

# Terroirs



## DE RHÔNE-ALPES

LES HOMMES - LES PRODUITS - LES TERRITOIRES



### BOVINS BIO

### DES PERSPECTIVES DE CROISSANCE

### FILIÈRES

► Ovins bio : une petite filière qui grandit vite



### TERRITOIRE

► Bourg-en-Bresse : la ville s'est engagée dans le zéro pesticide



### HOMMES

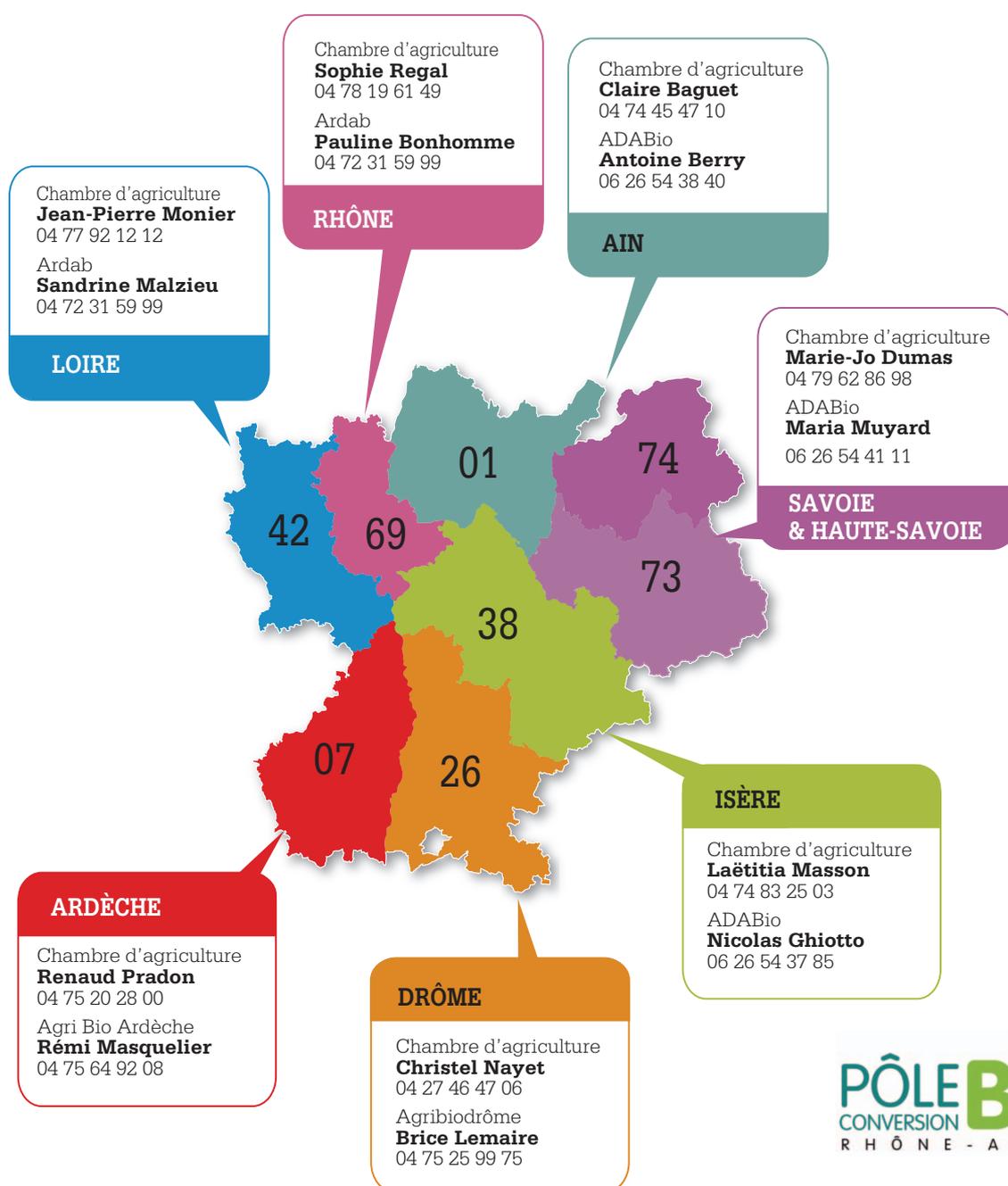
► Georges Siegenthaler : un vigneron chercheur



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.



# DOSSIER

## Élevage bovin allaitant

- **Bovins bio** / Les étapes de la conversion p.4&5
- **Saveurs limousines** / « Le diagnostic de conversion est primordial » p.5
- **Technique** / Finir ses bovins en bio, un enjeu économique important p.6&7
- **SCEA des Grands Prés** / L'autonomie alimentaire, une priorité p.8
- **Fermette des Bourettes** / Docile comme un bœuf p.9
- **Vaches de réforme bio** / « Une démarche globale et cohérente ! » p.10
- **Les marchés** / Une bonne dynamique de croissance p.11

# FILIÈRES

## VÉGÉTALE

- **PPAM** / L'approvisionnement local, une priorité p.12
- **Potential** / Recherche producteurs de PPAM p.13
- **Sica Viva-Plantes** / La filière se développe p.14

## ANIMALE

- **Ovins** / Copagno veut développer sa filière bio p.15
- **Gaec Les Délices du berger** / Une valorisation en AB et en ovin lait bien conduite p.16&17
- **Ovins bio** / Une petite filière qui grandit vite p.17

# RÉGLEMENTATION

- **Négociations européennes** / Révision de la réglementation bio européenne : où en est-on ? p.18&19
- **Interview Michel Dantin** / « Par le mot agriculture biologique, tous les pays européens n'entendent pas la même chose » p.19

# PORTRAIT

- **Georges Siegenthaler** / Un vigneron chercheur p.20&21

# BIO&EAU

- **Tech&bio** / Préserver l'eau et la dynamique agricole p.22

# ENVIRONNEMENT

- **Bourg-en-Bresse** / Objectif Zéro pesticide p.23

**Terroirs de Rhône-Alpes** est édité par la Sept (Société d'édition de presse de nos terroirs) ● Directeur : Romain Longefay ● Rédaction : Apasec (Agence de presse agricole du Sud-Est) - Gérant : Jean-Pierre Royannez - Rédacteur en chef : David Bessenay, 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

# Sommaire

Mars 2016



## L'agriculture biologique : une opportunité pour Auvergne-Rhône-Alpes

**A**uvergne et Rhône-Alpes sont, depuis le 1<sup>er</sup> janvier dernier, rassemblées au sein d'une seule et même région. Avec plus de 62 500 exploitations (pour 3,1 millions d'ha de SAU) dont plus de 4 000 engagées en agriculture biologique, notre nouvelle région est assurément une région majeure pour l'agriculture, et notamment pour l'agriculture biologique. Elle se place en effet en 2<sup>e</sup> position sur le critère des surfaces cultivées en bio dans le palmarès national.

Une nouvelle région implique une modification des équilibres entre modèles agricoles et modalités d'organisation des filières. De grandes filières très structurées avec un poids économique majeur sur la scène nationale, mais aussi, sur certains territoires, de nombreuses exploitations valorisant leur production en circuits courts. Dans ce nouveau contexte naturellement favorable aux échanges, l'agriculture biologique a un rôle à jouer : nous devons œuvrer pour que chacun trouve sa place, en s'enrichissant de cette nouvelle proximité et des horizons dont elle est porteuse.

La crise que traversent actuellement certaines filières agricoles est difficile et complexe. Nous sommes convaincus que l'agriculture biologique peut-être une opportunité pour aider des exploitations à la surmonter : à nous de travailler pour en faire quelque chose d'aussi utile que possible pour les agriculteurs, en lien avec les coopératives et les entreprises, ou encore via la valorisation en circuits courts, selon le contexte propre à chacun.

Les derniers retours issus des départements semblent montrer que les agriculteurs sont ouverts, qu'ils sont prêts à remettre en question le fonctionnement de leur exploitation pour s'adapter aux évolutions auxquelles ils sont confrontés, et que l'agriculture biologique est une solution qu'ils sont prêts à étudier. Nous sommes à leurs côtés pour les accompagner à travers ces nouvelles mutations de l'agriculture.

● **LUDOVIC DESBRUS**, président de Corabio  
**GILBERT GUIGNAND**, président de la chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes  
**GÉRARD RODANGE**, président de Coop de France Rhône-Alpes-Auvergne

Note : le magazine Terroir Bio reste encore, en 2016, diffusé uniquement sur la zone Rhône-Alpes pour des raisons techniques, mais l'élargissement de la zone de diffusion est à l'étude.

Ce magazine est réalisé avec le soutien de



Auvergne - Rhône-Alpes



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



# Une conversion en bio par étape

**En élevage bovin allaitant comme dans toute autre production, la démarche de conversion en bio se prépare en plusieurs étapes. Explications avec Sébastien Tallotte, chargé de mission élevage à l'Ardab (Association Rhône Loire pour le Développement de l'Agriculture Biologique)**

**Quelle est la première étape à suivre pour les éleveurs conventionnels intéressés par une conversion en bio ?**

**Sébastien Tallotte :** « Pour les éleveurs intéressés, nous proposons des formations sur l'initiation à l'agriculture biologique. Nous prévoyons ainsi une journée en salle pour expliquer les points de la réglementation. Cela permet de se projeter sur son exploitation, de voir comment résoudre chaque point réglementaire. Ensuite, une journée est consacrée à la visite d'au moins deux fermes de la production concernée et qui font partie du réseau des fermes de démonstration bio de Rhône-Alpes. En général, nous essayons de montrer deux systèmes d'exploitation différents (vente à la ferme ou en circuit long, finition des animaux, choix des races, contexte géographique, etc) ».

**Suite à la formation, les agriculteurs intéressés peuvent demander un diagnostic de conversion. Pouvez-vous apporter des précisions ?**

**S.T. :** « Ce diagnostic de conversion n'est pas obligatoire. Mais cette étude permet de donner des conseils pour orienter les choix de l'agriculteur, voir comment il pourrait gérer sa ferme en agriculture biologique.

Dans la Loire et le Rhône, le diagnostic est réalisé en binôme par l'Ardab et la chambre d'agriculture qui se répartissent les tâches. L'Ardab pointe ce qu'il faudrait changer dans le schéma initial de l'exploitation en donnant des indications sur les points réglementaires. La chambre



d'agriculture travaille sur le projet de faisabilité, les résultats économiques. Pour le diagnostic, nous procédons en deux temps : une demi-journée de visite de l'exploitation, puis autour de la table, nous collectons des informations pour mieux cerner le projet. Ensuite nous faisons un rendu environ un mois plus tard ».

**Pour être en phase avec le cahier des charges de l'agriculture biologique, quels sont les principaux points de vigilance en élevage bovin allaitant ?**

**S.T. :** « En élevage allaitant, il n'y a pas de problème particulier au niveau des bâtiments, ni des soins aux animaux, mis à part quelques soucis avec les jeunes veaux en cas de traitements antibiotiques, de vêlages dans les bâtiments. Il est possible de résoudre les problèmes en gérant autrement son élevage, notamment en changeant les périodes de vêlages et en diminuant le nombre d'animaux ».

**Qu'en est-il des aides liées à l'agriculture biologique ?**

**S.T. :** « Les aides bio sont financées par l'Europe via la Pac et par l'État. En Rhône-Alpes, il existe une aide à la conversion bio (CAB), avec un montant à l'hectare sur une durée de cinq ans. Le montant de l'aide varie en fonction de différents critères (prairies temporaires ou permanentes, cultures annuelles...). Mais globalement, l'enveloppe des aides à la conversion semble actuellement insuffisante pour les agriculteurs. À l'is-



sure des cinq années, l'agriculteur peut bénéficier d'une aide au maintien de l'agriculture biologique sur cinq ans également, avec un montant des aides un peu plus faible que l'aide à la conversion. La Région Rhône-Alpes apporte une aide aux frais de certification durant les trois premières années de conversion ».

