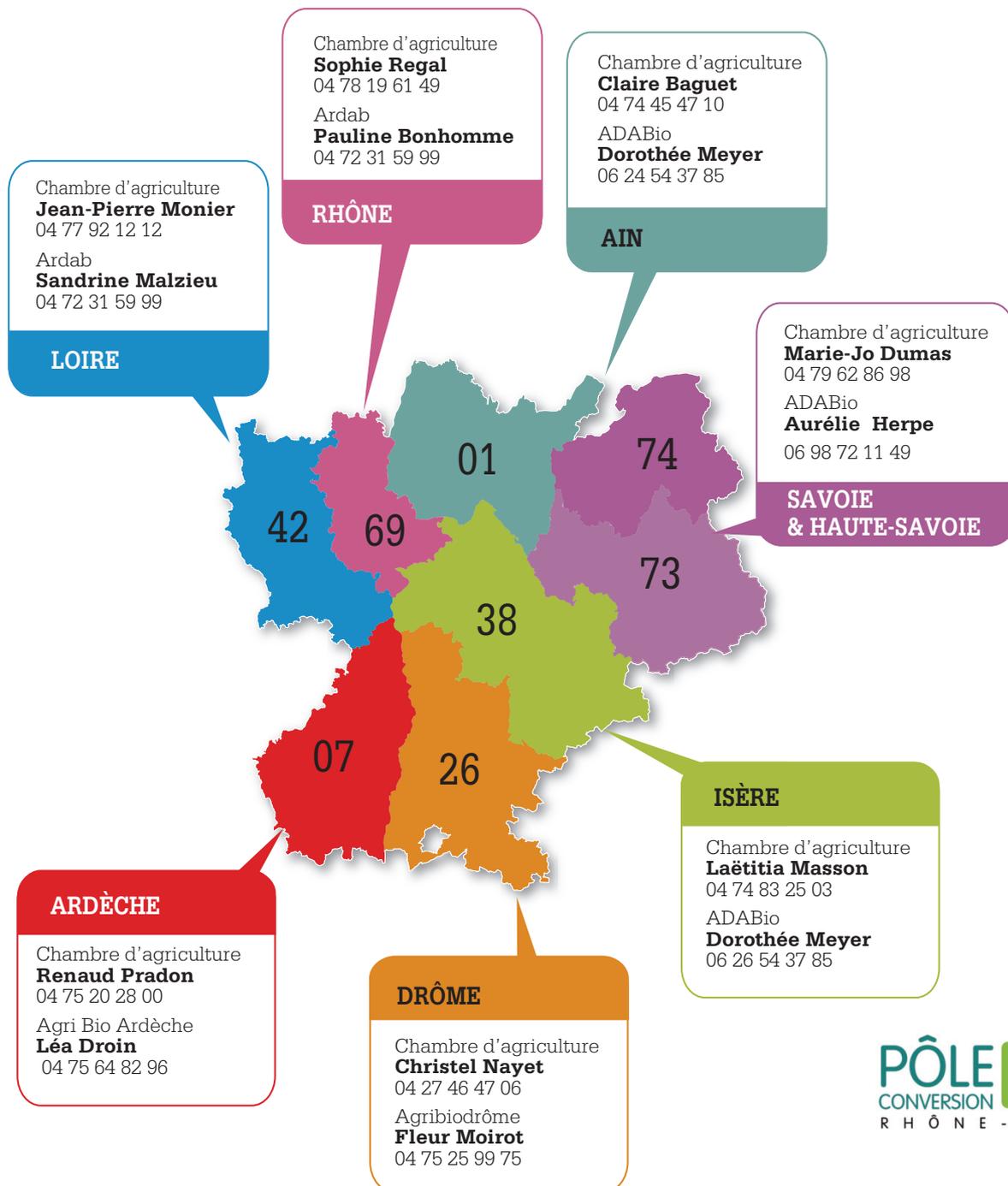
► Bio et eau : le prochain Sdage sera celui des actions fortes

► Frambiola : bio et local, la recette à succès

Pratique

Répertoire Des réseaux de conseillers pour vous accompagner

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 ou d'installation en bio, les aides spécifiques pour les fermes bio, les dates à venir des prochaines formations, journées techniques, portes ouvertes, etc.



- **Les clés d'une conversion réussie** p.4&5
- La viticulture bio, une filière à croissance rapide p.5
- **Domaine Clusel-Roch** / Restructurer et protéger son sol p.6&7
- **Raphaël Bartucci** / "De la matière grise pour vaincre la pente" p.7
- **Essais viticoles** / À la recherche de solutions concrètes p.8&9
- **Maladies et ravageurs de la vigne** / Du sucre afin de réduire les doses de cuivre p.9
- **Vinification bio** / La force du collectif p.10&11
- **Vinification naturelle** / Du microscope au verre p.11

FILIÈRES

- **Apiculture** / Rhône-Alpes, première région apicole bio p.12
- **Commercialisation** / Une demande forte mais des difficultés contextuelles p.13
- **SARL La petite châtaigne** / La châtaigne bio transformée, un marché porteur p.14
- **Terre d'Ardèche** / Saveur de pays en Rhône-Alpes et ailleurs p.15
- **Jean-Noël Roybon** / Ne pas mettre tous ses fruits dans le même panier p.16&17
- **Fruits à coque** / Noix et châtaigne bio, des perspectives de développement p.17

RÉGLEMENTATION

- **Cahier des charges** / La révision des règlements bio européens, de quoi parle-t-on ? p.18&19
- **Formation** / L'hiver approche, c'est la saison des formations p.19

HOMMES

- **Frambiola** / "Bio et local" : la recette à succès p.19&20

EAU

- **Le Sdage 2016-2021 sera celui des actions fortes** p.22

ACTUALITÉ

- **15 jours de terrains à la découverte de l'agriculture biologique !** p.23

Terroirs Bio de Rhône-Alpes est édité par la Sept (Société d'édition de presse de nos terroirs) ● Directeur : Éric Thébault ● 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 ● ISSN : 2273-4872



23 rue Jean Baldassini / 69364 Lyon Cedex 07



La barre symbolique des 3 000 producteurs bio bientôt franchie !



L'agriculture biologique poursuit son développement. Si le rythme des conversions et installations en bio est plus modéré aujourd'hui que sur la période 2008-2011, le nombre de fermes bio continue d'augmenter en Rhône-Alpes et nous devrions franchir très prochainement la barre symbolique des 3 000 producteurs !

A ce jour, plus de 7 % des surfaces agricoles de Rhône-Alpes sont déjà certifiées bio. Dans le même temps, la consommation de produits bio est également en constante augmentation, avec une croissance de 9 % en 2013 du marché alimentaire bio français*. Réjouissons-nous que nos productions bio locales rencontrent ainsi une demande croissante, tandis que les importations sont plutôt en recul.

Nos organisations de développement agricole, fédérées par le Pôle conversion bio, continuent à œuvrer pour stimuler, accompagner et structurer cette croissance. Cette 3^e édition de la Quinzaine de la Bio qui s'annonce du 6 au 17 octobre dans toute notre région, en est un bon exemple. 40 manifestations très variées, réparties dans nos huit départements, vous sont ainsi proposées sur la plupart des productions. Que votre exploitation soit déjà engagée en agriculture biologique ou non, n'hésitez pas à participer à une ou plusieurs de ces journées : car si celles-ci sont toutes gratuites, elles seront aussi, à n'en pas douter, riches d'enseignements et d'échanges !

Vous trouverez le programme détaillé de cette Quinzaine dans ce numéro de Terroirs Bio de Rhône-Alpes, dont le dossier central est par ailleurs consacré à la vigne et au vin bio. Nous vous en souhaitons bonne lecture.

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

*Source : Agence Bio

Ce magazine est réalisé avec le soutien de



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



Les clés d'une conversion bio réussie

Comme pour toutes les autres filières, la conversion à la viticulture bio nécessite d'être prêt à faire évoluer ses pratiques et à revoir l'organisation de son travail. Les points clés d'une conversion réussie avec Mickaël Olivon, référent régional viticulture bio des chambres d'agriculture.

Jusqu'en août 2012, la réglementation européenne encadrait la production de raisin selon les principes de l'agriculture biologique mais n'allait pas jusqu'à la vinification. Il n'était donc pas possible d'étiqueter et de vendre sa production avec la mention « vin bio » ; il fallait utiliser la mention « vin issu de raisin bio ». La nouvelle réglementation concernant la vinification bio exige l'utilisation d'ingrédients agricoles 100 % bio : raisin, sucre, alcool, moût concentré rectifié (MCR) ; elle impose des interdictions sur l'utilisation de certains procédés physiques (désalcoolisation, électrodialyse, chauffage > 70°C) ; ordonne des restrictions sur les niveaux de SO₂ total dans les vins commercialisés et le respect d'une liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques en privilégiant pour certains une origine bio. A partir de la récolte 2012, seuls les vins respectant ce nouveau cahier des charges européen de la vinification biologique peuvent porter la mention vin bio. La réglementation bio européenne exige également une période de conversion entre la culture conventionnelle et biologique. En viticulture, il faut 36 mois de conversion avant d'être certifié bio. Le vigneron ne peut communiquer sur son engagement bio qu'à partir de la deuxième année de conversion et la mention sera alors : « produit en conversion vers l'agriculture biologique ».

Être prêt au changement

Le préalable à la production de vins bio est la production de raisins bio, c'est à dire cultivés sans OGM, sans pesticides, ni engrais et désherbants chimiques ou de synthèse. Pour Mickaël Olivon, référent régional

des chambres d'agriculture pour la viticulture bio, il faut faire la chasse aux idées reçues : « se convertir à la viticulture bio, ce n'est pas s'affranchir de toute technique ou de toute intervention, mais utiliser la bonne technique au bon moment. Le passage en bio ne fait pas non plus apparaître de nouvelles maladies et il n'y a pas problèmes phytosanitaires sans solutions. »

Avant de se lancer dans une conversion à l'agriculture biologique, « il faut déjà être prêt dans sa tête à bousculer ses habitudes », assure Mickaël Olivon. Car au-delà de la réglementation, le véritable enjeu de la conversion en bio, c'est la nouvelle organisation du travail. Et pour mettre toutes les chances de son côté, il faut déjà bien maîtriser son exploitation viticole en mode conventionnel ; il faut bien connaître son parcellaire et prendre le temps de réapprendre à comprendre le fonctionnement de son exploitation. »

« Accepter de se mettre un peu en danger »

« Le passage en bio implique un retour à l'agronomie, de retrouver un savoir-faire en fonction de la nature des sols etc., explique Mickaël Olivon. L'interdiction d'utiliser des pesticides oblige à trouver des solutions alternatives en ayant par exemple recours au désherbage mécanique ou en pilotant l'enherbement. Cela implique de s'équiper en nouveaux matériels de travail du sol, car la chose la plus importante à régler c'est l'enherbement. En bio, il faut être plus réactif et intervenir au bon moment. L'interdiction d'utiliser des produits de synthèse relative à la bio obligent les agriculteurs à plus de précision, plus de technicité, plus d'ob-



servations dans les parcelles et d'accepter de réduire un peu les marges de sécurité. Il faut être prêt à se mettre un peu en danger. La contrepartie est que les agriculteurs retrouvent bien souvent un regain de motivation dans leur métier ». L'expérience montre que le passage en agriculture bio augmente le temps de travail manuel. Selon l'Agence bio, on compte en moyenne près du double d'unité de travail annuel (UTA) en bio par rapport au conventionnel : 3,5 UTA en bio contre 1,8 en conventionnel. C'est un critère très important qu'il faut prendre en compte et ne pas négliger.

Profiter de la dynamique

Depuis plusieurs années, la filière viticole bio connaît une forte progression des conversions et profite d'une réelle dynamique. « Je conseille aux viticulteurs qui réfléchissent à la conversion en bio d'aller voir ce qui se passe chez leurs collègues qui ont déjà franchi le pas, pour se renseigner, mieux se rendre compte de la faisabilité sur leur propre exploitation. Il y a aussi tout un réseau de techniciens des chambres d'agriculture ou des groupements de l'agriculture bio qui peuvent conseiller et accompagner dans le cheminement de la réflexion et aussi une fois la conversion engagée. Il existe beaucoup d'expérimentations et de références auxquelles se reporter ainsi que de nombreuses formations ou journées de démonstrations », assure Mickaël Olivon. Enfin, l'État et la Région soutiennent financièrement l'agriculture biologique et la conversion au travers du Plan régional de l'agriculture biologique. ●

L'Agence bio estime à 102 000, le nombre d'hectares de vignes en plus cultivés en bio pour un potentiel de 3,5 millions d'hl produits en plus à l'horizon 2015.



Mickaël Olivon est le référent régional des chambres d'agriculture pour la viticulture bio.

La viticulture bio, une filière à croissance rapide

La viticulture est l'une des filières bio qui s'est développée le plus rapidement en France. Entre 2007 et 2012, les surfaces de vignes cultivées en bio ont progressé de 188 %. Rhône-Alpes a suivi cette évolution et se place au 4^e rang des régions productrices de vin bio.

Ces cinq dernières années, le développement de la viticulture bio française a été très dynamique, avec un triplement des surfaces entre 2007 et 2012. En 2013, on comptait 64 610 ha de vignes cultivées en bio au sein de 4 916 exploitations. Les surfaces en conversion s'établissaient quant à elles à 15 347 ha en 2013, soit 24 % du total des surfaces viticoles conduites selon le mode biologique. Au total, fin 2013, les surfaces certifiées en bio et celles en conversion représentaient 8,2 % du vignoble national. Les raisins de cuve prédominent avec 64 012 ha pour 4 577 exploitations contre 598 ha pour le raisin de table (576 exploitations). Près de la moitié des viticulteurs bio élaborent leur vin à la ferme. En 2013, on recensait 197 caves coopératives produisant du vin issu de raisins bio, contre 70 en 2009. Huit coopératives



A partir de la récolte 2012, seuls les vins respectant le cahier des charges européen de la vinification biologique peuvent porter la mention vin bio.

ne produisent que du vin bio. En 2013, plus d'un million d'hectolitres de vin bio ont été mis en marché.

Rhône-Alpes, quatrième région viticole bio

Plus des 3/4 des surfaces de vigne certifiées bio et en conversion se situent dans quatre régions : Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Aquitaine et Rhône-Alpes.

En région Rhône-Alpes on compte 562 viticulteurs bio qui exploitent une surface de 4 960 ha en bio ou en conversion. Ils se trouvent majoritairement en vallée du Rhône et dans le Beaujolais mais des viticulteurs bio sont présents dans chacune des appellations rhônalpines.

Au niveau régional, 16 caves coopératives et 15 négociants commercialisent des vins bio. La vinification en cave coopérative est plus fréquente dans le sud et celle en domaine dans le nord (70 % des volumes destinés aux coopératives sont produits dans la Drôme, 27 % en Ardèche et 3 % dans le Rhône).

Distribution et commercialisation

En France, les 3/4 des ventes de vins bio (en valeur) sont effectués via la vente directe et 1/4 en magasins spécialisés bio. La valeur des ventes de vins issus de raisins bio a été estimée à 503 millions d'euros en 2013, soit une progression de 22 % par rapport à 2012. En 2013, le vin bio représentait 11 % de la valeur du marché des produits bio en France.

En Rhône-Alpes, on retrouve cette même configuration. La part de la vente directe aux consommateurs des caves particulières est importante avec 62 % des volumes, le reste de la production étant commercialisé aux magasins spécialisés, cavistes et négociants. ●

Rendez-vous

Séminaire vins bio à Tain-l'Hermitage le 11 décembre

Le marché des vins bio a doublé, de 2007 à 2012, jusqu'à devenir un véritable segment de marché des vins avec plus d'un million d'hectolitres de vin bio mis en marché en 2013. Dans ce contexte, comment valoriser au mieux la diversité des vins bio de Rhône-Alpes en France et à l'export et structurer les filières bio ? C'est dans la Drôme, 5^e département français en nombre de viticulteurs bio, que le réseau Corabio invite les professionnels de la filière viticole à débattre de ces questions. Le séminaire régional sur les débouchés des vins bio se tiendra le 11 décembre 2014 à Tain l'Hermitage, en présence de Sud Vin Bio et France Vin Bio. Les débouchés sur le marché français et les marchés étrangers seront présentés, ainsi que des conseils pour bien se positionner et augmenter les ventes. Sud Vin Bio présentera l'intérêt d'une association à caractère interprofessionnelle bio et alimentera le débat sur les pistes de structuration de filière à développer en Rhône-Alpes.

► Programme à venir sur www.corabio.org.

Zoom viticulture bio

Dans le monde

Au niveau mondial, la viticulture bio en 2012, c'est :

- 273 210 ha de vignes de cuve cultivées en bio (+11 % par rapport à 2011),
- 37 % des surfaces en conversion,
- 6 065 000 hl produits (+ 26 % par rapport 2011),
- 4 206 700 hl consommés (1,7 % de la conso de vin) ; +16 % par rapport à 2011

En Europe

La viticulture bio européenne en 2012, c'est :

- Plus de 229 170 ha de vignes cultivés en bio, soit 6,5 % du vignoble de l'UE,
- 89 % du vignoble bio de l'UE se trouve en Espagne, France et Italie.

Domaine Clusel-Roch

Restructurer et protéger son sol

Cultiver la vigne bio, de surcroît en pente, nécessite des équipements et beaucoup d'observations.

Témoignage de Gilbert Clusel du domaine Clusel-Roch 100 % bio sur les pentes d'Ampuis (Rhône).

En 1980, quand Gilbert Clusel s'installe aux côtés de ses parents à Ampuis au cœur des appellations côte-rôtie et condrieu, toutes les vignes sont cultivées en agriculture conventionnelle. Quinze ans plus tard, en 1995, le viticulteur décide de revenir à la source et de retravailler son sol pour des raisons environnementales mais surtout agrono-

miques. « C'est agréable de voir son sol vivant. Par ailleurs, le sol qui était toujours désherbé s'érodait rapidement surtout dans les zones en pente qui s'étendent sur une grande partie de mon domaine. De plus, nos parcelles sont essentiellement composées de sols sableux sensibles à l'érosion. Il était donc nécessaire de restructurer les sols », explique-t-il. Ce retour au travail du sol s'est fait de manière raisonnée. « Nous ne devons pas créer de concurrence concernant les minéraux et l'eau entre la vigne et l'herbe. Le travail du sol permet certes de limiter les adventices mais également de l'ameublir pour faciliter la pénétration des eaux de pluie », commente le viticulteur d'Ampuis. Progressivement, Gilbert Clusel se tourne vers l'agriculture biologique et entre en conversion en 2002 sur ses 5 ha de côte-rôtie. Aujourd'hui, les 9 ha du domaine, toutes appellations confondues (côte-rôtie, coteaux-du-lyonnais et condrieu) sont 100 % bio.

S'adapter à chaque parcelle

Toutefois, difficile dans un vignoble majoritairement en pente et souvent difficilement mécanisable de se passer de désherbage chimique. « La densité de plantation est également une difficulté à laquelle nous devons faire face. Il n'est pas évident que toutes les machines passent entre les rangs ». Qu'à cela ne tienne, Gilbert Clusel ne s'est pas laissé abattre et a trouvé des solutions. « Nous avons doublé le nombre d'employés et nous nous sommes équipés pour pouvoir



travailler l'ensemble de nos parcelles », souligne le viticulteur qui produit près de 300 hl de vins chaque année qu'il commercialise essentiellement à l'export et en cafés, hôtels, restaurants (CHR).

Dans les parcelles « à peu près mécanisables », Gilbert Clusel utilise un chenillard, un treuil dans les pentes, la pioche électrique et une pelle mécanique dans ses parcelles en terrasse. « J'ai dû adapter la pelle mécanique au travail viticole », souligne le viticulteur. Nous avons remplacé le godet par des lames sarcleuses ou des disques ».

Équipé, le viticulteur s'adapte ensuite à chacune de ses parcelles selon sa typologie. « Les parcelles en bas de coteaux ont, par exemple, un sol plus profond. Nous avons donc opté pour un griffage en début de saison et le broyage de l'herbe par la suite. Dans cette configuration, un peu de concurrence est salutaire. Nous devons trouver le bon équilibre. »

Davantage d'observations

Ensuite, le travail s'organise. Du mois de mars à début août, en pleine croissance de la vigne, le viticulteur,

Domaine Clusel-Roch

Carte d'identité

- Création : 1989.
- Associés : Installation de Gilbert Clusel en 1980, son épouse Brigitte, le rejoint en 1989 et son fils, Guillaume, en 2010.
- Salariés : trois équivalents temps plein et des saisonniers
- Trois appellations : côte-rôtie, condrieu et coteaux-du-lyonnais. Ils viennent de planter récemment des vignes en appellation côte-du-rhône.
- Superficie : 9 ha dont 5 ha de côte-rôtie, 3 ha de coteaux-du-lyonnais et 0,5 ha de condrieu, 0,5 de côte-du-rhône.
- Début de la conversion bio : 2002.
- Production : 300 hl dont environ 200 hl de côte-rôtie. 35 000 bouteilles vendues majoritairement à l'export et à la restauration.

Dans les parcelles « à peu près mécanisables », Gilbert Clusel utilise un chenillard, un treuil dans les pentes, la pioche électrique et une pelle mécanique dans ses parcelles en terrasse.



Gilbert Clusel, viticulteur bio à Ampuis au cœur des appellations côte-rôtie et condrieu.

“ De la matière grise pour vaincre la pente ”

Raphaël Bartucci, viticulteur

Raphaël Bartucci est viticulteur à Mérignat dans l'Ain. Il cultive 2 ha de vignes consacrées uniquement à l'élaboration du Cerdon. Labellisé agriculture biologique depuis 1997, il commercialise ses 16 000 bouteilles dans le monde entier.

Lorsque je suis arrivé en 1983, j'ai acheté les terrains qui restaient. De très bonnes terres, bien exposées mais qui présentent des dénivelés importants de 40 à 70 %, explique Raphaël Bartucci. Je voulais autofinancer mes équipements et je n'avais pas de gros moyens pour acheter des machines du commerce qui, de toute façon, dans le plupart des cas, ne convenaient même pas. Après avoir essayé les techniques des anciens qui tiraient les tracteurs à l'aide d'un treuil, cela était trop difficile physiquement, de même que le motoculteur dont les roues n'étaient pas adaptées au terrain des vignes. Il a donc fallu que je fabrique mes engins pour le travail du sol ». Ce défi n'effrayait pas outre mesure cet ancien électromécanicien hydraulicien. « Je travaille le sol à trois reprises : en automne, je butte la terre au pied des ceps, au printemps je pratique le débattage, je ramène la terre vers le centre de l'inter-rang en travaillant entre et autour des ceps. Au mois de juin, j'aère le sol en pratiquant un griffage superficiel. » explique le viticulteur. Pour effectuer ces différents passages, Raphaël Bartucci a fabriqué différents outils qu'il adapte à une chenillette : « Je n'ai pas de tracteur, j'en loue un à l'occasion des vendanges uniquement ».

Du sur-mesure

Raphaël Bartucci a conçu un groupe électro-hydraulique. Un moteur thermique entraîne un alternateur qui produit de l'électricité pour actionner la pompe hydraulique. Celle-ci anime par l'intermédiaire de vérins des fers de charrue. Une télécommande permet de diriger les fers pour qu'ils travaillent entre et autour des ceps. Selon le sens, les fers ramènent la terre autour des pieds de vigne ou bien au centre des rangs. Ce groupe fixé sur un châssis est installé sur la chenillette. « La complexité tenait dans la nécessité de concevoir un ensemble assez compact et pas trop



« Lorsque je me suis installé, j'ai acheté de très bonnes terres, bien exposées, mais avec un dénivelé important », indique Raphaël Bartucci.

lourd pour que la chenillette puisse continuer à se déplacer. » Lorsque les travaux du sol sont terminés, c'est le pulvérisateur qui prend la place du groupe. « L'efficacité du traitement tient à sa périodicité, je traite tantôt avec du soufre, du cuivre, des infusions de plantes et des purins toujours en petite quantité, mais très souvent. Il me fallait trouver un moyen pour éviter de porter le pulvé sur le dos », précise-t-il.

Il a également monté tout un jeu de griffes sur un parallélogramme réglable et mobile dans les trois dimensions. « Une fois attelé derrière la chenillette, je monte sur le cadre. Les griffes conservent une bonne adhérence et permettent ainsi d'aérer le sol efficacement en dépit des inégalités du terrain », raconte Raphaël Bartucci. Un treuil lui permet de soulever l'outil pour effectuer les manœuvres.

Travail de fauche

Aujourd'hui, Raphaël Bartucci travaille à la création d'un outil de fauche. « Pour l'instant, je passe le rotofil, mais cela me prend une semaine complète pour chaque passage », déplore-t-il. Il effectue trois tontes jusqu'au mois d'août. « La concurrence de l'herbe stoppe la pousse de la vigne, ce qui l'assainit. Ainsi toute son énergie est dirigée uniquement vers le raisin. » Pour raccourcir et alléger cette opération, il travaille à l'installation de tailles haies mobiles sur socle qu'il pourrait ensuite placer sur sa chenillette afin d'aller tondre l'herbe jusque sous les pieds de vigne. ●

ses associés et ses employés travaillent le sol. La vendange passée, les parcelles restent enherbées. « Conserver l'herbe en hiver permet de protéger le sol, de le garder vivant. Il existe, en effet, de nombreux échanges entre l'herbe et la terre. Les racines des adventices permettent également de restructurer le sol », explique-t-il. Toutefois, il le reconnaît, le travail du sol est en revanche plus onéreux. « Sur certaines parcelles, le travail du sol avec le treuil coûte sept fois plus cher que le désherbage chimique. Sur les parcelles mécanisables, l'écart est moindre. L'un dans l'autre, le surcoût est bien réel, mais peut être intégré dans le prix de vente de nos vins », commente-t-il.

Le retour au travail du sol sur le domaine Clusel-Roch s'accompagne également de l'abandon des engrais chimiques. « Nous utilisons des fumures organiques. Par ailleurs, notre choix de culture nécessite également davantage d'observations. Nous appliquons uniquement des produits préventifs. Nous n'avons pas à disposition de produits de rattrapage. Nous n'avons pas le droit à l'erreur ». ●

Essais viticoles À la recherche de solutions concrètes

Les chambres d'agriculture de la région Rhône-Alpes et d'autres régions viticoles (Bourgogne et Aquitaine) mettent en place des expérimentations pour combattre les problèmes phytosanitaires. L'objectif consiste à offrir des solutions concrètes aux viticulteurs.