**Pour les jeunes qui s'installent en démarrant directement en bio, y-a-t-il une démarche spécifique ?**

**S.T. :** « La démarche est sensiblement la même. Les jeunes ayant un projet d'installation en bio s'informent généralement auprès du point accueil installation de la chambre d'agriculture. Ils suivent la même formation en bio qui s'inscrit dans leur parcours vers l'installation. Lorsqu'ils reprennent une ferme en conventionnel, on peut faire le diagnostic de conversion en lien avec la personne en charge de l'installation à la chambre d'agriculture ».

**“ Le diagnostic de conversion permet de donner des conseils pour orienter les choix de l'agriculteur. ”**

Sébastien Tallotte, chargé de mission élevage à l'Ardab.



En bovin allaitant, il est toujours possible de résoudre les problèmes en gérant autrement son élevage converti en bio.

# Saveurs limousines

## “ Le diagnostic de conversion est primordial ”



**Les Saveurs limousines, exploitation allaitante à Fleurieux-sur-l'Arbresle près de Lyon, est labellisée bio depuis le mois d'août dernier. Une conversion choisie et réussie.**

Jérôme et Sylvie Crozier sont deux passionnés. Passionnés par l'élevage, passionnés par les limousines. « J'ai découvert cette race en 1989 lors d'une visite d'exploitation. Elles m'ont séduit », se souvient Jérôme. Il reprend l'exploitation familiale en 1996. La ferme recense alors 25 vaches et 35 ha de surfaces. Son épouse, Sylvie, le rejoint sur l'exploitation en 2012. « Au moment de son installation, nous avons hésité à nous convertir à l'agriculture biologique. Nous étions convaincus par la démarche mais la question de l'autonomie alimentaire se posait. En effet, le chantier de l'autoroute en 2010 nous avait privés de surfaces. Les choses étaient compliquées », se remémore l'éleveur rhodanien. Pourtant, les deux associés décident de sauter le pas, un an plus tard. « Nous avons fait avec la chambre d'agriculture du Rhône et l'association Rhône-Loire pour le développement de l'agriculture biologique (Ardab) un diagnostic de conversion. Cette étape a été déterminante dans notre décision. Il a en effet révélé que techniquement la conversion devrait passer. Faire ce diagnostic est à mon sens incontournable. »

### Pension et renouvellement

Le pas à franchir était effectivement petit pour Sylvie et Jérôme. « Depuis quelques années, nous réalisons le déparasitage de nos bêtes grâce à la phytothérapie. Nous n'achetions que très peu de désherbants chimiques », énumère l'agriculteur. Par ailleurs, depuis 2010, les génisses des Saveurs limousines sont mises en pension pour pallier le manque de surface. « Depuis trois ans, nous les envoyons en estive dans le Jura jusqu'au mois de septembre. » Cette mise en délégation des plus jeunes permet à l'exploitation d'être autonome sur le plan alimentaire. Les deux associés exploitent aujourd'hui près de 80 ha, limitrophes de leur exploitation. Ils achètent simplement un complément bio. Exception faite cette année. L'été caniculaire, dont le département du Rhône a été l'épicentre, a contraint Sylvie et Jérôme à acheter du foin bio. Seule une ombre au tableau pouvait ralentir la conver-

### Carte d'identité

- Saveurs limousines
- Statut : Gaec entre époux
- Label AB depuis août 2015
- Troupeau : 40 mères limousines.

L'exploitation comptabilise une cinquantaine de vélages dans l'année

- Surfaces : 78 ha dont près de 15 ha de prairies permanentes, environ 45 ha de prairies temporaires et 15 ha de céréales

sion : le système de renouvellement du troupeau. « Nous l'avions laissé vieillir. Depuis maintenant trois ans, nous abattons 10 à 15 génisses par an à l'abattoir de Saint-Romain-de-Popey que nous transformons dans le laboratoire que nous avons créé en 2001. Nous tuons également une dizaine de vaches de réforme. Ainsi, tous les cinq ans, notre troupeau est entièrement renouvelé », explique Jérôme Crozier. Le Gaec de Fleurieux-sur-l'Arbresle vend également une dizaine de brouards pour l'exportation.

En termes de valorisation, les deux associés ont fait le choix de la vente directe à la ferme. « Toutes nos bêtes sont vendues en direct. Nous les découpons dans notre atelier et vendons trois mardis par mois des colis. Nous vendons également au détail. En été, nous produisons des saucisses et des merguez de bœuf. Nos clients, fidèles pour nombre d'entre eux, précommandent sur notre site Internet ([www.saveurs-limousines.com](http://www.saveurs-limousines.com)). Nous préparons les commandes le mardi matin et les acheteurs viennent les chercher sur l'exploitation le soir », explique l'éleveur. Depuis 2009, les produits de Saveurs limousines sont également présents sur les étals du magasin Au marché à la ferme à Fleurieux. L'estampille bio sur les produits fleurinois est un plus. En effet, Jérôme reconnaît qu'être labellisé bio permet certes de vendre plus facilement, toutefois, ce label ne justifie pas pour les deux associés une hausse de leurs tarifs. « Nous avons toujours vendu en direct et pouvons compter sur une clientèle fidèle. Nous devons rester accessibles », commente Jérôme.

### « J'ai repris goût à mon métier »

Après deux ans de conversion et le label décroché, les deux associés ne regrettent en rien leur choix. « Cette conversion a débuté avec une remise en question de mon système. J'ai aujourd'hui repris goût à mon métier. À tous les agriculteurs qui réfléchissent à franchir le pas, je leur conseille de visiter plusieurs exploitations, par forcément dans leur filière. Échanger avec des agriculteurs bio et découvrir leur système de production m'a aidé à passer le cap », explique Jérôme qui a encore des projets plein la tête. Après un diagnostic alimentaire, un nouveau bâtiment de stockage de céréales et un nouveau laboratoire sont sur le point de sortir de terre.

● M.C. S.B.

► Pour en savoir plus : les Saveurs Limousines fait partie du réseau des Fermes de démonstration bio de Rhône-Alpes. Pour visiter la ferme, renseignement sur : [www.corabio.org](http://www.corabio.org), rubrique Fermes de démonstration.

● PROPOS RECUEILLIS PAR C. BOUCHER

# Technique

## Finir ses bovins en bio, un enjeu économique important

**Pour les éleveurs allaitants en bio, réussir la finition des bovins est un vrai plus pour doper les résultats économiques de l'exploitation. Vendre des animaux maigres n'apporte aucune valorisation par rapport aux animaux conventionnels, alors qu'engraisser des bovins en bio permet de gagner entre 0,3 à 0,5 euro par kilo de carcasse, selon les catégories.**

Il y a aujourd'hui de la place pour de la viande bovine bio sur le marché. « La demande étant orientée à la hausse et les éleveurs allaitants bios étant encore peu nombreux, chaque bovin bio fini trouve un débouché sur le marché français », indique Guy Muron, conseiller en élevage bovin viande à la chambre d'agriculture de la Loire et référent technique bio régional. Il conseille donc aux éleveurs de bovin en bio d'essayer de finir un maximum d'animaux plutôt que de les vendre maigres. « Pour bien assumer économiquement sa conversion à l'agriculture biologique, il faut s'organiser pour finir le maximum d'animaux, souligne le conseiller. La valorisation de la démarche en agriculture biologique ne se répercute que sur les animaux finis, c'est 30 à 50 centimes de plus par kilo de carcasse. À l'inverse, quand un éleveur bio vend du broutard ou de la laitonne, il n'y a pas de valorisation supplémentaire par rapport au conventionnel. » Pour un éleveur, finir les bovins permet d'aller au bout du potentiel de ces animaux. Plus les animaux sont finis en France, plus il y aura de viande bio pour le consommateur. « Je pense que finir les bovins viande est un choix d'éleveur, explique Guy Muron, mais parfois, la situation géographique, les sols, ou la disponibilité des terres labourables peuvent faire en sorte que tous les animaux ne puissent pas être finis. »

### Viser l'autonomie alimentaire

Avant de se lancer dans la finition des animaux il est impératif d'être auto-suffisant en fourrages pour le troupeau de souche, puis de dégager des surfaces à la pâture ou des stocks pour les animaux en finition. « Il faut également adapter sa production fourragère afin d'avoir un éventail assez large en fourrages : foin, enrubannage ou ensilage (récolté tôt) et éventuellement des fourrages riches en protéine comme la luzerne ou le trèfle », souligne le technicien. Être autosuffisant en concentrés demande d'avoir des terres labourables qui peuvent rentrer dans une rotation pour avoir des céréales voire des protéagineux. Et cela demande une bonne technicité pour réussir ces cultures. Après, le choix de la culture est ouvert. Cela peut être des méteils grains (mélange de céréales et protéagineux) ou des céréales en mélange. Le coût très élevé des aliments concentrés impose la plus grande autonomie possible.

### Commencer par finir les femelles

Selon Guy Muron, il est relativement facile de finir des vaches de réforme de moins de 8 à 10 ans. Au-delà, les animaux perdent en potentiel de poids et sont plus difficiles à finir. Aussi, il faut veiller à ne pas garder trop de vieilles mères. Pour les vaches de moins



de 10 ans, la viande est valorisée en filières longues dans le circuit boucherie de détail ou GMS. Pour les plus vieilles, il peut être intéressant d'aller vers la filière steak haché de l'Ardab, notamment si on peut faire de la vente directe. La finition peut commencer après le sevrage. Dans tous les cas, il faut compter de 100 à 150 jours de finition pour une vache de réforme selon l'état corporel de départ. Pour des animaux à finir au printemps et en fin d'automne, il est possible de finir à l'herbe, sous réserve d'avoir de bonnes prairies à sa disposition. Au printemps, l'idéal est de les faire passer en déprimage sur des parcelles avant les foins. Si besoin, il faut prévoir une complémentation en concentrés. Il est également possible de faire une finition à l'auge. Pour cela, il faut du fourrage de bonne qualité et il est intéressant d'avoir de l'enrubannage récolté tôt pour privilégier la valeur énergétique et protéique du fourrage ainsi que prévoir une complémentation en concentrés. Une bonne finition correspond à une note de gras égale à trois, l'éleveur jugera cet état de finition à partir de maniements (attache de la queue, grasset, côtes...) Pour la finition des génisses, c'est à peu près la même chose que les vaches de réforme mais il y a plusieurs points à surveiller. Pour ces animaux qui seront vendus finis entre 34 et 38 mois on recherchera une finition assez longue afin de mettre du muscle et pour éviter les dépôts de gras trop précoces.

**“ Finir les bovins permet d'aller au bout du potentiel des animaux. ”**

Guy Muron, technicien chambre d'agriculture de la Loire.

En bio, pour qu'il soit désigné " veau ",  
l'animal doit être abattu avant 8 mois.