Depuis 2008, des essais sont menés selon des méthodes scientifiques proposées par la Commission des essais biologiques (CEB). Ceux-ci sont financés en partie par la Région Rhône-Alpes dans le cadre du Pep (pôle d'expérimentation et de progrès) vin. Les chambres d'agriculture, des interprofessions ou des firmes privées, dans le cadre de partenariats, apportent également des fonds pour mener à bien ces expérimentations dont l'objectif consiste à mesurer l'efficacité d'une, voire de plusieurs

stratégies de traitement pour lutter efficacement contre les principales maladies et ravageurs de la vigne, à savoir le mildiou, l'oïdium, le black rot, le botrytis et les tordeuses de la grappe. « Les objectifs des expérimentations s'établissent en lien avec les préoccupations techniques des viticulteurs, d'où l'importance d'un travail cohérent avec les techniciens rhônalpins et ceux du réseau des viticulteurs biologiques de France. Les vignobles du Jura, de la Saône-et-Loire et de Gironde sont aussi concernés », précise Caroline Le Roux, conseillère viticole à la chambre d'agriculture du Rhône.

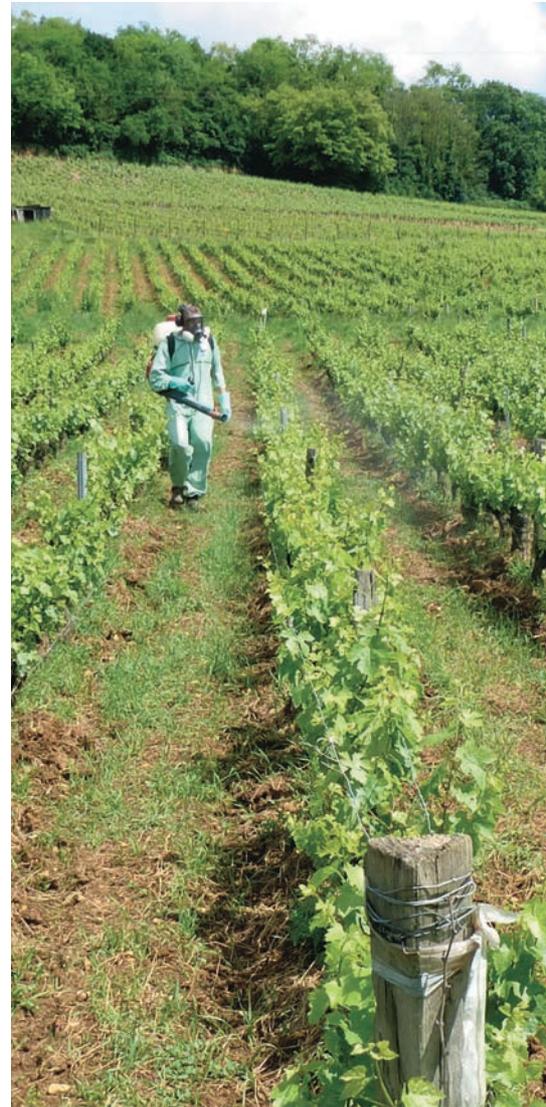
Dans chaque vignoble, un ou plusieurs viticulteurs prêtent une parcelle de vigne, contaminée intégralement ou non. Les protocoles d'essais déclinés selon les spécificités du vignoble sont alors appliqués jusqu'à la récolte pour évaluer les paramètres de la vendange ramassée. Chaque hiver, des rencontres sont organisées en partenariat avec les chambres d'agriculture et les organisations d'agriculteurs biologiques pour une analyse des résultats obtenus. « D'une part, ces réunions nous permettent de rencontrer les professionnels, de leur faire partager nos expérimentations et de recueillir leurs préoccupations techniques liées à la spécificité de la viticulture biologique. D'autre part, nous réfléchissons à l'élaboration de nouveaux protocoles ou de modalités communes à d'autres vignobles », explique-t-elle.

Quels résultats ?

Les résultats des expérimentations peuvent être à la fois probants et insuffisants. C'est notamment le cas pour le mildiou. Différentes modalités ont été testées



L'objectif des expérimentations consiste à mesurer l'efficacité de stratégies de traitement pour lutter contre les maladies en bio.



depuis 2010, à savoir le type de renouvellement des traitements (fixe ou modulé), les formes de cuivre (sulfate, hydroxyde et oxyde), les doses de cuivre employées et les alternatives en complément du cuivre. Globalement, lors d'une forte attaque de mildiou sur feuilles et sur grappes, et ce quelle que soit la stratégie adoptée, la lutte contre la maladie n'est pas totalement efficace. L'utilisation maximale de cuivre (10 x 600 g) demeure le meilleur remède, mais une nouvelle réglementation risque d'imposer une réduction de la dose de cuivre métal à l'hectare. La modulation de ces doses, complétée à un pilotage des traitements selon les niveaux des pluies reste une « stratégie incontournable » selon le dernier rapport. En revanche, l'application d'une même forme de cuivre n'est pas déterminante dans l'efficacité de la stratégie, d'où la poursuite des essais en 2014.

Pour l'oïdium (essais de 2011 à 2013), trois stratégies ont été testées pour l'essai portant sur la réduction des doses totales de soufre mouillable. La stratégie de référence est la plus performante, avec 97 % d'efficacité, est celle de l'application de 8 à 10 kg de produit commercial, avec un début de protection à 7/8 feuilles étalées, en situation très difficile. Dans le cadre d'une stratégie « réduction et modulation des doses », dose divisée par deux, celle-ci permet une

“ Les objectifs des expérimentations s'établissent en lien avec les préoccupations techniques des viticulteurs ”.

Caroline Le Roux, conseillère viticole à la chambre d'agriculture du Rhône



Lors des expérimentations, différentes modalités ont été testées pour les traitements à base de cuivre et les alternatives à ce dernier.

maîtrise, certes moins importante que la précédente, mais significative de la maladie (75 % d'efficacité). Enfin, la stratégie « encadrement de la floraison » avec quatre traitements en moyenne l'est tout autant. D'autres essais sont menés autour du black rot, de la pourriture grise (botrytis) et de l'eudémis. Pour le black rot de la vigne, les stratégies « bio » sont satisfaisantes, le cuivre associé au soufre montre notamment des résultats intéressants et compatibles avec les objectifs de rendements des viticulteurs en AB. Les anti-botrytis homologués en AB ont des efficacités comprises entre 15 et 40 % tandis que de meilleurs résultats sont obtenus grâce à des mesures préventives telles que la transformation du gobelet traditionnel, l'engazonnement permanent et l'effeuillage. Enfin, depuis 2011, un essai a été mis en place pour lutter contre les tordeuses de la grappe. Un insecticide nouvellement homologué a permis d'acquiescer des références, et notamment une efficacité identique de ce produit par rapport à d'autres produits conventionnels. Il nécessite néanmoins un positionnement précis (quelques jours avant les éclosions) pour obtenir 80 % d'efficacité. ●

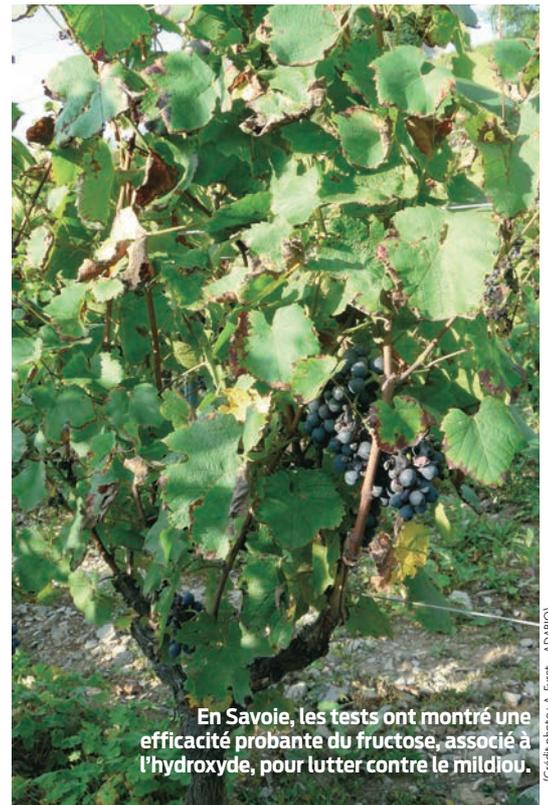
Expérimentation Du sucre pour réduire les doses de cuivre

Le programme de recherche national Usage (2012-2015) comprend un volet expérimental afin de tester l'efficacité de l'application de microdoses de sucre dans la lutte contre les maladies et ravageurs de la vigne, et ainsi permettre une réduction des doses de cuivre. Avec de premiers résultats probants.

Conduit depuis 2012, le programme de recherche national de l'Onema appelé « Usage » concerne les filières maraîchage, arboriculture et viticulture. Il vise à permettre une réduction des doses de cuivre dans les stratégies de lutte contre les maladies et les ravageurs. Son pilotage a été confié, pour la viticulture, à l'ADABio et des essais ont été menés depuis 2012 sur différentes vignes conduites en bio : en Savoie, en Touraine, en Charente et également dans le Diois (avec le Grab d'Avignon, pour ce qui concerne la vigne sous tunnel en pot).

Tester le mécanisme d'action des sucres

Différents protocoles ont été menés sur ces sites afin de tester le mécanisme d'action des sucres qui, bien que la science n'ait pas encore fait toute la lumière sur ce phénomène, favoriserait le métabolisme de la plante tout en empêchant les ravageurs de s'installer. En Savoie, les essais sont menés depuis trois ans sur une parcelle de gamay du domaine de La Gerbelle, de Guy et André Quenard, à Chignin. L'évaluation de l'efficacité de l'usage du fructose, seul ou en association avec de l'hydroxyde de cuivre, s'est effectuée via différentes modalités et dosages et a donné lieu à de premières conclusions assez encourageantes. « On constate, commente Arnaud Furet, conseiller viticulture à l'ADABio, que selon la forme du cuivre utilisée, il peut y avoir une amélioration. Ainsi, en 2012, avec un cuivre de référence sous forme hydroxyde, associé au fructose, on a pu constater qu'il y avait amélioration. Mais ces premiers résultats, probants en Savoie, ne l'ont pas été sur tous les autres sites d'essai. L'expérimentation continue, en utilisant d'autres formes de cuivre. Ainsi, en 2014, les essais se sont poursuivis en utilisant du sulfate et de l'hydroxyde, et ceux-ci étant ou non associés à du fructose. Les résultats ne sont pas encore connus pour cette année ». Et le conseiller de préciser : « Le contexte de pression du mildiou intervenu tard deux années de suite en Savoie se complique pour 2014 avec la pression du blackrot. »



En Savoie, les tests ont montré une efficacité probante du fructose, associé à l'hydroxyde, pour lutter contre le mildiou.

(Crédit photo: A. Furet - ADABio)

D'autres pistes encourageantes

D'autres essais d'utilisation de microdoses de sucre (saccharose) ont été également menés par le Grab d'Avignon concernant la lutte contre la flavescence dorée, avec des résultats positifs qui ont encouragé à élargir le programme au niveau national. D'autres pistes sont également testées dans cet objectif de diminuer les doses de cuivre, tel le recours à l'usage de certaines plantes et huiles essentielles, avec là aussi un certain nombre de constats encourageants. Les résultats d'ensemble du volet viticole du programme de recherche Usage financé par l'Onema sont attendus pour 2015. ●

Vinification bio

La force d'un collectif

La cave de Saint-Pantaléon-les-Vignes, bien qu'en lisière du Vaucluse se situe en terres drômoises. Ses vignobles couvrent quelque 930 hectares dont 127 cultivés selon les principes de l'agriculture biologique. Ces vignes donnent un vin rouge très qualitatif dont la vinification est conduite selon le cahier des charges bio.

Un vin de belle nature !

Déjà dans les années 1985, deux viticulteurs apporteurs à la cave pratiquaient l'agriculture biologique mais leur production n'était pas valorisée par manque de volume. Quelque cinq ans plus tard, le nombre de vigneron en AB ayant doublé, la cave a pu ainsi produire une cuvée et a obtenu sa certification... Depuis, une vague de conversion permet un développement intéressant de cette production et la cave a su associer avec harmonie les apporteurs historiques et les plus jeunes, favorisant par diverses actions, la cohésion du groupe. Bien représen-

tés au niveau du conseil d'administration de la cave, les viticulteurs bio ont initié des rendez-vous de bords de champs. Plusieurs fois par mois, ils se retrouvent avec un conseiller de la chambre d'agriculture de la Drôme ce qui favorise des discussions techniques et échanges d'expérience. Une commission bio assure le suivi et la communication des vigneron. Une dynamique collective qui séduit aussi quelques professionnels en agriculture conventionnelle sensibilisés aux problématiques actuelles.

D'abord la qualité

Les vendanges réalisées à la machine s'étalent sur environ cinq semaines et l'organisation doit faire en sorte que chaque mode de production soit bien différencié. Un quai est réservé à la production AB y compris le dimanche. Une sélection parcellaire est faite en amont et classée selon la qualité de récolte. Les raisins de très haute qualité sont vendangés en même temps et serviront à la réalisation de cuvées sous l'appellation « côtes-du-rhône villages bio ». Les autres raisins sont vinifiés en côtes-du-rhône bio. Le raisin moins qualitatif n'est pas vinifié sous le label AB, mais avec les raisins conventionnels. Le rendement est de l'ordre de 48 hectolitres à l'hectare. Chaque année, déclare le président de la cave Jean-François Julian, également producteur bio, « nous avons 20 à 30 % de nos récoltes qui sont déclassés. Nous produisons deux gammes : le côtes-du-rhône bio et le bio village ».

La vinification AB

La vinification en bio doit respecter en tous points son cahier des charges spécifique. En amont, la cave

procède à une désinfection du matériel, puis à la réception de la vendange sur les quais désignés, et à une sélection qualité des raisins. Après pressage, la cave pratique un remontage pour rendre homogène le liquide. « Une première analyse est pratiquée, explique le maître de chai Patrick Belle. Cette étape va nous informer sur le degré d'alcool, le taux de sucre, l'acidité totale, volatile... une appréciation indispensable pour la poursuite du travail afin de corriger, si nécessaire, certains paramètres. Chaque cuvée est totalement tracée avec un cahier des charges sous label "Écocert". Les produits autorisés à la vinification sont également certifiés bio, levures spécifiques, tanins, et leurs fournisseurs identifiés. Des levures sont ajoutées en départ de fermentation. Une fois les sucres transformés en alcool, une deuxième fermentation dite malolactique permet d'ajuster l'acidité totale. Les ajouts sont codifiés, les quantités respectées, et ne sont réalisés que si nécessaire selon la qualité des fruits et des arômes. Quant aux sulfites (SO₂), facteurs de conservation et à évitant toute déviation d'origine bactérienne, les doses en AB sont bien inférieures à une vinification traditionnelle. De plus, très souvent les clients demandent des doses encore moindres que celles inscrites au cahier des charges. Bien sûr, des œnologues sont associés à l'élaboration de nos vins pour qu'ils soient en lien avec les attentes de nos



La cave de Saint-Pantaléon-les-Vignes produit des côtes du rhône bio et des côtes-du-rhône village bio.



Trois des administrateurs de la cave de Saint-Pantaléon-les Vignes : Mickaël Fage et Frédéric Rabaix avec le président Jean-François Julian (à droite).

clients tout en mettant en exergue les typicités de notre terroir. Après les fermentations, nous procédons au soutirage afin d'ôter les bourbes et ensuite à des assemblages selon les cuvées.»

Fraîcheur et fruits

« Nous nous situons le plus au nord des vins méridionaux, précise Jean-François Julian, et nos vins se caractérisent par des accents fruités très présents et une certaine fraîcheur. Nos rouges sont la combinaison de deux ou de plusieurs cépages mais très majoritairement grenache à 70 %, syrah (tannique) pour 25 %, et d'autres cépages carignan, saint-sault... Ce sont des vins à la robe foncée et brillante, vins de création. Il n'y a pas de recette car nous travaillons sur le vivant et chaque année diffère même si le terroir garantit certaines constantes appréciées. Au nez, ce sont les fruits rouges et la réglisse qui s'affirment ; en bouche nous cherchons un vin équilibré, structuré mais sans agressivité avec des notes de fruits secs. Un vin plaisir reconnu par sa qualité, et commercialisé majoritairement par le biais des Cellier des Dauphins ». Les ventes en direct au caveau représentent environ 5 % de la production avec une bouteille bio « Terroir de la Lance » et un bag in box de « côtes-du-rhône Bio » de 5 litres. ●

Vinification naturelle

Du microscope au verre

L'exercice est complexe voire périlleux mais certains viticulteurs producteurs de raisins en bio et en biodynamie s'adonnent à une vinification « naturelle ». Précisions avec Luc Bauer de l'Ardab.



Luc Bauer chargé de mission viticulture et œnologie en agriculture biologique au sein de l'Ardab. Il accompagne les viticulteurs qui se convertissent à la viticulture bio.

Luc Bauer est chargé de mission viticulture et œnologie en agriculture biologique (AB) au sein de l'Ardab, l'association des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire, depuis 2010. A ce titre, il sensibilise et accompagne dans la conversion en bio des agriculteurs conventionnels et s'attache à la pérennisation des exploitations en AB.

Naturel !

Un travail conséquent de formation en œnologie a été entrepris avec l'aide de Jacques Neauport, élève de Jules Chauvet, l'un des pères de l'œnologie moderne, précurseur des vins dits « naturels » et qui a mis toute sa science de biologiste au service d'une certaine conception du vin. « La vinification est une phase très complexe surtout si on l'envisage avec un minimum de chimie et un maximum de biologie, et requiert des connaissances en microbiologie et de la pratique », explique Luc Bauer. Cette vinification, la plus naturelle possible, séduit certains viticulteurs producteurs de raisins en bio ou en biodynamie, un aboutissement cohérent, en harmonie avec la conduite de leurs ceps, une exigence supplémentaire. Cet ultime travail a pour objectif de donner à boire un vin où toutes les typicités du terroir peuvent s'exprimer. La pratique ne consiste pas à laisser faire la nature mais bien à contrôler finement chaque étape de la vinification. L'exercice s'avère délicat parfois risqué quand il s'agit d'abandonner le levurage, de contrôler l'action des micro-organismes, de prohiber les ajouts notamment de sulfites... une phase où l'observation et le suivi sont des notions capitales.

Sublimer le terroir

Le vin est la résultante de l'action de micro-organismes sur le raisin pressé. Levures et bactéries entrent en action et tout l'art d'une vinification naturelle réside en l'attention portée à cette transformation. « Pour faire simple, explique Luc Bauer, la vinification est une course de vitesse entre les levures puis entre les bactéries - l'ordre doit être respecté - celles favorables à la transformation du jus en vin et les indésirables aux effets gustatifs désastreux. » Le raisin issu

de l'agriculture bio est d'abord ramassé manuellement, trié... La qualité de la vendange est primordiale ainsi que l'hygiène du chais et des matériels utilisés. « Nous sommes convaincus que l'agriculture biologique est la méthode la plus respectueuse du patrimoine levurien et de sa diversité. De plus en plus de vignerons bio souhaitent ne plus ajouter de levures sèches actives pour leurs fermentations, même s'ils peuvent le faire conformément au cahier des charges AB. Le but est de ne plus enrayer l'action des levures typiques de son terroir », ajoute le référent de l'Ardab.

Quant aux doses de sulfites (rôle de conservation), même si les vignerons baissent très sensiblement les doses, ils peuvent être responsables d'allergies et autres céphalées et sont également des inhibiteurs des arômes. S'en passer permet d'obtenir des vins plus fins, plus aromatiques, plus digestes. C'est un exercice passionnant mais d'équilibriste.

Sous le microscope

La science peut alors intervenir pour guider le viticulteur. Depuis 2010, une douzaine de viticulteurs se réunissent au lycée agro-viticole de Bel Air dans le Rhône avec Luc Bauer et c'est sous un microscope équipé d'une caméra que les professionnels examinent leurs échantillons et se lancent dans l'observation de la flore levurienne et bactérienne de leur mout en fermentation. Au programme, identification, comptage, activité des micro-organismes, dynamique des populations... une première appréciation à la fois quantitative et qualitative. Des photos prises à l'aide de la caméra permettent au fil des séances d'apprécier les évolutions et d'apporter des corrections si nécessaires par des interventions qui ont pour objet d'enrayer le processus non souhaité. C'est ainsi, par exemple que la levure Kloeckera qui a la propension à produire de l'acétate d'éthyle (odeur de solvant) se contrôle par privation d'oxygène en immergeant le chapeau du marc. Ces réunions sont aussi l'occasion de dégustations et d'échanges entre professionnels, un travail collégial où les expériences se croisent et où la technicité s'habille de convivialité. ●

Apiculture

Rhône-Alpes, première région apicole bio française

Avec, en août 2014, plus de 16 400 ruches, au sein de plus d'une centaine d'exploitations, Rhône-Alpes est la première région apicole bio française en nombre de ruches certifiées ou en conversion. La région détient 17 % du potentiel de production apicole bio français.



En Rhône-Alpes, plus d'une centaine d'exploitations apicoles sont certifiées bio ou en conversion et possèdent plus de 16 400 ruches.

Chaque année en France, la consommation nationale de miel est estimée à 40 000 tonnes. Toutefois, depuis une quinzaine d'années, la production française est en baisse favorisant les importations. Conséquence : près d'un tiers de la consommation française de miel est importé.

Cette diminution de la production de miel français s'explique notamment par la disparition importante depuis une quinzaine d'années des cheptels d'abeilles. L'apiculture est, en effet, très sensible aux pollutions environnementales et à l'amenuisement de la flore. Dès lors, certains apiculteurs, particulièrement rhônalpins, se sont tournés vers l'apiculture bio faisant de Rhône-Alpes, la première région apicole française en nombre de ruches certifiées AB ou en conversion.

Son nombre d'apiculteurs bio a, en effet, triplé depuis 2007.

Aujourd'hui, en août 2014, Rhône-Alpes recense plus de 16 400 ruches détenues par plus d'une centaine d'apiculteurs professionnels et amateurs. Fin 2013, la France comptait près de 600 exploitations apicoles bio ou en conversion pour près de 93 160 ruches certifiées bio ou en conversion. Avec une production estimée de 380 tonnes, la région Rhône-Alpes détient ainsi 17 % du potentiel de production apicole bio français. L'apiculture bio représente 13 % de la production de miel rhônalpine.

Le miel en direct

Sur le plan de la commercialisation, les apiculteurs bio rhônalpins qui pratiquent exclusivement de la

vente directe sont plutôt situés dans le sud de la région, en Ardèche et dans la Drôme. Ils n'ont en général pas plus de 120 ruches en production et vendent leur miel sur les marchés, sur les foires, en association pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap) et en magasins de producteurs. Ils sont généralement diversifiés. Au-delà de 120 ruches en production, les apiculteurs pratiquent pour la majorité la vente en demi-gros, soit la vente en pot sous leur nom à des magasins ou sous une autre marque commerciale à une entreprise de l'aval. Si parmi ces derniers, certains pratiquent encore de la vente directe, ils tendent à diminuer leur temps de commercialisation. Les plus gros apiculteurs bio pratiquent également la vente en gros, sous forme de fût de miel. Cette pratique est, toutefois, minoritaire en Rhône-Alpes. ●

Plus de la moitié des ruches bio dans quatre régions

	Nombre d'exploitations fin 2013 Certifiées et en conversion	Evolution / 2012	Nombres de ruches fin 2013 Certifiées et en conversion	Evolution / 2012
Languedoc Roussillon	82	-8%	13 986	3%
Midi-Pyrénées	71	4%	10 069	-1%
PACA	73	1%	12 707	1%
Rhône-Alpes	110	0%	16 759	6%
France	594	0%	93 157	0%

Source : Agence Bio/OC

L'apiculture bio représente 13 % de la production de miel en Rhône-Alpes. Pour la production de gelée royale, 50 % des apiculteurs sont en bio.

Gelée royale, reine du bio

Le groupement des producteurs de gelée royale (GPGR) comptait en 2013, 86 adhérents dont près de la moitié étaient labellisés bio (41 adhérents). Un tiers des producteurs adhérents au GPGR sont Rhônalpins. La production bio de gelée royale représente 63 % du volume total de production enregistré par le groupement, soit près de 960 kg pour une production totale de plus de 1 530 kg. Le groupement œuvre pour la reconnaissance de la gelée royale française au travers d'une charte de qualité, d'un contrôle indépendant et d'un logo « gelée royale française ».

La vente directe et la vente en demi-gros
représentent les modes de commercialisation les
plus pratiqués par les apiculteurs.

Gaec Les Ruchers Nomades

Le défi, c'est maintenir son cheptel d'abeilles

Les produits de la ruche bio sont plébiscités, la demande régionale est forte et la vente directe fonctionne bien. Ces points positifs n'évaluent cependant pas les difficultés des apiculteurs rhônalpins confrontés à une sévère baisse de leur production.

Ferme apicole en agriculture biologique située à Semons, dans le secteur de la Bièvre, près de La Côte-Saint-André, le Gaec *Les Ruchers Nomades* compte trois associés, Nicolas Guintini, Isabelle Gombert et Hélène Bois. Leurs 400 ruches au total permettant de produire différents miels mais aussi du pollen et de la gelée royale. Une partie du cheptel est transhumant, afin que les abeilles butinent, par exemple, la lavande en Drôme ou la flore de montagne en Savoie. Selon la réglementation, les ruchers bio doivent en effet être situés dans des zones offrant des sources de nectar et de pollen constituées essentiellement de cultures conduites selon les règles de l'agriculture biologique ou, le cas échéant, d'une flore spontanée ou de cultures traitées au moyen de méthodes ayant une faible incidence sur l'environnement (prairies permanentes ou temporaires, zones humides...). Le miel de lavandin de culture conventionnelle fait l'objet d'une dérogation à condition d'une analyse de résidus négative. « Concrètement on devrait avoir, au delà de cette règle du cahier des charges AB protégeant le consommateur, le droit de produire au plus proche de l'exploitation sans avoir à subir les conséquences d'une agriculture peu respectueuse de ses pollinisateurs. Nous devrions pouvoir produire là où on est installé, et non dans des « réserves » improbables. Il est à peu près impossible de préserver l'ensemble de ses colonies d'abeilles des sources susceptibles de contaminer les produits de la ruche même pendant la floraison de fleurs spontanées. Cette casse ou ces pollutions anéantissent le travail et les soins apportés par l'apiculteur aux abeilles ».