## Finir les veaux en bio

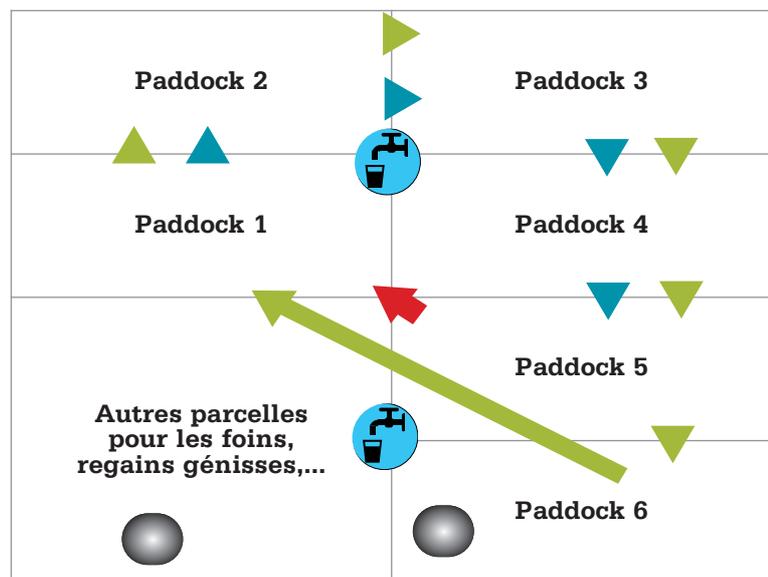
En bio, certains éleveurs produisent du veau rosé en agriculture biologique, mais pour qu'il soit qualifié de « veau », il faut que l'animal soit abattu avant 8 mois. La finition des veaux dépend directement des qualités maternelles des mères (allaitement). Il est fréquent que l'allaitement des veaux soit complété par des vaches laitières (tantes). En finition, un aliment concentré est distribué. La sélection ne doit donc pas exclusivement reposer sur des critères de conformation et de rendement viande. Pour se conformer à la réglementation biologique, les veaux doivent avoir accès aux pâtures pour une durée minimale correspondant à 1/5<sup>e</sup> de leur vie, si les conditions climatiques le permettent. Cela correspond à une durée de 1,6 mois s'ils sont abattus à l'âge de 8 mois. Il est préférable de les laisser sortir au champ avec leurs mères pendant les premiers mois de leur vie, l'idéal étant de les placer sur des zones les plus proches possible des bâtiments d'élevage. Cependant pour de bons résultats en finition, il faut essayer de restreindre l'exercice physique des veaux, en veillant particulièrement à limiter les pertes énergétiques dues au froid qui pénalisent la croissance et la constitution de graisse intramusculaire.

### Une marche supplémentaire avec la finition des mâles

Après les femelles, il est possible de finir progressivement ses mâles plutôt que de les laisser partir en broutard sur les marchés italien ou espagnol, sans valorisation supplémentaire liée à la bio. « La filière est preneuse de bœufs (et de tous les animaux finis) à la condition que cela soit planifié avec son opérateur commercial, affirme Guy Muron. Cependant se lancer dans la finition de bœuf est une démarche engageante. » En effet, un producteur de femelles finies et de broutard qui veut finir des bœufs va devoir adapter son cheptel de mères. À chargement égal, il faudra diminuer les vêlages sachant que les bœufs ne seront abattus qu'entre 34 et 40 mois. Si avant, il pouvait tenir 60 vêlages et 100 UGB par an, il va perdre des vêlages du fait du vieillissement des bœufs pour passer à 45-47 vêlages. Pour finir les mâles, il faut les castrer. Selon les éleveurs, la castration des mâles peut intervenir soit pendant les 3 premières semaines grâce à la méthode de l'élastique, soit intervenir vers 10-12 mois et être réalisée à la pince à castrer ou par ablation chirurgicale. La finition se réalisera avec les mêmes recommandations que pour les femelles avec cependant une durée plus longue de 150 à 180 jours et davantage de concentrés, les bœufs déposant moins facilement du gras.

● CAMILLE PEYRACHE

### Schéma de fonctionnement du pâturage tournant



Le pâturage tournant permet d'optimiser l'utilisation de l'herbe et de toujours faire paître les animaux au stade de pousse voulu ce qui permet de finir les animaux plus facilement.

# SCEA des Grands Prés

## L'autonomie alimentaire, une priorité



De gauche à droite, Jean-Claude Garde, Bénédicte Garde et Jérôme Duret.

**Jean-Claude Garde et sa fille Bénédicte, sont naisseurs-engraisseurs, à Arthun dans la Loire. Pour Jean-Claude Garde, dont l'exploitation est labélisée en bio depuis 2003 : « L'autonomie alimentaire et la gestion très fine de nos prairies, sont les bases de notre système d'exploitation ».**

**P**âturage, foin, enrubannage et céréales constituent l'alimentation autoproduite à 100 % de l'ensemble du troupeau. « Depuis le début de ma conversion en bio, mon objectif a été de ne rien acheter à l'extérieur. Sinon, cela n'a pas de sens, et tout d'abord sur le plan économique. » Pour les céréales, le choix s'est porté sur le méteil, dont les se-

mences sont produites à la ferme. Le trèfle et le sorgho sont, eux, destinés à l'enrubannage pour une meilleure conservation. Jean-Claude utilise aussi sur les prairies temporaires un mélange suisse OH, qui reste en place 2 ou 3 ans, et constitue un bon précédent pour les cultures. Pour les prairies naturelles, certaines parcelles sont destinées au pâturage et celles, qui sont plus éloignées ou sans point d'eau, sont réservées à la fauche. « Nous avons aussi, dès le début, investi dans des tunnels qui nous permettent de stocker l'ensemble de notre production dans d'excellentes conditions. » Dans le respect du cahier des charges bio, la fertilisation de l'ensemble de l'exploitation est réalisée à partir du fumier composté. « Les animaux sont sur aire paillée accumulée, ce qui produit un fumier de bonne qualité. » Après compostage, le produit obtenu est semi-sec, facile à épandre sur les pâtures au printemps et sur les céréales à l'automne, et directement assimilable.

### Entretien mécanique et pâturage tournant

L'entretien des prairies naturelles est réalisé avec une herse émousseuse, utilisée sur toutes les parcelles, si possible deux fois dans l'année, au printemps et à l'au-

tomne : « Là encore, tout dépend de la météo, nous sommes sur des terrains plutôt argileux, et si la saison est humide, il faut éviter que le matériel ne tasse les sols ». L'objectif étant de valoriser les déjections animales, la herse émousseuse permet à la fois de les pulvériser et d'aérer le sol.

« Je pratique aussi le pâturage tournant, les 170 ha sont divisés en 20 parcelles de 8 ha environ et les bêtes y restent par groupe de 30 pendant 1 semaine. Elles y reviennent au bout de 5 à 6 semaines. Les animaux bénéficient aux mieux des jeunes pousses et cela permet de bien gérer le parasitisme. » L'ensemble des prairies est entouré de haies naturelles, là aussi très entretenues : « Les haies sont une protection contre le froid pour les bêtes, en ce moment, par exemple, où les animaux en stabulation ouverte peuvent aller et venir et plus tard au printemps quand tout le troupeau est sorti ».

### Une étape cruciale, la période des foins

Pour Jean-Claude, la période des foins est celle où il faut être très présent et réactif, face à la météo : « car c'est la seule condition pour rentrer un foin de qualité. S'il faut aller faner une parcelle 2 fois de suite, il faut le faire. Nous ne pouvons pas nous permettre de rater cette étape ! » Cette année, la SCEA a récolté 400 tonnes de foin, avec un rendement assez faible à cause de la sécheresse, soit 3,2 t/ha. « J'ai produit plus de foin que nécessaire, j'en ai vendu à peu près 120 tonnes. À terme, avec le développement du troupeau, nous serons de nouveau à l'équilibre. » Les surfaces situées à Pommiers vont terminer leur conversion bio en mai 2016, date à partir de laquelle la SCEA va reprendre le développement de son troupeau. « C'est une période charnière pour l'exploitation qui traverse à la fois, une phase de développement et d'installation de Jérôme. Avant notre départ à la retraite, un nouvel associé devrait entrer dans la SCEA », conclut Jean-Claude.

### Carte d'identité de la SCEA

Située à Arthun, dans la plaine du Forez dans la Loire.  
- 2 associés exploitants, Bénédicte Garde, 31 ans, et son père Jean-Claude 62 ans. Bénédicte, 62 ans, l'épouse de Jean-Claude a le statut de conjointe collaboratrice. Jérôme Duret, 21 ans, réalise en ce moment un stage reprise en vue de son installation au sein de la SCEA.

- 200 ha, composés de 2 ensembles : 105 ha à Arthun, le siège historique, et 95 ha achetés à Pommiers en 2014, en cours de remises en état.  
- Un troupeau de 50 vaches allaitantes et leur suite, majoritairement en race charolaise, depuis 2 ans introduction de la race salers. Objectif de 90 mères d'ici à 2017 afin d'atteindre un chargement de

0,9 UGB/ha avec valorisation de tous les mâles en bœuf bio de 3 ans.  
- Assollement 2015 : 15 ha de céréales, 10 ha de trèfles et 5 ha de sorgho et 170 ha de prairies naturelles.  
- Commercialisation à 70 % en vente directe à la ferme, Amap et marchés.

# Fermette des Bourettes

## Docile comme un bœuf

**A Haute-Rivoire, aux confins du Rhône et de la Loire, Mathieu Razy et Magali Gayet se sont installés progressivement en élevage de bœufs bio de race aubrac. Un projet mûrement réfléchi et calibré.**

Un peu hors cadre familial mais pas trop. Magali et Mathieu sont tous deux enfants d'agriculteurs du pays Lyonnais, mais ils n'ont pas cheminé sur les traces de leurs parents dans un premier temps. Tandis que Magali devenait animatrice rurale, Mathieu vivait une belle expérience dans le marketing de l'agroéquipement. « On s'était dit qu'on voulait voir grandir nos enfants à la ferme. Quand Lola est arrivée... ».

### Objectif autonomie

Leur installation s'est faite en plusieurs temps - au 1<sup>er</sup> janvier 2012 pour elle, deux ans plus tard pour lui - ce qui a permis un lancement progressif de l'activité pour monter le cheptel, trouver du foncier et des débouchés commerciaux. Le résultat, une exploitation de 75 ha sur deux sites proches, 42 mères et une commercialisation en vente directe par trois réseaux (lire ci-contre), histoire de ne pas mettre... tous ses bœufs dans le même panier. Car l'objectif initial des nouveaux éleveurs était clair : être autonome aussi bien pour l'amont que pour l'aval. Autrement dit, autonomie alimentaire et maîtrise de la commercialisation comme clefs de voûte de leur système de production.

Le couple a opté pour la race aubrac « parce qu'on aime la Lozère tous les deux », sourit Mathieu. Plus sérieusement, la race est rustique ; pas trop gourmande, « elle consomme presque un tiers de moins qu'une charolaise » estime Mathieu ; esthétique aussi pour l'accueil à la ferme ; goûteuse et originale sur un territoire où dominent limousines et charolaises ; et puis les petites carcasses sont bien adaptées à la vente directe.

### « Le bœuf est plus facile à conduire »

Mathieu et Magali ont rapidement décidé de se tourner vers la production de bœufs « même si cela représente une grosse immobilisation de capital pendant deux ans », plutôt que de jeunes bovins « Nous n'avions pas assez de foncier pour cela. Il aurait fallu produire des hectares de maïs », souligne l'éleveur. Pour lui, le bœuf représente bien des avantages « Il est moins fragile qu'un taurillon, il est plus facile à conduire, à faire pâturer. On apprécie cette docilité



Mathieu Razy valorise aussi quelques femelles de trois « veaux ».

car on n'a pas envie de s'embêter avec des bêtes difficiles ou agressives. On tient à travailler sans stress. On passe beaucoup de temps avec eux au sevrage pour créer un lien ».

Au niveau sanitaire, après avoir un peu tâtonné au démarrage, le couple a rectifié le tir en privilégiant les traitements préventifs via des compléments alimentaires : minéraux, oligoéléments, vitamines, cure de plantes... « C'est un poste stratégique qui nous coûte quand même 4 000 euros/an », insiste l'éleveur.

Les jeunes mâles sont castrés à l'élastique entre 3 et 7 jours après leur naissance, une technique qui selon Mathieu, permet de faire développer plus sûrement l'arrière de l'animal, un avantage indéniable pour la commercialisation.

Les éleveurs peuvent élever mâles et femelles conjointement. Les bœufs ne sont séparés qu'à partir de 28 mois, pour l'engraissement à base de céréales et des meilleurs fourrages (graminées et légumineuses). « Mais globalement, notre alimentation manque d'énergie. On doit encore améliorer l'équilibre », reconnaît-il.

Le troupeau reste à l'intérieur l'hiver. « Dehors, elles mangeraient plus, endommageraient les prés hypothéquant la repousse du printemps et puis, nous avons aussi besoin de fumier. » L'été une partie du troupeau est envoyé en estive dans le Jura.

Au final, les carcasses s'élèvent entre 370 et 450 kg. « L'objectif est plutôt d'arriver à une bonne morphologie. Je ne cherche pas à faire une viande grasse. Ça coûte plus cher à produire, à préparer et ça ne répond pas à la demande des consommateurs », remarque-t-il.

### FICHE D'IDENTITÉ

#### EARL Ferme des Bourettes à Haute-Rivoire (650 m d'altitude)

##### ► Gérants

Magali Gayet : 33 ans

Mathieu Razy : 36 ans

##### ► Surfaces : 75 ha

35 ha de prairies naturelles

30 ha de prairies temporaires

10 ha de céréales

##### ► Alimentation

Pâtures, foin, enrubbage, ensilage de céréales

Ration d'engraissement : 3 kg/jour de méteil

##### ► Production

12 000 kg de carcasses découpées/an

3 gros bovins abattus par mois

Poids de carcasses : environ 400 kg de moyenne à 3 ans

##### ► Découpe

5 à 10 heures semaine : atelier de découpe sur l'exploitation avec un boucher salarié via un groupement d'employeurs

##### ► Commercialisation

PVC : « Au garde-manger » à Sainte-Foy-les-Lyon (dont produits transformés : tripes, bœuf bourguignon...)

AMAP de Tarare

Colis pour particuliers

Accueil

Ferme pédagogique « Bienvenue à la ferme »

● D.B.

# Vaches de réforme bio

## « Une démarche globale et cohérente ! »

**Pour accompagner le développement de la production de lait bio, les éleveurs et les opérateurs ont organisé la valorisation des vaches de réforme, elles-mêmes certifiées bio.**

Marianne Philit est chargée de mission en élevage biologique à l'Ardab qui rayonne sur les départements du Rhône et de la Loire : « Vendre ses vaches de réforme dans la filière bio permet d'aller au bout de la démarche globale d'une exploitation bio. C'est complètement cohérent mais cela doit se réfléchir. Plusieurs solutions sont possibles. Chacun doit choisir l'option qui lui correspond, tout en faisant preuve de souplesse. » Techniquement, selon le type de conversion opérée (conversion simultanée ou non du cheptel et des cultures), il faut compter deux générations de vaches de réforme avant d'être certifié sur la viande bio dans un élevage laitier. Une fois la certification obtenue, la commercialisation dans le circuit bio plutôt que dans le circuit conventionnel apporte un vrai plus économique. « Cela représente en moyenne un gain de 20 à 40 cts d'euro au kilo de carcasse, en faveur du bio et sur tous les types de classement de l'animal à l'abattoir », explique Marianne Philit. C'est bien sur la demande des consommateurs à la recherche de viande bio qui explique cette différence. « Les consommateurs plébiscitent la viande en label AB. C'est une viande sans OGM et le cahier des charges les rassure. »

### Filières longues/filières courtes

La demande du marché en viande bio a tout naturellement incité les opérateurs mettre en place et développer des circuits de transport, d'abattage et de transformation qui leur permettent de valoriser la viande certifiée bio. C'est le cas, par exemple, d'Actis bovins sur la Loire qui fait partie de Sicarev et Sicaba dans l'Allier. Après leur conversion, beaucoup de producteurs ont tout simplement continué à travailler avec leurs négociants qui achètent leurs bêtes sur pied. Ces derniers se sont adaptés en obtenant la certification bio. Sur les départements de la Loire et du Rhône, on dénombre 4 négociants mixtes. Enfin, des opérateurs ne travaillent que de la viande bio, Biocoop dans le Rhône, Biovie en Haute-Loire ou encore Unebio, un des plus gros opérateurs bio au niveau national partenaire de Sicarev. La filière longue commercialise 90 % du volume des vaches de réforme bio, avec un produit phare, le steak haché surgelé, qui permet la valorisation de l'ensemble de la carcasse et qui correspond à une vraie demande des consomma-



La visite de l'atelier de fabrication de steaks hachés des établissements Carrel.

teurs et de la restauration hors domicile (voir encadré). Vente directe à la ferme ou sur les marchés, Amap, magasins de producteurs, vente aux cantines scolaires, de nombreuses solutions sont possibles.

### Un plus dans certains cas, la finition

Les travaux de Guy Muron de la chambre d'agriculture de la Loire, démontrent l'intérêt économique de la finition pour amener les bêtes à avoir un bon classement. Quelle que soit la destination des animaux, la finition des vaches, en améliorant leur poids et leur conformation apporte un vrai gain économique et limite la dépendance par rapport au marché du maigre à condition que l'animal soit déjà en bon état. Ce travail impacte aussi le goût et la saveur de la viande et permet de proposer un produit fini au consommateur. Mais pas à n'importe quel prix ! Un des facteurs clés

de la réussite est la ressource fourragère de l'exploitation. « Si l'éleveur n'est pas autonome en fourrage, ou si la bête n'a pas un état corporel satisfaisant, il vaut mieux sortir la vache au plus vite », explique Marianne Philit.

### S'adapter au cas par cas

« Les éleveurs, s'ils optent pour la commercialisation en filière courte, ont intérêt à mettre en place un système très souple qui leur permet de choisir le mode de valorisation adaptée presque pour chaque animal, explique Marianne Philit. Après avoir mesuré l'intérêt de la finition, l'éleveur doit prendre en compte l'état sanitaire de sa vache, notamment pour une transformation en steak haché. C'est une filière sensible et il ne faut pas prendre de risque. Au moindre doute, il faut opter pour la filière longue. »

● A.V.

## Zoom sur la filière steak haché bio surgelé

L'Ardab, l'association des agriculteurs biologiques du Rhône et de la Loire, a mis en place, en 2005, une filière steak haché bio surgelé. C'est aujourd'hui un service utilisé par plus de 55 éleveurs (bio et conventionnels). Cela représente 8 à 20 bêtes par mois, 10 à 11 mois par an. L'Ardab

travaille en partenariat avec l'abattoir certifié bio de Saint-Romain-Popey dans le Rhône, un façonneur certifié bio, l'établissement Carrel, et des transporteurs. « C'est un système très souple pour les éleveurs qui ne s'occupent que de la commercialisation. Mais attention, les frais de filière

sont importants. Il faut bien réfléchir à sa stratégie de vente pour qu'elle prenne le moins de temps possible. C'est une activité complémentaire qui peut bien fonctionner avec une gamme de produits fermiers déjà existante sur la ferme, par exemple. »

# Les marchés

## Une bonne dynamique de croissance

**La filière viande bovine est une des filières animales qui se développe le plus en bio, portée par un marché dynamique et une vague de conversion. Selon Interbev, l'interprofession bétail et viande, les abattages de bovins biologiques ont progressé de 15 %, entre 2013 et 2014.**



La filière viande bio est dans une réelle dynamique positive, et tout particulièrement la filière bovine. Incités par la crise et les prix bas en conventionnel ; encouragés et plébiscités par les consommateurs, les producteurs de viande bovine se sont tournés vers l'agriculture biologique. Selon l'interprofession bétail et viande (Interbev), la filière bovine a vu ses abattages en bio croître de 15 % en 2014 par rapport à 2013. « Un chiffre qui s'explique par la bonne disponibilité en bovins bio, ce qui a permis aux opérateurs de répondre aux attentes du marché et de relancer le développement de la viande bio dans les points de vente », analyse Interbev. Les animaux abattus sont surtout des vaches, avec toutefois un fort développement de la production de veaux et une progression des ventes de bœufs, une catégorie bien adaptée à la bio (croissance lente, à l'herbe). « Cette bonne disponibilité des animaux se justifie par l'augmentation de 6 % des élevages certifiés bio en 2014 et surtout par le maintien des prix bio, quand ceux du conventionnel ont diminué », commente encore l'interprofession. La demande des consommateurs est là. D'après un sondage Ifop de mars 2015, près de six consommateurs sur dix ont déjà mangé de la viande bio et 16 % disent en consommer « dès qu'ils en trou-

vent ». Mais l'accessibilité reste encore un frein à l'acte d'achat de viande bio. En province, 17 % des personnes sondées consomment de la viande bio dès qu'elles en trouvent contre 11 % en région parisienne. À noter, que la région Sud-Est est la plus consommatrice de viande bio en France (19 %).

### Unebio, un opérateur d'envergure nationale

Créée il y a une douzaine d'années pour regrouper l'offre de viande bio<sup>1</sup>, Unebio (union des éleveurs bio) est un acteur important sur le marché national. Détenue exclusivement par des éleveurs bio répartis sur tout le territoire, Unebio gère l'offre en animaux bio et organise les plannings d'abattage. Elle s'appuie sur les structures locales (coops, négociants, abattoirs) pour le transport et l'abattage et se pose comme l'interlocuteur privilégié entre ses producteurs et les autres acteurs partenaires de la filière. « Pour la filière bovine, Unebio assure la valorisation des bovins bio issus du troupeau allaitant, mais aussi du troupeau laitier, explique Samuel Delobbe, coordinateur filière. Nous sommes présents à tous les stades de la filière pour offrir le meilleur débouché possible à la production des éleveurs et répondre au mieux aux demandes et attentes du marché, en assurant un approvisionnement régulier en quantité et qualité. »

Unebio propose aux éleveurs une grille de prix d'achat déconnectée du conventionnel pour « garantir une valorisation stable et lisible dans le temps », précise-t-il. Sur le terrain, Unebio assure l'achat des animaux et une mission d'information et de conseil aux

éleveurs pour que leur production soit en adéquation avec les besoins de la filière. Grâce à ces partenaires, Unebio organise la collecte et l'acheminement des animaux bio vers les sites d'abattage. La valorisation commerciale est diversifiée et passe par l'ensemble des circuits de distribution : GMS, magasins spécialisés en bio, restauration hors domicile, boucheries traditionnelles, grossistes. « Ce qui est important pour nous, souligne le coordinateur d'Unebio, c'est de pré-

voir, de pouvoir anticiper et gérer l'offre tout au long de l'année. C'est pourquoi nous insistons et incitons les éleveurs, par l'octroi d'une prime, à planifier et annoncer au plus juste et au plus tôt (minimum trois mois avant l'abattage) les sorties d'animaux. »

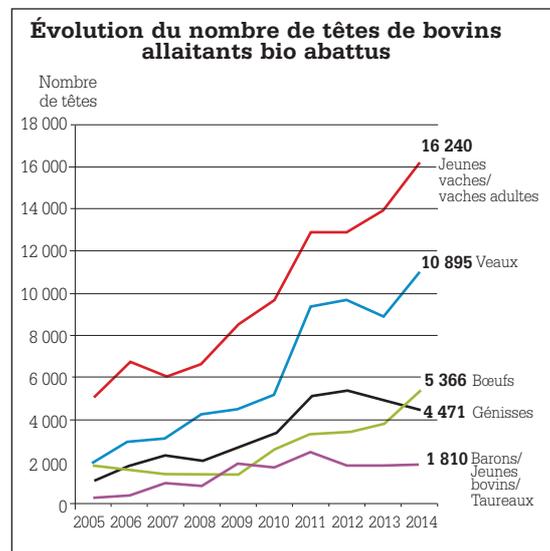
Actuellement, l'Union des éleveurs bio français abat 17 000 bovins bio par an, soit 300 à 350 bovins par semaine dont 58 % issus du troupeau allaitant et 42 % du troupeau laitier. En Rhône-Alpes Auvergne, en 2015, ce sont 1 150 bêtes qui ont été abattues dans la filière Unebio, un volume en progression de 20 % par rapport à 2014. 950 bêtes provenaient d'Auvergne dont 80 % de races à viande, tandis que 200 bêtes étaient issues de Rhône-Alpes, dont 60 % du troupeau laitier. Samuel Delobbe est plutôt confiant et positif concernant les perspectives d'avenir pour la filière bovine bio : « avec les nouvelles conversions en bio, des disponibilités vont arriver sur le marché et il va falloir développer et trouver des débouchés. S'il y a un conseil que je pourrais donner aux éleveurs qui voudraient se convertir, c'est de ne pas attendre d'être certifiés en bio pour se rapprocher d'une structure de commercialisation, mais de le prévoir bien en amont, dans leur projet de conversion. »

● C. DÉZERT

<sup>1</sup> Unebio a une activité multi-espèces en viande bio : bovins, veaux, ovins, porcs, volailles.