Une équation complexe à résoudre

Dans une situation générale favorable aux circuits courts et à la vente directe, une équation complexe



Les 400 ruches du Gaec Les Ruchers Nomades permettent de produire différents miels, du pollen et de la gelée royale.

est néanmoins posée aux apiculteurs bio. « La réalité tient du paradoxe, reconnaît Nicolas Guintini. Car le problème de vendre nos produits ne se pose pas. La demande est là, très importante, dans un contexte de production française, et même européenne, qui est déficitaire. Et la demande de miel bio augmente. Cette année, nous avons été obligés d'augmenter le prix de nos miels – pour un miel de montagne, il se situe de 13 à 14 euros le kg (vendu seulement en pots de 500 g pour faire durer le stock) -, afin de tenir compte à la fois de l'augmentation du coût de notre travail et d'une production qui a considérablement chuté. En ce qui nous concerne, cette production a été divisée par deux en quatre ans : de quinze tonnes en 2011, nous sommes passés à sept tonnes cette année. On arrive à vendre notre miel partout mais on peut considérer que là, nous sommes sur une tarification de produits rares, ce qui n'est pas, personnellement, notre objectif. Mais comment faire autrement à court terme ? La problématique de la production apicole reste à mon sens à analyser dans son ensemble, car le problème fondamental, c'est de maintenir notre cheptel d'abeilles ». On considère que la production nationale a été divisée par 4 en 20 ans pour un nombre de ruches déclarées assez constant.

Une dynamique régionale forte

Aux *Ruchers Nomades*, la valorisation en circuit court fonctionne bien : le miel est vendu principalement en demi-gros et un quart de la production en direct. La région Rhône-Alpes compte 272 apiculteurs « de plus de 250 ruches » dont plus de 70 sont en bio. Plus de 4 apiculteurs professionnels sur 5 conditionnent leur

miel pour le vendre en demi-gros et en direct, cette part tend à augmenter. « On assiste aussi à une diversification des ateliers en bio, en pollen, nectar, gelée royale. Depuis dix ans, beaucoup d'apiculteurs se sont installés, et cette diversification sauve cette année de jeunes installés rappelle Nicolas Guintini. L'enjeu est de les former correctement à un métier complexe et difficile afin que leur exploitation soit pérenne ». Le facteur rassurant pour la profession réside dans la demande exprimée par les consommateurs pour les produits de la ruche, miel en tête. Les productions locales sont très appréciées. La diversification en production d'essaims reste à l'image du national peu attractive alors que la demande est forte.

En Rhône-Alpes, la politique menée en faveur de l'apiculture, dont l'apiculture bio, est forte. Elle est mise en œuvre à travers le Crof (contrat régional d'objectif de filière) et le Pep (pôle d'expérimentation et de progrès) apicole. L'Adara, l'association pour le développement de l'apiculture en Rhône-Alpes prend une part active dans la formation, l'installation, l'accompagnement des producteurs, les expérimentations, les observatoires, la sélection... En tant que vice-président de l'Adara, Nicolas Guintini est très investi sur la question environnementale. A ce titre, il considère qu'outre l'existence des aléas climatiques, qu'illustre une saison 2014 particulièrement calamiteuse, et les maladies pouvant toucher les abeilles en été « ce sont bien les pollutions multiples qui pèsent très lourd au rang des atteintes subies par *apis mellifera* et tous les pollinisateurs, et ces atteintes creusent un peu plus les possibilités économiques et sociales de la filière ». ●

Terre d'Ardèche

Saveurs de pays en Rhône-Alpes et ailleurs

Jeune entreprise de transformation de produits de terroir, Terre d'Ardèche, créée il y a trois ans par Laurence et Thierry Pavin, prend son essor. Les préparations « maison » ont pour ambition de dépasser les limites départementales pour offrir un peu d'Ardèche aux amateurs de produits authentiques.

C'est à Saint-Vincent-de-Barrès que l'entreprise *Terre d'Ardèche* s'est installée, dans l'ancienne ferme familiale qui a été rénovée et aménagée pour accueillir l'activité. Un redémarrage pour Thierry Pavin, cuisinier de métier en Suisse, qui, à la cinquantaine, a créé avec son épouse cette activité. L'idée était de mettre en valeur son expérience professionnelle dans la confection de produits issus de matières premières d'origine ardéchoise ainsi qu'un service de cuisine à domicile et un service traiteur, surtout estival.



La production phare de Thierry Pavin est le pain d'épices qu'il élabore avec 40 % de miel : nature ou plus sophistiqué avec un ajout de figue, orange, citron, pépites de chocolat, myrtilles sauvages ou safran.

Ardéchois et bio

C'est dans une nature insolente de charmes que se situe l'atelier de transformation de *Terre d'Ardèche* ainsi qu'un magasin de vente en directe, à proximité du village de Saint-Vincent-de-Barrès, labellisé village de caractère pour son empreinte médiévale. Pittoresque donc, plaisir du regard, mais également plaisir gourmand avec les préparations de Thierry Pavin qui mettent en valeur les productions départementales. Ce caractère ardéchois, Thierry Pavin, y tient comme il tient également au label bio, une évidence contextuelle et une conviction qui confirment un choix de naturel, de respect de l'environnement.

Il transforme ainsi les fruits très majoritairement locaux en confitures cuites traditionnellement en chaudron de cuivre, le miel en pains d'épices, confectionne des sablés à la farine blanche ou de châtaigne, fourrés de confiture et dont la forme symbolise les contours du département. Un moule a été créé spécialement à cet effet par un de ses amis designer.

Une large gamme pour quelques douceurs

Côté confiture, sauf l'orange et le kumquat, tous les fruits sont locaux : petits fruits rouges (plateau ardéchois), châtaigne, mais également des grands classiques, comme la pêche ou l'abricot comptant ainsi quelque 18 parfums pour environ 12 000 pots par an. La production phare de Thierry Pavin est le pain d'épices qu'il élabore avec 40 % de miel : nature ou plus sophistiqué avec un ajout de figue, orange, citron, pépites de chocolat, myrtilles sauvages ou safran. Le fondant exceptionnel est dû, certes au miel toutes fleurs acheté en Ardèche, Drôme et Isère, mais aussi au sirop d'agave. Il vient de mettre au point un pain d'épices sans gluten pour satisfaire les personnes allergiques, à base de farine de sarrasin et de souchet. Il



Jeune entreprise de transformation de produits de terroir, Terre d'Ardèche, a été créée il y a trois ans par Laurence et Thierry Pavin.

consomme environ 600 kilogrammes de miel par an. Par ailleurs, il se procure également du miel d'acacia et de châtaignier pour faire de l'achat revente et élargir son offre. Quant aux sablés fourrés à la confiture de myrtilles sauvages (de l'Ardèche), ils sont à base de farine type 65 ou de farine de châtaigne. En tant que professionnel, il s'engage avec le plus grand sérieux et toutes ses douceurs sont labellisées bio et répondent aux principes de l'HACCP (formation qu'il a suivie pour garantir l'hygiène et la sécurité des aliments).

Une commercialisation en évolution

Thierry Pavin passe la matinée dans son laboratoire où il confectionne ses productions. L'après-midi, il assure plutôt la prospection commerciale et les livraisons. Il a déjà tissé seul un réseau relativement important : local, bien sûr, mais qui couvre aussi Rhône-Alpes et la région parisienne (malgré des frais de transports qui grèvent la rentabilité). Les magasins bio et épicerie fines sont ses principales cibles commerciales, et des réseaux comme Biocoop, Natura-Pro lui servent de points de diffusion. Quelques caves et spécialistes alimentaires complètent sa commercialisation. Il propose aussi des colis-cadeaux comprenant un panel de produits ardéchois provenant de son atelier et achetés localement (charcuterie, terrine de truite, miel, vin) pour des clients tels que des groupes et comités d'entreprises. Il a même tenté une expérience commerciale très ponctuelle avec le groupe Carrefour, qui n'a pas été aussi porteuse qu'espérée. « J'ai mis deux ans à émerger et la partie prospection que j'assumais totalement est assez dévoreuse de temps. Pour donner un nouvel élan à mon activité je viens de conclure un accord avec des commerciaux multicartes qui prendront pour partie le relais sur ce pan de mon travail. J'espère ainsi augmenter la production et asseoir ma petite entreprise ». Autre projet, pour 2015, en lien avec la grotte Chauvet : cette grotte a été inscrite comme bien culturel sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco et une boutique, sous l'égide de la marque collective *Goutez l'Ardèche*, devrait voir le jour sur le site. Thierry Pavin compte aussi sur cette perspective pour se développer. ●

Thierry Pavin met en valeur les productions départementales. Ce caractère ardéchois, il est tient, comme il tient également au label bio.

SARL La Petite Châtaigne

La châtaigne bio transformée, un marché porteur

Labellisée en agriculture biologique depuis 1999, la SARL La Petite Châtaigne, située à Genestelle, en plein cœur du PNR des Monts d'Ardèche, est spécialisée dans le séchage et la mouture de farine de châtaigne.

Beaucoup le savent, le marché de la châtaigne en frais est principalement ouvert aux gros calibres. Pourtant, à la récolte, on en trouve aussi des petits. Comment alors les valoriser ? A la SARL La Petite Châtaigne, la question a été résolue depuis longtemps. Spécialisée dans l'achat et revente de châtaignes, cette entreprise familiale gérée par Patrice Duplan et son épouse, produit près de 70 tonnes de farine, 1 tonne de châtaignes sèches et 2 tonnes de brises avec les 240 tonnes de petites châtaignes (jusqu'au groupe 3) qu'elle collecte¹ principalement auprès de castanéiculteurs du secteur, mais aussi auprès d'expéditeurs et groupements de producteurs aux deux extrémités du département. Des fournisseurs qui répondent tous au cahier des charges de l'agriculture biologique car à la SARL La Petite Châtaigne, pas un produit transformé ne sort de l'atelier sans son logo AB. Patrice Duplan avoue que ce choix a été dicté d'abord par une question d'opportunités. « Au départ, nous fabriquions de la farine de châtaigne pour des boulangers du secteur, avec nos propres récoltes. Puis nous avons commencé à vendre des petits sachets de farine et châtaignes sèches entières sur différents marchés. Nous nous sommes très vite aperçus que ces produits plaisaient au consommateur. Dans la foulée, je me suis donc rapproché de plusieurs entreprises de distribution dont Markal, spécialiste du conditionnement et de la distribution de produits alimentaires bio à Saint-Marcel-lès-Valence (26), qui a été intéressée par mes produits, à condition bien sûr qu'ils soient certifiés en agriculture biologique. Même si nous avions jamais franchi le cap avant, ce mode de production correspondait pleinement à notre fonctionnement et à notre éthique. Très vite, nous nous sommes donc convertis en bio et avons passé un contrat avec Markal », explique-t-il.



Dans son atelier, Patrice Duplan transforme en farine ou en châtaignes sèches les petites châtaignes qu'il collecte auprès d'autres agriculteurs du secteur ou expéditeurs.

Des produits qui ont le vent en poupe

Aujourd'hui, l'entreprise drômoise est son principal client (80 % de sa production de farine et châtaignes sèches), le reste est livré auprès de biscuitiers, grossistes, boulangers ou encore auprès d'entreprises locales comme la brasserie Bourganell. Une bonne partie de cette production est également valorisée sous AOP châtaigne d'Ardèche. « On sent que nos clients sont de plus en plus intéressés par une production identifiée Ardèche. C'est très bien ! », affirme-t-il. Car pour lui, pas de doute, le bio et l'AOP sont des démarches complémentaires qu'il faut mettre en avant. Des marchés qu'il estime porteurs, notamment celui

du bio. « Beaucoup de magasins spécialisés sont intéressés par ce genre de produits, farine ou châtaignes sèches, à la fois pour leur côté bio, mais aussi leur côté sans gluten, indique-t-il. De plus, on se retrouve sur un marché très bien organisé avec une clientèle acquise et fidèle, ce qui facilite les débouchés. » Même les grands industriels du département (Clément Faugier, Sabaton...) ont développé une gamme bio. C'est dire si ce marché a actuellement le vent en poupe ! Patrice Duplan en a véritablement conscience. « Il faut aujourd'hui arriver à produire plus, car la demande est bien là. » Un projet qu'il espère pouvoir concrétiser très rapidement, même si la progression croissante du cynips² dans les vergers ardéchois l'inquiète beaucoup. ●

¹ La SARL collecte également près de 100 tonnes de châtaignes de gros calibre qu'elle commercialise sur le marché du frais.

² Ravageur du châtaignier.

À la SARL La Petite Châtaigne, pas un produit transformé ne sort de l'atelier sans son logo AB.

Ne pas mettre tous ses fruits dans le même panier

Installé depuis quatorze ans en Isère, Jean-Noël Roybon a toujours veillé à avoir une production et des débouchés diversifiés. Cela met son entreprise à l'abri d'aléas climatiques ou économiques.

Sees convictions n'ont pas amoindri son sens de l'organisation. Lorsqu'il a repris la ferme familiale, à Vourey (Isère), Jean-Noël Roybon savait qu'il voulait produire en agriculture biologique. Seuls les noyers de l'exploitation étaient en bio. Les autres vergers ne l'étaient pas. Alors la phase de conversion a été immédiate. S'il n'a jamais eu de doute sur cette démarche, il n'en a pas eu davantage au regard de l'évolution de l'exploitation. « J'ai rapidement compris que je devais me doter d'un verger varié pour répondre à ma clientèle, analyse l'agriculteur. Avec seulement une trentaine d'hectares, il me fallait répondre à la plus large demande possible. » Difficile quand les noyers occupent à eux seuls une douzaine d'hectares.