**« Avec les nouvelles conversions en bio, des disponibilités vont arriver sur le marché. »**

Samuel Delobbe, coordinateur filière Unebio.



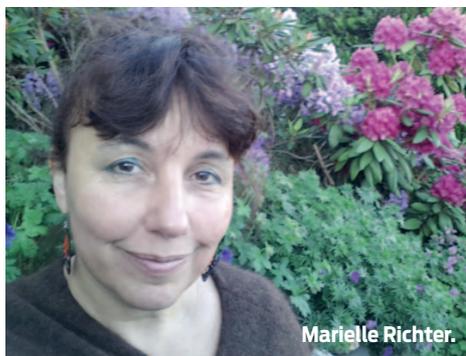
# PPAM

## L'approvisionnement local, une priorité

**Le magasin Biocoop, Le Baraban, à Villars dans la Loire, a développé un espace herboristerie en privilégiant l'origine locale des plantes. Un travail de longue haleine basé sur le partenariat et l'engagement au quotidien aux côtés des producteurs et des transformateurs. Rencontre avec Marielle Richter, responsable des achats de plantes et du pôle phyto-conseils du magasin.**

**M**arielle Richter a rejoint depuis 6 ans l'équipe du Baraban avec pour objectif le développement de l'approvisionnement local du magasin bio, situé dans la banlieue stéphanoise. « J'ai tout d'abord travaillé sur les produits frais, et particulièrement le rayon fruits et légumes. Cela marche bien avec aujourd'hui entre 35 et 40 % de notre chiffre d'affaires réalisé en local sur les fruits et légumes. Et comme dans tout magasin bio, nous avons un espace herboristerie. Mon objectif a été, là aussi, d'y développer l'approvisionnement local, c'est-à-dire que les plantes soient non seulement transformées mais produites au plus près de chez nous. »

Aujourd'hui, Le Baraban s'approvisionne pour son rayon herboristerie auprès de 25 producteurs de plantes médicinales, qui sont aussi souvent cueilleurs, et d'une coopérative, la SICARAPPAM, située à Aubiat dans le Puy-de-Dôme. Parmi eux, beaucoup assurent la transformation en huile essentielle ou macérât. Ensuite, le magasin se fournit principalement auprès de 4 laboratoires ou distilleries locales qui ont accepté



Marielle Richter.

de se fournir auprès de producteurs locaux. Le rayon appelé « L'herboristerie de plantes » propose maintenant une gamme très étendue, avec plus de 240 plantes différentes. Il représente 10 % du chiffre d'affaires total du magasin, en moyenne sur 4 ans.

### Un partenariat étroit avec les producteurs

« Notre façon de travailler a pu surprendre, car elle n'est pas habituelle ! Premier principe : nous ne remettons jamais en cause le prix proposé par un producteur. Et le plus souvent, pour une même plante nous avons plusieurs fournisseurs. D'un côté le consommateur fait son choix et chez les agriculteurs cela provoque plutôt du partenariat et de la mutualisation dans le but d'avancer ensemble ! » Marielle Richter a aussi mis en place une planification des cultures, par groupe de producteurs. « C'est un vrai engagement réciproque sur l'année, un partenariat gagnant-gagnant. » Une organisation qui revêt plusieurs avantages : un échelonnement des cultures chez les agriculteurs et de l'approvisionnement pour le magasin ; la diversification des cultures à la fois pour répondre à la demande des consommateurs et élargir la gamme pour les agriculteurs, en les orientant vers des productions nouvelles et le plus souvent plus rémunératrices.

### Une production locale

Pour Marielle Richter, l'important est le lieu de production de la plante qu'elle soit ensuite commercialisée sous forme de tisane, eau florale, hydrolat, huile essentielle, macérât d'huile et de plante... « Consommer local est une évidence, c'est un des principes de



Le desmodium importé a été remplacé par le chardon marie qui a les mêmes propriétés et qui est produit localement.

soin écologique. Tout ce qui est produit autour de chez nous est adapté et encore plus efficace dans le domaine du soin. » Des transformateurs sont implantés à proximité de Saint-Étienne mais tout l'enjeu pour Marielle Richter a été de les faire travailler à partir d'une matière première locale. « Bien sûr, économiquement ce n'est pas la même chose, une plante peut arriver de l'étranger à un tarif 2 fois moins élevé que si elle est produite ici ! » Le pari semble gagné pour l'équipe du magasin Le Baraban car l'approvisionnement s'effectue aujourd'hui à 80 % en local et 20 % en national. « Reste aussi quelques plantes qui ne poussent pas sous nos latitudes mais je n'en compte pas plus de 5. J'ai pu atteindre ce résultat en remettant au goût du jour des plantes anciennes produites localement. Elles ont les mêmes indications que d'autres variétés que nous avons pris l'habitude d'importer, comme le desmodium pour lequel le chardon marie, produit en France, a des propriétés similaires ! »

### Quel développement possible ?

« La demande des consommateurs est forte. Ils sont à la recherche de solutions alternatives et surtout de conseils. Dans notre magasin, nous assurons une forte présence auprès des clients pour les conseiller, les accompagner dans leur démarche. Un lien de confiance s'établit, ce qui explique aussi la fidélité de notre clientèle bien que nos prix soient parfois plus élevés que dans d'autres circuits », explique Marielle Richter. Le marché est donc toujours demandeur d'une production locale bio, notamment pour la distillation et pour du petit plant. « Chaque projet doit être étudié au regard de la ou des parcelles disponibles, de la distance vis-à-vis des transformateurs. L'objectif est la viabilité économique pour l'agriculteur. Cela peut être, par exemple, une diversification intéressante pour un maraîcher. »

● A.V.

**“ Mon travail, c'est aussi la mise en réseau entre tous les acteurs de la filière. ”**

Marielle Richter.

► **Contact : Marielle Richter,**  
marielle.richter@baraban.fr

► **En savoir plus : www.baraban.fr**

# Potentiel Recherche producteurs de PPAM

Dans un marché mondialisé en croissance, les producteurs français de plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) doivent miser sur les signes de qualité - notamment le bio - pour valoriser leurs plantes. Dans la Drôme, la filière continue à s'organiser.



La mélisse, comme le thym, compte parmi les plantes avec un potentiel de développement.

La filière est encore jeune et le marché des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) totalement mondialisé s'est développé rapidement sur divers segments. La parfumerie recherche la qualité bio pour lavande, lavandin et sauge sclérée, notamment. « Le marché a explosé également pour les plantes aromatiques et médicinales qui viennent remplacer des molécules de synthèse pour les compléments alimentaires, par exemple. La cosmétique, dont l'activité s'est accrue en Europe et en Asie, a besoin de plantes de qualité et l'image de la lavande pour la France reste un atout », souligne Laurent Quadrio, responsable d'équipe PPAM, grandes cultures et légumes à la chambre d'agriculture de la Drôme. L'origine France et la qualité bio ou encore AOC et IGP traçables doivent donc être valorisées au mieux par les producteurs et la filière hexagonale. « Les entreprises de transformation, dans le Sud-Est et la Drôme comme ailleurs, se développent et font appel à l'importation, mais nous faisons notre possible pour que

les producteurs locaux puissent bénéficier d'une partie de cette croissance », explique Laurent Quadrio. Pas si simple. « En 30 ans, les acheteurs de matière qui étaient des ingénieurs agro sont parfois devenus des commerciaux multilingues qui négocient des containers auprès d'intermédiaires. Cependant, en achetant à l'étranger, les entreprises peuvent avoir de désagréables surprises quant à la qualité sur le bio. La question du prix n'est pas toujours déterminante ». Ainsi la chambre d'agriculture de la Drôme, qui conseille aux agriculteurs de ne pas démarrer de culture de PPAM sans être assurés d'un marché, tant celui-ci peut être étroit pour certaines espèces, propose un service aux entreprises de mise en relation avec des producteurs ; elle s'implique entre les deux parties pour « coacher » des contrats basés sur des volumes et des prix.

## Indispensables contrats

Cette démarche n'a pas été nécessaire pour le site drômois du groupe international Elixens qui vend des

compositions parfumées et aromatiques. Elixens a repris en 2010 le modèle initié par Sanoflore, puis l'Oréal, dont il a acquis l'activité. L'entreprise qui produit 30 tonnes de tisanes, 7 à 8 tonnes d'huiles essentielles et 150 tonnes d'eaux florales a noué un partenariat exclusif avec la Sica bio plantes (45 producteurs) à qui elle achète la totalité des matières produites à des prix discutés en amont de la saison. « Nous faisons cultiver 35 espèces en Drôme, soit 80 % de notre approvisionnement. Nos produits sont plus chers (trois fois plus pour la menthe qui viendrait d'Inde), mais il y a une demande de produits français de qualité et les exigences réglementaires en matière de traçabilité ont augmenté », commente André Hyvrier, responsable du site Elixens. L'entreprise a voulu compléter le logo AB par le label Bio solidaire (référentiel ESR : équitable, solidaire et responsable) afin de rejoindre des préoccupations éthiques de certains clients et les fidéliser. Alors que le marché explose, affirment les observateurs, est-il aisé de convaincre des producteurs d'augmenter leurs surfaces de culture ou des nouveaux à se lancer dans des cultures peu attractives a priori ? Question d'autant plus cruciale que les surfaces de PPAM en conversion ont diminué depuis 2014 notamment dans la Drôme. « Nous recherchons de nouveaux agriculteurs afin d'augmenter les surfaces, mais sans déstabiliser ce qui existe déjà. Nous démarchons des producteurs de végétaux qui cherchent à se convertir ou se diversifier. Cependant, nous ne cachons pas les difficultés ; les PPAM requièrent beaucoup de main d'œuvre pour le désherbage peu mécanisé et un investissement technique, les rendements sont encore mal connus et les revenus variables selon les espèces », reconnaît Laurent Quadrio. Une situation qui nécessite un encadrement technique soutenu et aux producteurs d'être impliqués dans des réseaux afin de développer leur expertise et l'intelligence collective.