Diversité d'espèces fruitières

Alors, le jeune homme s'est mis à planter cerisiers, pêchers, pommiers, poiriers et kiwis. La diversité d'es-

pèces lui a permis de répondre à la fois aux clients pendant la saison, mais aussi au-delà car il s'est mis à transformer. « On peut proposer des compotes, des confitures, des jus, des nectars... », énumère-t-il. Malgré tout, la production continuait à se concentrer sur trois mois d'été essentiellement, ce qui en bon gestionnaire d'entreprise ne convenait pas suffisamment à Jean-Noël Roybon. Alors quand sa femme s'est installée il y a trois ans, elle a monté un atelier supplémentaire de maraîchage, en particulier fraises et asperges pour se démarquer rapidement en début de saison, et des raisins de table pour la fin de l'été. Cette production dans le Dauphiné n'est pas vraiment courante. Donc aujourd'hui, la totalité de l'année est couverte par une production de la ferme.



“ La présence de la noix sur l'exploitation et permet de valoriser la main-d'œuvre en hiver avec la vente de cerneaux ”



« Cette diversification permet d'échapper aux risques des aléas climatiques ou économiques, constate avec satisfaction l'agriculteur. Ensuite, cela permet des économies d'échelle. Un pulvérisateur par exemple est mieux amorti dans un tel cas de figure ».

Circuits de vente variés

Pour asseoir davantage sa sécurité économique, la ferme du May multiplie les débouchés, toujours en circuit court. D'abord la vente à la ferme, trois fois par semaine. Si elle est symboliquement importante, ce n'est pas la première source de revenus. « Les marchés Hoche à Grenoble, et celui de Meylan doivent compter pour environ 30 % de notre chiffre d'affaires à eux deux, estime le chef d'entreprise. Mais il y a aussi Tullins, la livraison à cinq Amap, la vente de paniers sur commande via la Charrette Bio à Grenoble, les Voisins de Panier à Mostel, Le Panier dans la Cité à Coublevie. » Le couple livre aussi dans des magasins spécialisés en bio, travaille également avec Manger Bio Isère¹. « J'ai réfléchi ma production de pommes en ce sens pour pouvoir approvisionner régulièrement les collectivités, notamment les scolaires, pour que les enfants puissent manger bio et local. » Depuis ce début d'automne, la ferme s'implique dans un magasin de producteurs nouvellement créé à Chirens, une petite commune du Voironnais, dans lequel se retrouvent quatre exploitations iséroises.



La diversification fruitière est une vraie stratégie choisie par Jean-Noël Roybon pour la sécurité économique de son entreprise.

Fruits à coque

Noix et châtaigne bio, des perspectives de développement

L'une en Ardèche et l'autre en Isère, la châtaigne et la noix sont deux productions emblématiques de la région Rhône-Alpes.

Par rapport au début de la décennie 2000, la production française de noix affiche une progression d'environ 26 %, avec 35 500 tonnes récoltées en moyenne de 2010 à 2012. Le verger métropolitain consacré à cette culture représente 19 000 hectares, dont 47 % sont concentrés en Rhône-Alpes, 28 % en Aquitaine et 13 % en Midi-Pyrénées. Quasiment inexistantes il y a une quinzaine d'années en bio et souvent importées des pays de l'Est, les noix bio sont dorénavant de plus en plus cultivées en France.

En Rhône-Alpes, en 2011, selon Corabio, on dénombre 190 nuciculteurs bio pour une surface d'environ 870 ha de noyers certifiés en bio dont 230 ha sont en conversion. La production de noix bio est de 1 500 tonnes/an. La commercialisation se fait à 50 % en filière longue par les deux opérateurs : Coopénoix et Delphinoix. L'écart de prix entre bio et conventionnel est de 35 à 45 cts d'euros/kg.

La production de châtaigne

Concernant la production de châtaigne, on compte 197 producteurs en bio et en conversion, soit une progression de 34 % depuis 2010. Près de 40 % des producteurs de châtaignes sont en bio.

La surface de châtaigneraie bio s'élève à 1 150 ha, soit + 28 % depuis 2010. C'est 23 % de la surface de verger



Parmi les 200 nouvelles exploitations bio en 2013, 31 % d'entre elles produisent des fruits, principalement des fruits rouges et des châtaignes.



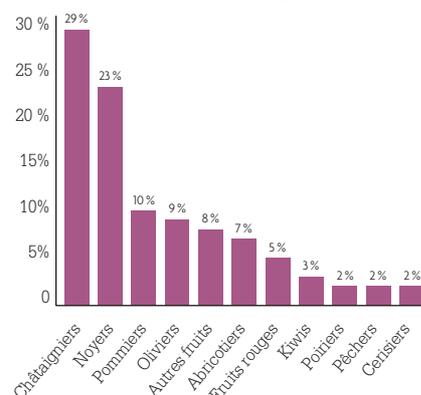
62 % des surfaces de noyers cultivés en bio se trouvent dans la Drôme.

productif. Environ 780 tonnes sont valorisées en bio, soit 30 % de plus qu'en 2010

La commercialisation

32 % des producteurs valorisent leur production de noix fraîches via une coopérative ou un GIE ; 18 % en vente directe (vente à la ferme, marchés, foires, salons, consommation sur la ferme...), 20 % sont transformés ; 10 % passent par des grossistes-négociants, 3 % via des magasins bio ; 2 % par les GMS. ●

Répartition des surfaces par espèce cultivée en bio en Rhône-Alpes



Source Corabio : L'agriculture bio en Rhône-Alpes - édition 2014

Pour faire tourner sa petite entreprise, le couple a recours à des salariés. Cinq UTH sont employés sur place, plutôt dans les récoltes ou la commercialisation. « La présence de la noix dans l'exploitation permet de valoriser cette main d'œuvre en hiver car nous allons de plus en plus vers la vente de cerneaux », explique Jean-Noël Roybon. Ce n'est pas seulement pour occuper ses salariés que le chef d'entreprise a choisi cette direction, c'est aussi parce qu'il croit dur comme fer à son avenir. « Les cerneaux représentent 80 % du marché de la noix aux USA, analyse-t-il. Alors, il n'est pas très sorcier de comprendre qu'un jour ou l'autre notre marché va suivre cette voie. Tant vaut-il être dans les premiers. » Alors avec une dizaine de producteurs du secteur, il a investi dans le cadre de la Cuma du pays de Tullins, dans une énoïseuse. « Les machines sont assez fiables et préparent bien le travail. Elles cassent la noix et séparent la coque. Il y a un tri manuel en fin de chaîne, mais l'essentiel est fait. » Si l'exploitation ne passe pas ses vingt tonnes de noix en cerneaux, « c'est par manque de temps », confesse le chef d'exploitation. Cette production est celle qui est valorisée le moins près de la ferme, car une huitaine de tonnes est livrée à la centrale d'achat L'eau vive à Saint-Quentin-Fallavier, tandis que quatre tonnes sont vendues en Allemagne chez un grossiste bio. ●

¹ Plateforme de producteurs bio organisée pour approvisionner la restauration collective.

Qu'est-ce que la révision des règlements bio européens ?

Depuis quelques mois, la presse se fait l'écho du chantier de révision des règlements bio européens mené par la Commission européenne. De quoi s'agit-il ? Quels sont les enjeux ? et à quelle échéance les producteurs bio seront-ils concernés ?

L'agriculture bio est l'un des 5 signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, avec les label rouge, AOC, IGP, etc. L'agriculture bio est le signe officiel de qualité qui garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Cette garantie envers le consommateur nécessite des règles de production clairement définies puis un contrôle de ces règles par un organisme indépendant. Dans le cas de la bio, les règles de production sont définies dans le cahier des

charges bio qui, en pratique, est composé de plusieurs règlements européens (notons au passage que les règles sont donc les mêmes pour tous au sein de l'Union européenne) :

► **le règlement cadre du Conseil européen n° 834/2007** : il fixe les règles de l'agriculture bio à tous les stades : production, transformation, distribution, conditions de contrôles et d'étiquetage.

► Ce règlement cadre est complété par plusieurs règlements d'applications qui définissent les modalités de



mise en œuvre du règlement cadre. Le plus important étant le **règlement européen n°889/2008** de la Commission européenne. Il en existe d'autres : vinification bio, aquaculture, levures, utilisation du logo bio, etc.

Les enjeux

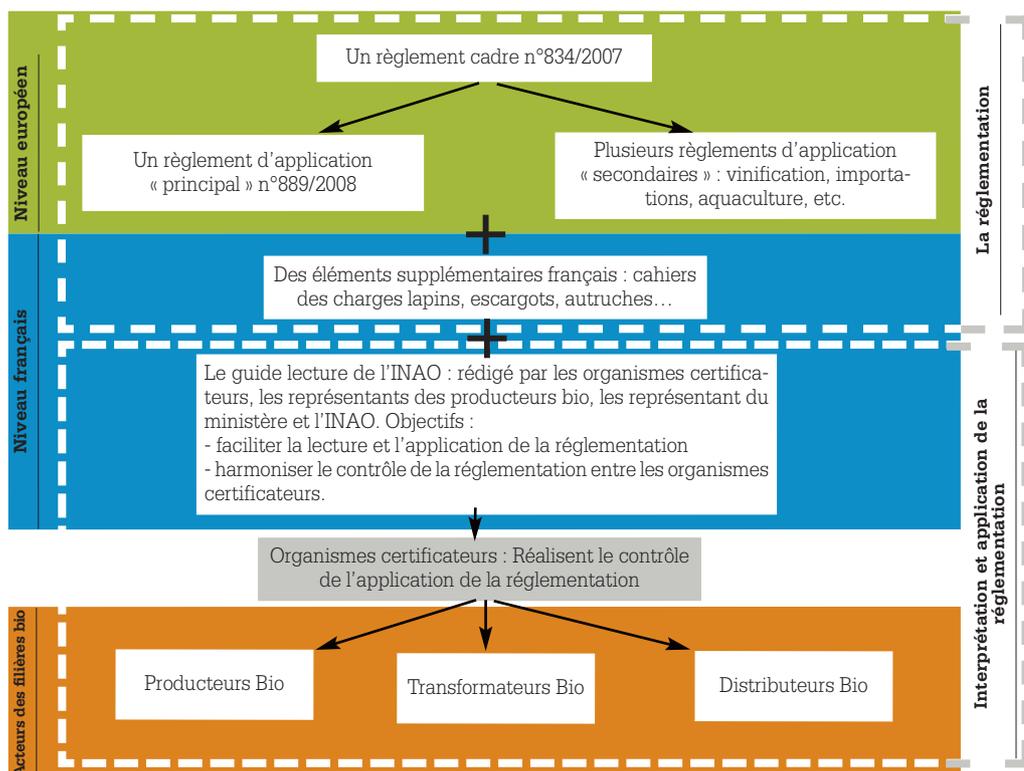
La Commission européenne met aujourd'hui en œuvre une révision de ces règlements dans un double objectif de forme et de fond. Sur la forme pour avoir un seul et unique texte, plus clair, remplaçant règlement cadre,

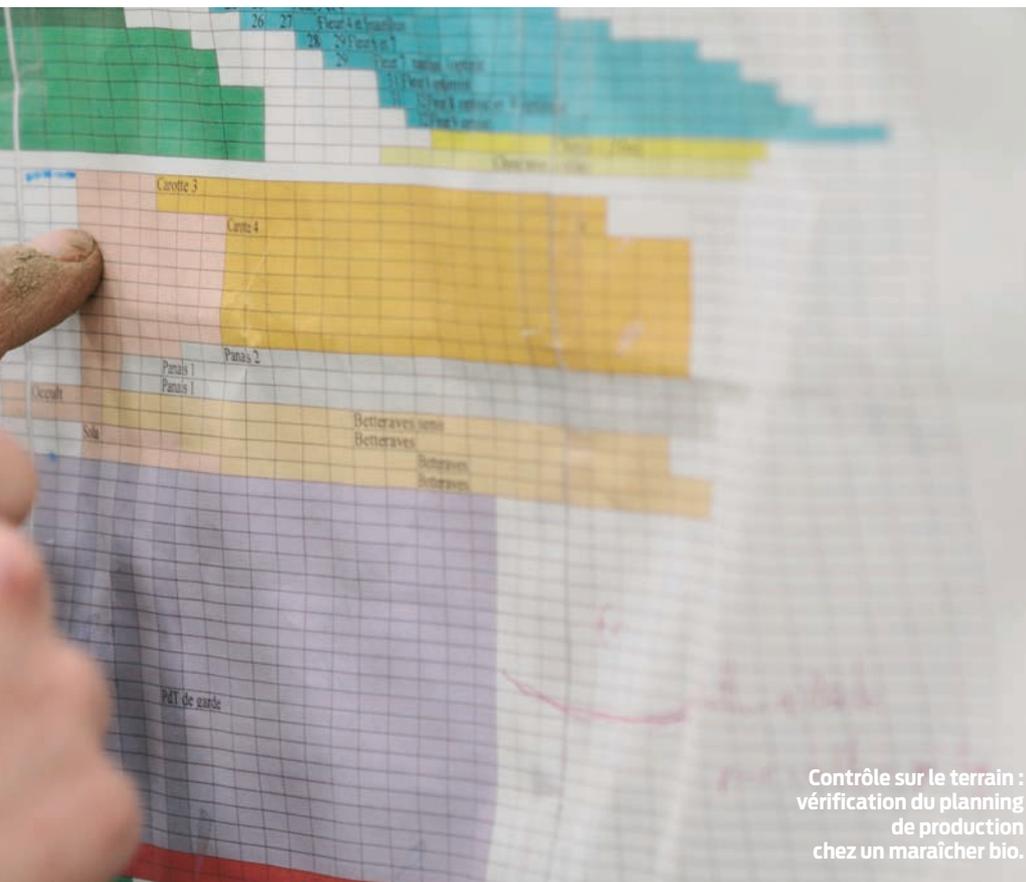
Certiphyto, c'est aussi pour les agriculteurs bio !