● LOUISETTE GOUVERNE

## Une production en hausse

En 2014, la surface cultivée en PPAM bio en France a atteint 5 057 ha pour 1 912 exploitations (certifiées et en conversion). Une surface en progression de 6,8 % par rapport à 2013. Cette production a augmenté depuis 2007 (+ 60 % de hausse des surfaces). En 2014, la part des exploitations bio par rapport à la surface totale de PPAM en France (41 808 ha) représentait 12,1 %. Deux régions dominaient la production bio de PPAM (70 % des surfaces de l'hexagone) : Paca avec 1 966 ha et Rhône-Alpes avec 1 613 ha puis

venaient ensuite Languedoc Roussillon, Pays de la Loire, Corse, Midi-Pyrénées. Le département leader : la Drôme avec 1 364 ha cultivés sur 254 exploitations. Près de 150 variétés de PPAM sont cultivées en France. La lavande représente 34 % des surfaces en bio, les lavandins 32 % ; dans de bien moindres proportions viennent ensuite les sauges et le thym, mélisse, romarin. Une filière dite longue : 26 groupes de producteurs PPAM bio

dans neuf régions qui traitent avec des entreprises de première transformation ; puis le produit passe par de multiples opérateurs avant d'être « packagé », et distribué. La filière PPAM (non bio et bio) génère 30 000 emplois directs et indirects. Marges brutes des productions en PPAM : lavande 2 500 €/ha/an ; plantes aromatiques : 2 300 €/ha/an ; plantes médicinales : 2 200 €/ha/an. (chiffres donnés à titre indicatif, étude réalisée pour la chambre d'agriculture de la Drôme)

Au-delà de la culture des PPAM, des plantes sauvages cueillies sont commercialisées en bio. La cueillette sauvage est surtout pratiquée sur les massifs montagneux. Peu de données, hormis pour le Massif central : 257 cueilleurs pour 370 espèces.

Source : [www.agencebio.org/les-donnees](http://www.agencebio.org/les-donnees) et FranceA-Mer

► Des références technico-économiques : <http://rhone-alpes.synagri.com/portail/fiches-bio>

# Sica Viva-Plantes

## La filière se développe



La cueillette de l'arnica a lieu fin mai.

**La culture des plantes à parfum, aromatiques et médicinales, en Ardèche, s'est énormément développée ces dernières années. Confidentiel au début du siècle, le secteur affiche désormais plus d'une centaine d'entreprises déclarant cette activité comme activité principale.**

Située à Mercuer (à l'ouest d'Aubenas), la coopérative Sica (société d'intérêt collectif agricole) Viva-Plantes pourrait presque faire figure

d'ancêtre avec ses presque 30 ans d'existence. Elle regroupe une centaine d'adhérents producteurs cueilleurs d'environ 120 espèces sauvages et cultivées. Au titre des variétés sauvages, on retrouve la violette, le framboisier sauvage, la gentiane jaune ou encore l'aubépine. Les plus grosses productions ont pour noms la bardane (environ 6 tonnes), l'hysope (2 tonnes), la camomille matricaire, le cassis (feuilles), la vigne rouge, le pissenlit... la liste du « catalogue » de l'entreprise contient une centaine de noms de plantes dont sont récoltés la fleur, les feuilles, les racines, les graines, l'écorce, le fruit, la partie aérienne ou même la totalité de la plante. Certaines subissent une première transformation en farine ou en brisure, toutes sont contrôlées, transformées à 38°C puis conditionnées. La production est certifiée bio et tous les producteurs sont soumis à déclaration auprès d'un organisme de contrôle.

Sauf qu'aujourd'hui, Viva-Plantes est à l'étroit. L'ancienne scierie de Mercuer, bien qu'adaptée au fil du temps au stockage (en chambre froide ou en sec), à la coupe, au broyage et au séchage, n'est plus très fonc-

tionnelle. Aujourd'hui un projet de déménagement est à l'étude. La surface de l'entreprise de 400 m<sup>2</sup> actuellement devrait largement s'agrandir, ce qui permettra de développer la production en un lieu situé au cœur de la zone de production. Voilà qui va offrir la possibilité à l'entreprise de développer certaines productions pour lesquelles ses 150 clients sont très demandeurs : pissenlit, bardane, piloselle, millepertuis, vigne rouge et achillée, entre autres. Des clients qui ont pour activité l'homéopathie (laboratoires), l'agroalimentaire, la cosmétique, la distillation ou même la gémmothérapie (thérapie par les bourgeons). Pour les agriculteurs ardéchois, les plantes aromatiques sont une solution parmi d'autres de diversification. Elles demandent peu d'interventions, craignent peu les aléas climatiques et peuvent être cultivées dans de petites parcelles inutilisées (du fait souvent de la nature du terrain). De plus, le bio a largement le vent en poupe et les surfaces en PPAM augmentent de l'ordre de 20 % chaque année.

● H.B.

### Zoom sur PAM Ardèche

Installée à Vals-les-Bains depuis 1994, PAM Ardèche (plantes aromatiques et médicinales) est, avec Viva-Plantes, l'autre opérateur du département. Installé dans un bâtiment communal, PAM Ardèche commercialise en sec, frais ou congelé des plantes médicinales et aromatiques issues de l'agriculture biologique ou de la cueillette de plantes sauvages. Annuellement, l'établissement collecte, conditionne et redistribue de 80 à 100 tonnes de plantes ou de baies sauvages. 32 cueilleurs et 6 agriculteurs apportent leurs produits cueillis ou cultivés

loin de toute pollution dans des sites privilégiés des Cévennes et de la montagne ardéchoise. Avant d'être livrées aux entreprises qui les transforment ou les intègrent à leurs préparations : établissements agroalimentaires, herboristeries, laboratoires de cosmétiques et laboratoires pharmaceutiques, ces plantes peuvent selon les cas, être congelées ou séchées, coupées, tamisées et conditionnées en vrac ou en sachet. Le séchage est soit naturel soit effectué au four. Cette dernière méthode, très délicate, demande une grande connaissance

du produit, car la température de dessiccation doit préserver de toute altération ou destruction les huiles essentielles des feuilles ou des fleurs. Suivant la nature physico-chimique de la plante, cette température peut varier d'une dizaine de degrés à une trentaine de degrés. La majorité de ces feuilles et fleurs (reine des prés, aubépine, olivier, saule, millepertuis, ortie... près d'une centaine d'essences), trouve un débouché en France et en Belgique. S'appuyant sur la qualité et la pureté des plantes qu'elle commercialise, Danièle Balaye désire

développer, sous la marque La Serpette, la vente directe aux particuliers : « *Le consommateur est toujours plus désireux de produits naturels qu'il peut utiliser en toute sécurité. Nous avons la chance en Ardèche de disposer d'une flore sauvage variée, préservée de toute pollution. Grâce à la diversité des sols, des climats et de l'altitude nous proposons une multitude de produits tout au long de l'année. C'est un formidable atout pour notre filière.* ».

# Ovins

## Copagno veut développer sa filière bio

La coopérative Copagno, implantée principalement dans les quatre départements auvergnats, est spécialisée dans le commerce d'agneaux et de brebis. Depuis les années 1990, elle s'est aussi tournée vers le bio.

Une coopérative se doit de rendre service à l'ensemble de ses adhérents. Ainsi, lorsque le lycée de Brioude (Haute-Loire) s'est lancé dans l'agriculture biologique, la coopérative a choisi de le suivre. « Ce sont les élèves qui nous ont poussés à nous y intéresser. Ces générations sont l'avenir et ils ont été des pionniers », explique Vincent Cuq, technico-commercial à la coopérative, chargé plus spécifiquement du bio. Aujourd'hui, cette activité ne représente toutefois que de petits volumes, à savoir seulement 2 % du chiffre d'affaires global. Car si la coopérative compte au total 318 éleveurs (environ 91 000 brebis), seuls 11 d'entre eux ont choisi l'agriculture biologique (près de 3 500 animaux). Pour autant, Copagno souhaite continuer de développer ce segment. La coopérative mise en effet sur les produits sous signes de qualité (label rouge pays d'Oc, label rouge Tendragneau, agneaux bio...), gage de meilleure rémunération.

### Au plus près des éleveurs

Forte d'une quinzaine de salariés, la coopérative est présente sur l'ensemble des quatre départements auvergnats : le Puy-de-Dôme, le Cantal, la Haute-Loire ainsi que l'Allier. Il faut dire que Copagno est née par le passé de la fusion de deux autres structures situées sur ces territoires. Mais les adhérents viennent également d'autres départements, tels la Loire, la Creuse ou encore l'Ardèche. Les ovins sont ensuite commercialisés en circuit long. « C'est toutefois un peu moins long pour le bio. Les abattoirs se trouvent en effet à Brioude ou Yssingaux. Par ailleurs, nous nous appuyons sur Biovie, un opérateur local, pour ce qui est de la commercialisation. Cet intermédiaire supplémentaire vend directement aux bouchers et aux restaurants locaux. Nous sommes sensibles sur ce dernier point, par rapport au bilan carbone. En ce qui concerne les autres animaux, nos chauffeurs vont les chercher dans les fermes et les rassemblent à nos centres d'allotement, situés à Villefranche d'Allier ou encore Saint-Beauzire. Ils sont ensuite transportés chez Bigard à Castres (Tarn) ou encore chez Destrel à Gra-

mat (Lot) pour y être abattus », explique Vincent Cuq.

### Diverses actions menées pour recruter

Depuis cinq ans, les résultats de la coopérative Copagno sont positifs. Lors de la dernière assemblée générale, Henri Tamain, le directeur de la structure, notait que le volume d'activité s'établissait à 102 002 ovins, soit une progression de 1,19 %. Pour autant, le budget reste serré et l'heure est aux économies. Copagno a ainsi rejoint Feder. L'organisme rassemble au total cinq coopératives animales associées. Des services sont ainsi mis en commun, tels la comptabilité. L'organisme se veut aussi être un interlocuteur qui pèse davantage en termes de forces commerciale et technique. « Cela nous permet de diluer nos frais fixes. Nous sommes aussi en mesure d'apporter un gros volume régulier », précise Vincent Cuq. Malgré cela, il n'en reste pas moins que la filière ovine connaît des difficultés en France. Copagno se doit néanmoins de

garder son volume actuel et recruter de nouveaux éleveurs. « Les éleveurs bio sont toujours les bienvenus. Il y a réellement deux périodes de production. De Noël à Pentecôte, nos produits sont faciles à vendre car il n'y en a pas beaucoup. En revanche, de l'été à l'automne, il y en a partout en France. Nous pouvons compter sur nos races rustiques qui se désaisonnent : les blanches du Massif central, la noire du Velay, la rava ou encore la bizet », poursuit-il. Des actions sont menées auprès des éleveurs pour les aider lors de l'installation ou pour simplement acquérir des animaux. « La coopérative, les fabricants ou encore les abattoirs peuvent apporter un soutien financier. Le montant peut aller jusqu'à 22,50 euros par tête. C'est un vrai plus », ajoute-t-il. Copagno accompagne aussi tous les éleveurs au quotidien. « Nous travaillons sur la qualité des agneaux avec eux et intervenons aussi sur les aspects sanitaire et prévention. Ainsi, il y aura plus d'agneaux. C'est gagnant-gagnant. Le contrat est fort entre un éleveur et sa coopérative », conclut le technicien.

● AURÉLIEN TOURNIER

Copagno cherche à recruter de nouveaux éleveurs.



La coopérative compte au total 318 adhérents dont seuls 11 d'entre eux sont en bio.