Le certificat Certiphyto vous sera bientôt systématiquement demandé au moment de l'achat des produits phytosanitaires à usage professionnel, y compris ceux utilisables en agriculture biologique. Alors, si vous ne souhaitez pas être contraints de vous approvisionner au rayon « jardin », il est temps de faire le nécessaire pour obtenir ce certificat. Une des solutions est la formation de 2 jours (gratuite pour les ressortissants Vivea).

Contactez sans tarder la chambre d'agriculture de votre département, ou l'Ardab (42-69), pour connaître les prochaines dates de formation près de chez vous.

« De Bruxelles à mes parcelles, la réglementation bio en pratique »





Contrôle sur le terrain :
vérification du planning
de production
chez un maraîcher bio.

règlement d'application et règlements complémentaires. Sur le fond, sur certains points particuliers pour renforcer les exigences de la réglementation bio européenne, en cohérence avec les attentes exprimées par les organisations de producteurs et les consommateurs européens lors de consultations menées en 2012 et 2013.

Il s'agit donc d'un moment de vie démocratique, à l'échelle européenne, pour les acteurs de la bio. Loc-

casion d'ouvrir le débat et de faire progresser le cahier des charges bio.

Le calendrier

Le 1^{er} projet de texte a été présenté fin mars au Conseil européen, il sera débattu au Parlement à l'automne 2014, pour un vote du texte final courant 2015. L'objectif annoncé est une entrée en vigueur du nouveau règlement bio au 1^{er} juillet 2017. ●

Vigilance sur l'attache des bovins dans les fermes bio

Le cahier des charges de l'agriculture biologique interdit l'attache des bovins dans les fermes bio, avec toutefois une exception à cette règle : une dérogation existe pour les « petites exploitations », à condition que les animaux aient la possibilité d'avoir accès à des espaces de plein air au minimum deux fois par semaine. La catégorie « petites exploitations » incluant la quasi-totalité des exploitations de la région, tous les éleveurs bio pratiquant l'attache doivent, depuis le 1^{er} janvier 2014, impérativement envoyer à leur organisme certificateur le formulaire de demande de dérogation « attache des bovins ». Ces demandes sont ensuite trans-

mises par les organismes certificateurs à l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) qui accorde ou non la dérogation. D'après les informations en provenance d'éleveurs concernés en Rhône-Alpes, il semble qu'un certain nombre de demandes de dérogations ait reçu une réponse négative, bien souvent car l'éleveur ne confirmait pas que les animaux sortaient effectivement deux fois par semaine. Aucune structure agricole française représentée à l'INAO n'étant, sur le fond, entièrement opposée à l'attache, un travail se fait actuellement pour que l'INAO prenne davantage en compte le contexte propre de chaque exploitation

avant de refuser une dérogation. Mais en l'état actuel des choses, si vous êtes un éleveur bio pratiquant l'attache, il est important de vérifier rapidement votre situation personnelle pour 2014 pour éviter des difficultés, si nécessaire en contactant votre contrôleur :

- ▶ Avez-vous bien réalisé votre demande de dérogation ? Dans le cas contraire, cela devient urgent !
- ▶ Avez-vous reçu une réponse à votre dérogation ? Dans le cas contraire, contactez votre contrôleur.
- ▶ Votre dérogation a été refusée ? Contactez votre conseiller Chambre d'agriculture ou l'éleveur de votre GAB (cf. contacts p.2), afin de connaître les recours envisageables.

Formation

L'hiver approche, c'est la saison des formations !

Si des formations sont organisées tout au long de l'année pour les agriculteurs, la saison hivernale, synonyme de moindre activité dans les fermes, demeure pour la majorité des producteurs la saison idéale pour se former.

Les spécificités techniques et agronomiques de l'agriculture biologique rendent le besoin de formation d'autant plus grand pour les agriculteurs désireux de faire évoluer leurs pratiques. Dans chaque département de Rhône-Alpes, l'association bio membre du réseau Corabio (ADABio, Agribio-drôme, Agri Bio Ardèche et l'Ardab) et la chambre d'agriculture travaillent en étroite concertation pour établir chaque année un programme de formation complet. Il couvre ainsi l'ensemble des filières de production, et comprend des formations assez généralistes d'initiation à la bio comme des formations techniques très pointues et ciblées sur un domaine particulier, tel que l'analyse de sol, les soins aux animaux par les plantes ou la taille des arbres fruitiers...

Ces formations s'adressent à un large public : agriculteur déjà installé en bio ou en conventionnel, personnes en cours d'installation comme aux salariés agricoles... Ces journées sont financées par les fonds Vivea, Feader et FSE, et sont donc accessibles gratuitement aux personnes éligibles (cotisants MSA) ou prises en charge par les fonds de formation type Fafsea (pour les salariés). ●



Formation sur le terrain à
l'identification des maladies
en maraîchage.

En savoir +

▶ Pour s'informer et s'inscrire aux formations en agriculture biologique, allez sur le site des chambres d'agriculture : <http://synagri.rhone-alpes.com> ou celui du réseau Corabio, pour retrouver le catalogue régional des formations des Gab : www.corabio.org

Frambiola “ Bio et local ” : la recette à succès

Au bout du lac d'Annecy, à Doussard, Dominique Bourges et Amélie Langlais, à la tête de l'entreprise Frambiola, élaborent leurs confitures, pâtes de fruits et sirops à partir de fruits exclusivement bio provenant de producteurs rhônalpins. Un approvisionnement voulu, dès les débuts de cette aventure, le plus local possible.



Dominique Bourges en pleine préparation de la confiture de myrtilles. La recette est simple : du sucre, des fruits... et pas mal de force pour mélanger le tout !

Tels des chefs aux fourneaux, Dominique Bourges et Amélie Langlais s'activent, concentrées et le geste sûr, l'œil rivé sur les casseroles de douze kilos chacune où cuisent leurs confitures exhalant de puissants arômes. Bienvenue au paradis fruité et sucré de Frambiola ! Au cœur de leur laboratoire de Doussard règne une ambiance qui n'est pas sans rappeler celle du « coup de feu » bien connu dans les cuisines. Dominique et Amélie, fortes toutes deux d'une formation et d'un parcours professionnel dans la restauration, en savent quelque chose. Pour tenir la cadence, ici comme dans la cuisine des chefs, la qualité principale requise est l'endurance. Les deux associées assurent donc sur tous les fronts... mais sans pour autant se départir de leur bonne humeur.

Une activité intense, en deux périodes clés

« De la mi-juin jusqu'à Noël, raconte Dominique Bourges, le travail est intense car c'est la grande période pour nous de la transformation des fruits en confitures, de la fabrication aussi des sirops et de l'emballage manuel des pâtes de fruits. » Et c'est le moment également de fréquents déplacements chez les producteurs afin de récupérer les fruits au bon moment. Pas question d'attendre, les récoltes dictent les impératifs !

La seconde partie de l'année, de janvier à juin, le rythme imposé aux deux associées est un peu moins soutenu certes, mais il compte d'autres activités in-



contournables. « C'est alors le moment de la confection des confitures d'agrumes, des étapes de cuisson des pâtes de fruits et de la préparation des commandes de fruits aux producteurs pour la saison à venir », poursuit Dominique Bourges.

Une vraie philosophie d'entreprise

Tous les efforts consentis trouvent de belles récompenses, traduites par une vraie reconnaissance par les consommateurs de la qualité des produits de la société Frambiola, une fidélisation de la clientèle et un fonctionnement d'entreprise qui a fait ses preuves. Dès ses origines en effet, la société s'est fixé un cap, instauré même en une vraie philosophie. « L'objectif est de travailler des produits bio les plus locaux possibles et de réaliser une distribution la plus locale possible », résume Dominique Bourges. Et d'ajouter : « Le tout avec une volonté de faire une production de qualité qui soit accessible à tous, donc sans ambition aucune de nous positionner en produits haut de gamme ou de donner dans l'élitisme. »

De l'approvisionnement en fruits à leur transformation

Depuis des années, une fidélité s'est instaurée entre l'entreprise Frambiola et les producteurs bio.



L'opération de coulage des pâtes de fruits, assurée ici par Amélie Langlais, exige un vrai savoir-faire.

jusqu'à la vente de la production des produits transformés, l'objectif de Frambiola est de travailler à l'échelle locale. « Nous faisons partie des rares transformateurs purs à ne transformer que des fruits bio français et le plus possible venant de la région Rhône-Alpes », souligne l'artisan-confiturière.

Avec les producteurs, une fidélité depuis des années

Les producteurs bio qui approvisionnent la société se situent effectivement tous, à une seule exception cet été, dans les départements rhônalpins. « Pour les groseilles, en raison de la drosophile, nous n'avons pas pu

nous fournir cette année en Ardèche, mais nous avons pu trouver un autre producteur en Haute-Loire », précise-t-elle. Pour les autres fruits, l'approvisionnement s'est fait sans aléas.

Depuis des années, une fidélité s'est instaurée entre l'entreprise Frambiola et les producteurs bio. Les framboises proviennent ainsi de deux producteurs situés en Ardèche et dans la Drôme. Le cassis vient aussi de la Drôme, les myrtilles sauvages d'Ardèche, les fraises de la commune de Sonnaz en Savoie, le coing de Montailleur en Savoie et aussi des Hautes-Alpes, les prunes de la variété locale appelée « *cul-de-pollet* » de Villaz en Haute-Savoie, les mûres de l'Ardèche, les reines-claudes de la Drôme, les poires de Cercier en Haute-Savoie, les tomates vertes de Marlioz, toujours en Haute-Savoie, et les pêches et les abricots de la Drôme. Les seules concessions, rendues obligatoires parce qu'il n'est pas possible de faire autrement, concernent d'une part le sucre de canne bio qui provient du Brésil, et d'autre part les agrumes, avec les pamplemousses qui viennent de Corse, les citrons de Sicile et les oranges d'Espagne.

Une distribution la plus locale possible

Les confitures, sirops et pâtes de fruits de la société Frambiola rencontrent un vrai succès. Leur commercialisation en circuit court se fait selon deux canaux : 80 % de la production est vendue auprès de magasins bio essentiellement implantés sur les deux Savoie et 20 % est vendue en direct. « Pour la vente en directe, nous travaillons avec la boulangerie bio amie « La Tartine » qui nous met à disposition son présentoir. Nos deux entreprises se situent côte-à-côte et c'est la boulangerie qui nous a mis à disposition 100 m² sur les 300 m² de locaux au total qu'elle possède, précise Dominique Bourges. Nous sommes également présents chaque samedi matin au marché du boulevard Taine à Annecy et nous participons aussi à quelques événementiels et foires chaque année. Notre mode de commercialisation, tel qu'il est défini actuellement, nous convient très bien. Notre force est que nos produits se vendent bien, que la demande est là, localement, et que nous sommes situés, il faut le reconnaître, dans une région où la clientèle possède un fort pouvoir d'achat tout en étant sensible à des produits sains et de qualité. On peut considérer que nous avons atteint notre vitesse de croisière et qu'effectivement, pour toutes ces raisons cumulées, tout se passe bien ». ●

► Frambiola – 955, route de la Ravoire, 74210 Doussard. Tél./fax : 04 50 32 78 35.

L'entreprise en quelques repères clés

Tout bon, tout bio !

Frambiola est une entreprise artisanale de transformation de fruits née de la volonté d'hommes et de femmes fortement déterminés à faire du « *bio et local* ». Les premiers pas de Frambiola datent de 1999. D'emblée, un partenariat a été mis en place avec des agriculteurs de la région Rhône-Alpes qui cultivent leurs fruits « *plein air – pleine terre* », de manière non intensive et qui respectent le mode de production de l'agriculture biologique. Cette filière participe au maintien d'une agriculture locale. Frambiola respecte les coûts de production de ses partenaires. En accord avec les producteurs, les fruits sont cueillis mûrs mais fermes et Frambiola va les chercher le jour de la cueillette. Une fois arrivés à l'atelier de Doussard, les fruits sont transformés selon un travail entièrement manuel. Dominique Bourges et Amélie Langlais, artisans-confiturières, sont alors à l'œuvre.



Dates et chiffres clés :

► Chiffre d'affaires en 2013 : 137 000 € (en augmentation de 10 % par rapport à 2012). La production : entre 12 000 et 15 000 pots de confitures et 1 200 bouteilles de 75 cl de sirop produits par saison. Ainsi que 20 000 plaques de pâtes de fruits (étape de congélation des pulpes pour une production qui s'étale sur l'année).

► La commercialisation : 80 % de la production est vendue en magasins bio (enseignes Biocoop et Satoriz, magasins bio indépendants) et magasins avec rayon de produits locaux... situés sur les Savoie ; 20 % est vendu en direct.

Trois prix des confitures (pot de 360 g) selon les fruits pour la vente en direct : 4,30 € (abricot, agrumes, poire, tomate verte) ; 4,70 € (fruits intermédiaires tels que fraise, prune, etc.) et 5,10 € (framboise et myrtille).

“ Nous faisons partie des rares transformateurs purs à ne transformer que des fruits bio français et le plus possible venant de la région Rhône-Alpes ”

Dominique Bourges, co-fondatrice de Frambiola

Le Sdage 2016-2021 sera celui des actions fortes

Le schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux (Sdage) pour la période 2010-2015 arrive à son terme. L'occasion de faire un bilan et d'aborder les orientations stratégiques du futur Sdage (2016-2021). Entretien avec Martin Guespereau, directeur général de l'agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse.



Martin Guespereau, directeur général de l'agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse.

Après validation par le comité de bassin en septembre 2014, le futur Sdage (2016-2021) pour le bassin Rhône Méditerranée entrera dans une phase de consultation publique de décembre 2014 à juin 2015. « Si le Sdage 2010/2015 a plutôt été celui de l'étude et de l'analyse, le Sdage 2016/2021 sera celui des grands travaux, avec des opérations bien ciblées sur des objectifs clairs pour obtenir des résultats. Dans les axes d'évolution des orientations fondamen-

tales pour faire face aux nouveaux défis pour l'eau, l'adaptation au changement climatique figure au premier rang, d'autant plus que le bassin Rhône Méditerranée sera le plus affecté », assure Martin Guespereau, le directeur de l'agence de l'eau RMC. L'adoption de mesures spécifiques pour des économies d'eau, la restauration du bon fonctionnement des rivières ou encore la compensation de l'imperméabilisation de nouvelles surfaces pourront servir cet objectif prioritaire.

de l'eau. Des départements comme la Drôme ou l'Isère ont eu des politiques actives en la matière ; l'opération bio et eau qui vise à aider et accompagner les agriculteurs vers une conversion à l'agriculture biologique est en place sur quatre territoires à enjeux particuliers pour reconquérir la qualité de l'eau des captages d'eau potable ; en 2013, 2 574 agriculteurs ont été aidés pour s'équiper d'une aire de lavage de pulvérisateurs ou s'équiper de matériel pour réduire les pesticides. C'est deux fois plus qu'en 2012 et cela représente 15,4 M d'euros d'aides de l'agence. On sent qu'une dynamique est enclenchée et lorsque tout le monde tire dans le même sens, l'État, l'agence et l'agriculture, on obtient des résultats. Prévenir les pollutions et financer des mesures de compensations agricoles revient finalement 2,5 fois moins cher que de traiter l'eau polluée. »



En 2013, 2 146 agriculteurs ont bénéficié d'une aide de l'agence de l'eau pour s'équiper d'une aire de lavage de pulvérisateurs ou s'équiper de matériel pour réduire les pesticides.

La qualité de l'eau, un défi à gagner

Dans les priorités affichées par l'agence RMC, le bon état des eaux est toujours d'actualité. Si l'on commence à percevoir des résultats avec un début de réduction de la concentration en nitrates dans les eaux, la chasse est aujourd'hui ouverte contre les pesticides. Martin Guespereau reconnaît que les actions menées par les agriculteurs ont porté leurs fruits, mais que la bataille n'est pas encore complètement gagnée. La lutte contre les pollutions par les pesticides doit se poursuivre. En plus des 56 captages d'eau potable prioritaires identifiés sur le bassin, 12 ont été rajoutés. « La préservation de la qualité de l'eau est une préoccupation prégnante et une demande forte de la population à laquelle nous devons répondre », insiste Martin Guespereau. Entre 2009 et 2013, les aides à l'agriculture ont été multipliées par trois. « Beaucoup de choses intéressantes favorables à la qualité de l'eau ont été réalisées, reconnaît le directeur de l'agence

35,3 Mm³ d'eau économisés

Si la qualité de l'eau est une préoccupation majeure, sa gestion quantitative n'en est pas moins importante. L'eau est une ressource précieuse qu'il convient de ne pas gaspiller. L'agence de l'eau RMC s'est lancée dans une véritable « chasse au gaspi » pour traquer les fuites dans les réseaux d'alimentation d'eau potable et, préconiser une utilisation plus parcimonieuse de l'eau d'irrigation. Alors que l'objectif de départ était d'arriver à économiser 20 millions de m³ d'eau par an, « au final, en 2013, c'est 35,3 millions de m³ d'eau qui ont été économisés, soit la consommation d'une ville de 500 000 habitants qui ne sera plus prélevée dans les nappes et les rivières », se réjouit Martin Guespereau. Là encore, l'agriculture a apporté sa pierre à l'édifice et contribué à ce bon résultat, puisque, selon l'agence de l'eau : « les économies agricoles s'accroissent (77 % des économies), tirées par les nouveaux contrats de canaux. Les économies liées à la lutte contre les fuites dans les réseaux représentent 21 % des économies ». ●

“ En 2013, 35,3 millions de m³ d'eau ont été économisés, soit la consommation d'une ville de 500 000 habitants qui ne sera plus prélevée dans les nappes et les rivières ”

Martin Guespereau, directeur général de l'agence de l'eau Rhône Méditerranée Corse.

15 jours de terrain à la découverte de l'agriculture biologique !

La 3^e édition de la Quinzaine de la Bio se déroulera du lundi 6 au vendredi 17 octobre dans les 8 départements de la région Rhône-Alpes. Une quarantaine d'événements vous sont proposés : portes ouvertes dans des fermes bio et en conversion, visites de coopératives et entreprises de transformation bio, cafés-débats, démonstration de matériels, etc.

La Quinzaine de la Bio est organisée par les groupements d'agriculteurs bio et les chambres d'agriculture de Rhône-Alpes dans le cadre du Pôle conversion bio. L'objectif est d'offrir l'opportunité aux agriculteurs conventionnels, jeunes en formation agricole et porteurs de projets d'aller à la rencontre des producteurs bio dans leurs fermes afin d'échanger autour des techniques de production, des modes commercialisation, de discuter de la rentabilité de leurs outils de production et de les questionner sur leur satisfaction à exercer leur métier d'agriculteur bio...

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, et le cas échéant, de faire mûrir, à votre rythme, un projet de conversion.

Spécificités 2014 : la participation de coopératives, d'entreprises de transformation et d'un magasin spécialisé aux portes ouvertes, la visite d'une plateforme de compostage, des cafés installation ou transmission, une journée thématique sur les plantes aromatiques, ou encore une conférence sur la bio et la protection de l'eau... La majorité des filières de production bio et l'ensemble des modes de commercialisation sont présents dans ce programme 2014.

La carte des événements de la Quinzaine est présentée en page suivante. Vous pouvez également télécharger sur internet le programme complet de la Quinzaine, les programmes spécifiques aux filières maraîchages, PPAM et bovins lait ainsi que les programmes locaux : www.corabio.org et <http://rhone-alpes.synagri.com>.

Renseignement complémentaire

Vous pouvez contacter directement les animateurs et conseillers bio de vos départements (cf. leurs coordonnées en p.2 de ce Terroir Bio) ou envoyer un mail à quinzainebio@gmail.com. La participation aux journées est gratuite. Une inscription préalable est demandée pour les groupes, particulièrement pour les groupes de l'enseignement agricole, elle est également conseillée pour les visiteurs individuels.



Quinzaine 
DE LA BIO

DU 6 AU 17 OCTOBRE 2014

Les portes ouvertes dans les fermes bio sont organisées avec une volonté forte de privilégier une approche concrète de terrain, basée sur l'échange entre producteurs, des démonstrations de matériels et l'appui d'experts techniques bio.

DANS LE RHÔNE

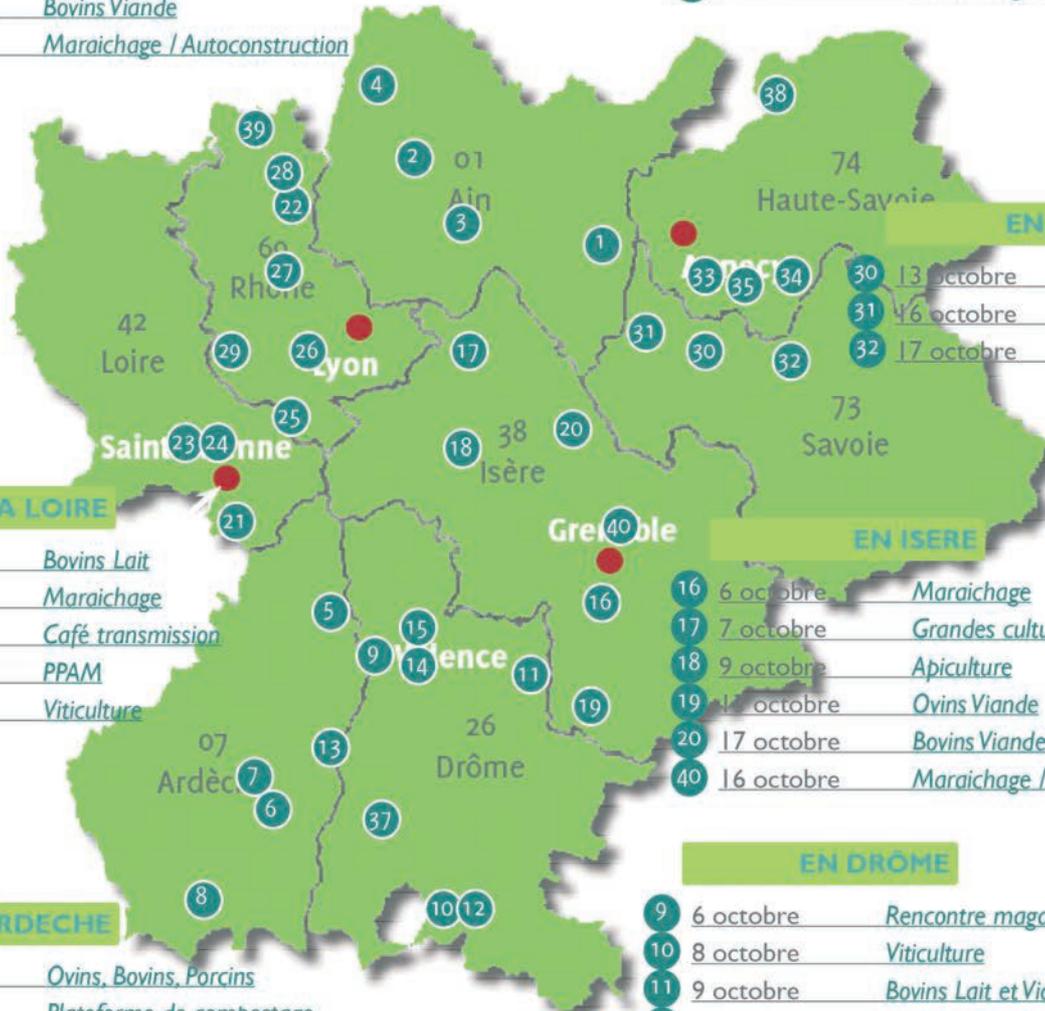
- 26 7 octobre *Petits Fruits*
- 27 7 octobre *Bovins Lait*
- 28 14 octobre *Café Installation*
- 29 16 octobre *Bovins Viande*
- 39 14 octobre *Maraichage / Autoconstruction*

DANS L'AIN

- 1 6 octobre *AMAP*
- 2 7 octobre *Maraichage*
- 3 9 octobre *Bovins lait*
- 4 13 octobre *Grandes Cultures*

EN HAUTE-SAVOIE

- 33 10 octobre *Bovins Lait*
- 34 14 octobre *Bovins Lait*
- 35 15 octobre *Maraichage*
- 38 9 octobre *Maraichage / Autoconstruction*



EN SAVOIE

- 30 13 octobre *PPAM*
- 31 16 octobre *Viticulture*
- 32 17 octobre *Arboriculture*

DANS LA LOIRE

- 21 9 octobre *Bovins Lait*
- 22 13 octobre *Maraichage*
- 23 16 octobre *Café transmission*
- 24 16 octobre *PPAM*
- 25 17 octobre *Viticulture*

EN ISERE

- 16 6 octobre *Maraichage*
- 17 7 octobre *Grandes cultures*
- 18 9 octobre *Apiculture*
- 19 11 octobre *Ovins Viande*
- 20 17 octobre *Bovins Viande*
- 40 16 octobre *Maraichage / Autoconstruction*

EN ARDECHE

- 5 8 octobre *Ovins, Bovins, Porcins*
- 6 9 octobre *Plateforme de compostage*
- 7 10 octobre *Petits Fruits*
- 8 14 octobre *PPAM*

EN DRÔME

- 9 6 octobre *Rencontre magasins bio*
- 10 8 octobre *Viticulture*
- 11 9 octobre *Bovins Lait et Viande*
- 12 10 octobre *PPAM*
- 13 15 octobre *Transformation des légumes*
- 14 16 octobre *Visite Silo Drômoise des Céréales*
- 15 16 octobre *Conférence Bio et Eau*
- 37 7 octobre *Maraichage / Autoconstruction*

En savoir +

Vous pouvez également télécharger le programme complet de la Quinzaine, les programmes spécifiques aux filières maraîchages, PPAM et bovins lait ainsi que les programmes locaux sur les sites : www.corabio.org et <http://rhone-alpes.synagri.com>. Pour toute question adressez-vous à vos contacts départementaux (cf. p2) ou adressez un mail à l'adresse quinzainebio@gmail.com.