Credit: Copagno

# Gaec Les Délices du berger Une valorisation en AB et en ovin lait bien conduite

Aux portes du Genevois, Stéphane Dupraz et sa compagne Cathy Dupuit sont les deux associés du Gaec Les Délices du berger. Ils élèvent un troupeau de thones-et-marthod, lacaune et croisées, transforment le lait en une gamme diversifiée de lactiques et tommes qu'apprécie beaucoup la clientèle locale. La commercialisation est totalement réalisée en circuits courts.

Située à Minzier, en ce qui concerne le siège social et l'atelier de fabrication, et à Marlioz, commune distante de trois kilomètres en ce qui concerne le bâtiment d'élevage des brebis laitières, le GAEC Les Délices du berger compte deux associés, Stéphane Dupraz et sa compagne Cathy Dupuit. C'est en janvier 2014 que la structure en associés a été créée, date à laquelle Cathy a rejoint Stéphane pour conduire ensemble cette activité d'élevage en ovin lait avec fabrication fermière et vente en circuits courts de la production. Stéphane Dupraz est éleveur depuis longtemps. Il a débuté en bovin lait en 1986 lorsque, titulaire d'un BEPA en conduite d'élevage en production laitière, il rejoint l'exploitation familiale de Minzier. Sorti du Gaec en 2003 pour des raisons de santé (problèmes de dos), Stéphane a été ensuite durant deux ans éleveur avicole mais la première crise aviaire le contraindra à arrêter. C'est avec son fils qu'il démarre en 2007 un élevage de brebis laitières. Son fils ayant opté en 2010 pour un nouvel horizon professionnel, Stéphane continue alors en individuel jusqu'à l'arrivée de Cathy quatre ans plus tard.

## Un choix du bio très cohérent

Dans ce parcours, l'année 2010 a constitué une étape importante dans le choix de l'AB. Un choix déterminé par le fait que l'élevage des brebis, jusqu'alors installé à Contamine Sarzin dans un vieux bâtiment bovin lait, rejoignait un nouveau bâtiment beaucoup plus fonctionnel à Marlioz, une ferme bio en bovin lait ayant proposé à Stéphane de placer ses brebis dans la deuxième partie de l'étable. Un site également parfait quant aux hectares de prairies qui l'entourent, où les brebis peuvent pâturer à leur guise. « L'objectif pre-



mier, commente Stéphane Dupraz, était en fait de réaligner la transformation à partir du lait de nos brebis ici même à Marlioz, puis dans un second temps, sur le site de la ferme amie du Crêt Joli, elle aussi en AB mais en bovin lait. Or les services sanitaires n'ont pas accepté, ce qui explique pourquoi nous avons dû nous rabattre sur la solution d'installer l'atelier de fabrication à Minzier, au premier niveau de notre maison que nous avons équipé selon les normes et où la conformité par les services sanitaires a été validée sans problème ». Si objectivement assurer l'élevage et la fabrication sur deux sites différents n'est pas le plus facile – « Chaque matin, je ramène donc le lait de la traite de Marlioz à Minzier », précise Stéphane –, les choses se coordonnent cependant avec efficacité.

## Un troupeau choyé

Au bâtiment du Gaec Les Délices du berger à Marlioz, le troupeau est dans un environnement remarquable et son comportement autant que son état sanitaire en attestent. Stéphane et Cathy sont très attentifs à leurs bêtes, ils les choyent en permanence et elles le leur rendent bien. Cette performance au plan sanitaire à ses explications. « Le soin aux animaux, le respect envers eux et le bien-être animal font partie de mes fondamentaux, commente Stéphane Dupraz. Ainsi, notre troupeau a le choix d'entrer et sortir de l'étable à tout moment. La ration des brebis comporte toute l'année du fourrage sec, même lorsqu'elles sont à la

pâturation. Ce qui diminue considérablement la pression du parasitisme ». Cela fait neuf ans qu'il n'y a eu aucune utilisation de vermifuges allopathiques et le fonctionnement en AB correspond tout à fait à l'approche préventive et très attentive assurée par le couple d'éleveurs. Les méthodes naturelles employées en hygiène et nutrition animale par plantes médicinales, huiles essentielles et homéopathie (Gentiana Phyto Labo et Symbiopôle) fonctionnent parfaitement.

## Une production laitière bien valorisée

Le troupeau, démarré en 2010 avec la race thône-et-marthod, a été petit à petit complété avec de la lacaune pour augmenter la production laitière. Aujourd'hui, le cheptel est composé de thône-et-marthod, lacaune et croisées. Son effectif actuel est de 55 brebis laitières, moitié moins important à ce jour que ce qu'il était initialement dans la structure en Gaec car Stéphane, contraint par ses problèmes récurrents de mal au dos et par une opération subie à l'automne 2014, doit se ménager. Le couple transforme la totalité de la production laitière, soit annuellement aujourd'hui 8 000 litres de lait, valorisés à 6,87 euros le litre. La gamme des produits proposés est vraiment étoffée : beaucoup de lactiques, yaourts et panna cotta, nature ou aux fruits, crème brûlée et tommes de brebis. L'intégralité de la production est vendue

Le chiffre d'affaires de la viande d'agneau bio a progressé de 50 % en 6 ans.

# Ovins bio

## Une petite filière qui grandit vite



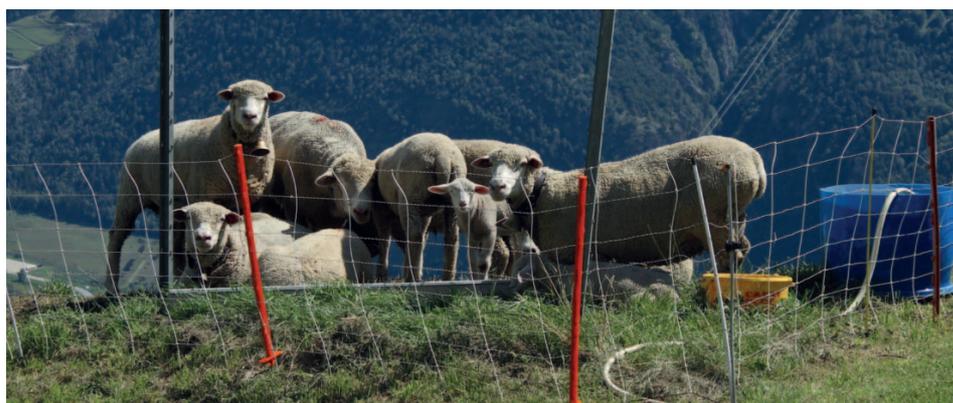
**Observer les animaux, les élever dès le départ dans la proximité humaine est très important, commente Stéphane. Tout ceci est bénéfique et se vérifie en termes de santé animale ».**

en circuits courts dans une région économiquement porteuse qui est celle des portes du Genevois. Les ventes sont ainsi réalisées via deux magasins de producteurs, l'un, « Terre Ferme » situé à Cruseilles (Stéphane est le président de l'association des producteurs), l'autre « Ô Champs Paysans » à Collonges-sous-Salève, ville frontière à deux pas de Genève dont Cathy en a la responsabilité. Les produits sont aussi disponibles pour les consommateurs passant commande au Drive Fermier de Cruseilles. Les marchés locaux, dans l'immédiate proximité géographique de l'exploitation, complètent cette commercialisation très bien menée.

« Nos clients recherchent avant tout des produits au lait de brebis, explique Stéphane, pas forcément du bio mais, comme nous concilions ces deux critères, c'est un argument global fort ». La clientèle, grandement composée d'acheteurs fidèles, connaît et apprécie les produits des Délices du berger, réputés pour leur grande qualité.

● ARMELLE LACÔTE

► Pour en savoir plus : les Délices du berger fait partie du réseau des Fermes de démonstration bio de Rhône-Alpes. Pour visiter la ferme, renseignement sur : [www.corabio.org](http://www.corabio.org), rubrique Fermes de démonstration.



Entre 2010 et 2013, les exploitations d'ovins viande en bio ont progressé de près de 30 %, passant de 938 à 1 210 ; et le cheptel est passé de 83 700 brebis en 2006 à plus de 131 000 en 2013. Et en 2014, la filière ovine a augmenté de + 15 % ses abattages en ovins bio. Des chiffres qui révèlent le dynamisme de la filière.

« Dynamisée par le travail du Casdar agneau bio - dont l'objectif est de faire progresser la filière techniquement grâce au développement de références adaptées à la production d'agneaux bio, et commercialement grâce à une meilleure connaissance des circuits de vente et de distribution des animaux -, les abattages en ovins bio ont progressé de 15 % en 2014 », note Interbev bio dans son observatoire des viandes bio.

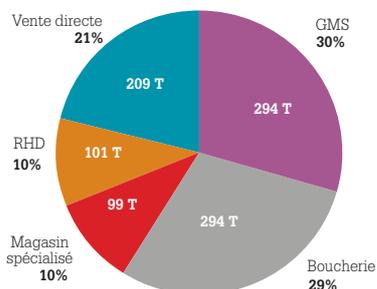
Le chiffre d'affaires de la viande d'agneau bio est 38 millions d'euros en 2013, il était de 26 millions en 2007, soit une progression de près de 50 % en 6 ans, d'après l'Agence bio. Avec 16 030 ovins viande bio (+ 61 % par rapport à 2006) en Rhône-Alpes et 13 774 (+ 56 % par rapport à 2006) en Auvergne, la nouvelle grande région se trouve dans le trio de tête des effectifs en ovins bio.

● C.D.

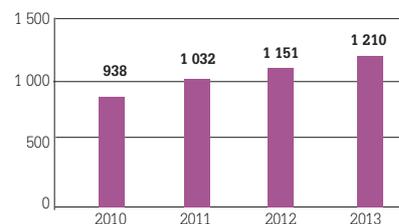
### Le Casdar agneaux bio

est un projet de recherche et de développement multipartenarial piloté par l'itab (Institut technique de l'agriculture biologique) qui vise à développer la production d'agneaux biologiques grâce à des actions concertées et durables sur l'ensemble de la filière.

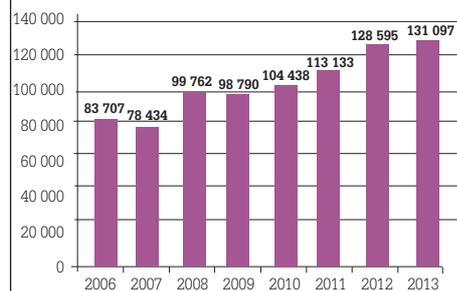
### Distribution des viandes d'ovins allaitants bio (en tonnes)



### Évolution des exploitations d'ovins allaitants bio en France



### Évolution du cheptel ovins allaitants bio en France



Source: Commission bio Interbev

## Révision de la réglementation bio européenne : où en est-on ?

La révision de la réglementation bio européenne est un long processus : la Commission européenne a proposé un texte en mars 2014, sur lequel le Conseil puis le Parlement ont apporté des modifications, afin d'adopter leur propre texte, respectivement en juin et en octobre 2015.

**N**ous sommes actuellement dans la phase des « trilogues », où les trois instances européennes doivent se mettre d'accord sur une version finale, qui deviendra le nouveau règlement de l'agriculture biologique.

### Pourquoi une révision de la réglementation bio ?

Actuellement, le mode de production en agriculture biologique doit respecter des règles de production, qui sont définies dans plusieurs règlements européens :

- un « règlement cadre » qui fixe les règles de l'agriculture bio à tous les stades (production, transformation, distribution, conditions de contrôles et d'étiquetage) ;
- plusieurs règlements d'applications qui définissent les modalités de mise en œuvre de ce « règlement cadre ».

La Commission européenne a mis en œuvre une révision afin d'avoir un seul texte et de renforcer les exigences de la réglementation bio, en cohérence avec les attentes exprimées par les organisations de producteurs et les consommateurs européens.

### Comment se déroulent les « trilogues » ?

En décembre 2015, deux trilogues ont eu lieu, notam-

ment pour discuter de la question du contrôle des opérateurs. La Commission avait proposé la fin du contrôle obligatoire en se basant sur une analyse de risque ; le Conseil a retenu un contrôle par an, avec une dérogation pour les opérateurs à faible risque ; et le Parlement a réintroduit un contrôle obligatoire par opérateur et par an. Pour l'instant, aucune issue n'a été trouvée, chaque institution campant sur sa position. En revanche, sur la question de la mixité bio/non bio sur une même ferme, un compromis semble se dégager, le Conseil et le Parlement ayant réintroduit la possibilité de mixité dans les mêmes conditions que le règlement actuel.

### Qu'est-ce qui peut évoluer par rapport à la réglementation actuelle ?

De nombreux sujets sont en cours de discussion, dont l'issue n'est pas encore connue. Néanmoins, voici quelques points qui peuvent évoluer dans la nouvelle réglementation par rapport à la réglementation actuelle.



Le principe en agriculture biologique est de cultiver dans le sol. Cependant, certains États membres interprètent la réglementation bio comme laissant la possibilité de cultiver en bac, notamment les pays du Nord de l'Europe. Or, le Parlement a réaffirmé l'obligation de la culture liée au sol, avec une dérogation pour les plants maraîchers et les plantes vendues en pots.

Au niveau de l'alimentation animale, les éleveurs bio doivent se procurer principalement des aliments provenant de l'exploitation ou d'autres exploitations de la même région, avec un pourcentage minimum en fonction des animaux. Mais la notion de région n'est pas définie dans le règlement, chaque État membre ayant sa propre interprétation. En France, c'est la région administrative ou à défaut, le territoire national. Dans son projet, la Commission a proposé des taux plus élevés (60 % pour les monogastriques et 90 % pour les herbivores), mais sans définir la notion de région. Le Conseil est revenu sur le texte actuel et le Parlement a retenu une position intermédiaire : 30 % pour les monogastriques et 60 % pour les herbivores, en définissant la notion de région, qui équivaut à un

**La Commission, le conseil et le Parlement européens doivent se mettre d'accord sur un nouveau règlement de l'agriculture biologique.**



rayon de 150 km autour de l'exploitation (mais qui va être difficile à vérifier...).

Enfin, concernant l'attache des bovins, sujet important en Auvergne-Rhône-Alpes dans les zones de montage, il semblerait que la dérogation soit maintenue pour les « micro-entreprises » et à la condition que les animaux sortent au moins 2 fois par semaine. Le Conseil a apporté une nuance : l'attache serait interdite, pour les fermes de plus de 50 UGB adultes.

#### Quand sera appliqué le texte final ?

Une fois que l'accord est trouvé, la Commission devra rédiger les actes délégués et d'exécution, pour les règles plus techniques. La Commission et le Parlement tablent sur une application de la nouvelle réglementation bio pour le 1<sup>er</sup> juillet 2017, alors que le Conseil envisage le 1<sup>er</sup> janvier 2018. Cependant, si l'accord en première lecture n'est pas trouvé, il y aura une phase de deuxième lecture, où le Parlement et le Conseil repartent de zéro, ce qui assure qu'il n'y aura pas d'application pour 2017. ●

## « Par le mot agriculture biologique, tous les pays européens n'entendent pas la même chose »



Michel Dantin, député européen

**L'élaboration du règlement de l'agriculture biologique se poursuit au niveau des instances européennes. Un travail long, qui révèle aussi des différences d'approche et de conception de l'AB de la part des 28 États membres. Dans ce contexte, la France apparaît d'ailleurs comme le pays sans doute le plus avancé et le plus pointu sur la question, témoigne Michel Dantin, député européen.**

**Au niveau de l'Union européenne, le travail d'élaboration du nouveau règlement de l'agriculture biologique est entré dans sa phase active à partir de mars 2014. Qu'est-ce qui est précisément à l'origine de l'engagement de cette réflexion au niveau de l'Europe ?**

**Michel Dantin :** « Le début de la réflexion a été effectivement engagé en mars 2014 et c'est le commissaire européen Dacian Cioloș qui a mis cette proposition de révision sur la table. L'élaboration d'un nouveau règlement a été motivée par une démarche personnelle de Dacian Cioloș qui s'est montré très sensible à la question de l'agriculture biologique alors qu'au niveau des instances européennes, il faut bien le reconnaître, le sujet ne revêtait pas forcément la même acuité ou la même nécessité de le régler ».

**Les 28 pays membres de l'UE n'ont pas tous la même vision de l'agriculture biologique. Le travail accompli jusqu'à présent par les trilogues – Conseil, Commission et Parlement européens – permet-il d'espérer, selon vous, que seront levés les points d'achoppement ? Un règlement favorable à tous les pays européens, à toutes les régions européennes et à toutes les filières engagées dans l'agriculture biologique, est-ce possible ?**

**M.D. :** « À travers ce travail d'élaboration d'un nouveau règlement, on voit bien qu'il n'existe pas à l'heure actuelle une conception unanime ou univoque de l'agriculture biologique. En effet, les pays européens ne prêtent pas tous la même considération à l'AB et ne lui accordent pas tous la même signification dans sa définition. Et il y a effectivement un certain nombre de désaccords entre le Conseil et le Parlement, notamment sur trois points majeurs que l'on a pu considérer effectivement comme des points d'achoppement jusqu'à présent : c'est la question du maintien des exploitations mixtes en bio, c'est-à-dire faut-il ou non les garder ; celle des contrôles à effectuer ; et celle qui révèle aussi un clivage entre les pays européens du Nord et ceux du Sud, à savoir la possibilité ou non de faire une agriculture bio hors sol. Ces points révèlent que par le mot agriculture biologique, tous les pays européens n'entendent pas la même chose. Les Français placent en ce mot un concept très précis, défini clairement, un concept très pointu et avancé,

alors que pour tous les autres pays européens, on n'en est pas du tout là au niveau de cette précision du concept. Tous les autres pays considèrent l'agriculture biologique comme un itinéraire technique, c'est tout. Un autre exemple qu'on peut donner est celui des coopératives : en France, les coopératives bio existent et fonctionnent de manière totalement séparée, alors que dans les autres pays européens, le bio est une des activités des coopératives conventionnelles. On voit bien que la place accordée à l'AB et la conception même de celle-ci ne sont pas les mêmes ».

**Vous avez exprimé à plusieurs reprises : les notions de territoire et de production locale font partie des fondamentaux de l'agriculture biologique. Est-ce une conception partagée par tous les pays européens ? Les députés européens vous rejoignent-ils sur ce point ?**

**M.D. :** « Le territoire, la région, le lien entre le sol et la production bio font partie des fondamentaux de l'agriculture biologique. La définition de l'AB, telle qu'on la connaît, et particulièrement de la part des Français, qui sont vraiment à la pointe sur ce sujet, suscite des interprétations différentes de la part des États membres. C'est le cas sur la question d'autoriser ou non l'agriculture biologique hors sol, que les pays d'Europe du Nord voudraient adopter alors que les pays du Sud, mettant en avant le lien indispensable au sol, s'y opposent. Ces clivages sont présents. De même que des points majeurs de l'agriculture bio vue à l'échelle internationale et des relations avec des pays tiers, nourrissent de grands sujets de débat, particulièrement sur le point de la reconnaissance des standards ».

**Le texte définitif de la nouvelle réglementation bio européenne est attendu pour le 1er juillet 2017, voire le 1er janvier 2018. Pensez-vous que cette échéance pourra être tenue ?**

**M.D. :** « Je pense que ces échéances sont réalistes car, une fois tous les trilogues terminés et l'accord trouvé, les phases de traduction des textes s'engageront, qui nécessiteront quatre mois environ. Donc si un accord intervient à l'automne 2016, on peut tabler sur une application de la nouvelle réglementation bio européenne pour le premier trimestre 2017 ».

● PROPOS RECUEILLIS PAR ARMELLE LACÔTE

# Georges Siegenthaler Un vigneron chercheur

Le parcours en agriculture biologique de Georges Siegenthaler pourrait se résumer en une quête humaniste du meilleur pour le sol, la vigne et le vin en prenant appui sur la science et la compréhension des phénomènes du vivant. Rencontre avec un vigneron chercheur passionnant.

Notre temps est à celui des interrogations, les vraies, les valables, les utiles... pour aller vers des changements, vers du « mieux » pour l'humanité. Parce que l'homme, à force de perfectionnements amenant au bout de certains systèmes, se heurte aujourd'hui à des limites de plus en plus explicites, celle de la Nature qui lui dit « stop ». Des vignerons, il y en a quantité, des chercheurs et des scientifiques de métier, idem. Mais des vignerons chercheurs, c'est beaucoup plus rare. Georges Siegenthaler en fait partie. On pourrait énumérer, à son endroit, une longue liste d'inédits tant il aime nourrir son cheminement d'expériences et d'initiatives atypiques. Le premier de ses inédits survient au début des années 2000, au moment où ce biochimiste, maître d'enseignement et de recherche à la faculté de médecine de

l'Université de Genève, installé à Seyssel à la faveur d'une retraite anticipée, entame sa seconde partie de vie professionnelle. L'homme est passionné par le vin « depuis toujours ».

## Faire des vins bio de Savoie en haut de gamme

Les méthodes alternatives de la culture de la vigne, les fermentations, les arômes, tout ceci l'intéresse au plus haut point. Il décide alors de remettre en vigne le coteau de Vens-le-Haut surplombant Seyssel et les rives du Rhône et qui est alors pratiquement voué à l'abandon. Dès 2003, le voilà à l'œuvre. Le Domaine de Vens-le-Haut (DVH) est lancé. Avec l'objectif déjà clairement énoncé d'élaborer des vins bio de Savoie haut de gamme et selon le concept, deuxième inédit, de « garage wine », développé en France et aux États-Unis et consistant à réaliser des micro-cuvées de vins d'exception, comme on le ferait dans un laboratoire. En 2006, le cépage blanc, dit molette, vinifié par le DVH, obtient la distinction du Bettane & Desseauve. À peine 500 bouteilles d'un vin magnifique élaboré à partir d'une parcelle de 1 400 m<sup>2</sup> au rendement très limité, après un tri intense et un pressage opéré dans un tout petit pressoir. Les exigences drastiques du DVH sont désormais en place. Le succès se poursuit avec, très vite, la distinction de la mondeuse, l'emblématique cépage rouge autochtone savoyard que le domaine fait entrer dans la cour des grands vins. En 2010, Jean-Marie Loriaud, vigneron expérimenté de la Chautagne, région immédiatement voisine de Seyssel, rejoint Georges Siegenthaler et conforte le domaine par son savoir-faire et l'apport de vignes supplémentaires. Le DVH compte aujourd'hui 7 hectares en AB (certification Ecocert) dont 4 hectares sont vinifiés en micro-cuvées d'exception. De faibles rendements (03 – 0,4 l/m<sup>2</sup>), vendange verte, vendange manuelle à complète maturité de la peau et des pépins,



raisin trié avec une extrême rigueur et éraflé. « Les bois de rafle n'apportent rien et ils ne se mangent pas, souligne le vigneron. Nous ne mettons dans nos cuves que les raisins parfaitement bons. Comment imaginer élaborer un très bon vin à partir d'une matière première qui n'est pas elle-même de grande qualité ? »

## De rigoureux protocoles de vinification

L'extrême attention portée aux protocoles – spécifiques – de vinification du DVH est l'une de ses autres distinctions. Ceux-ci ne modifient ni les arômes, ni la structure en bouche des cépages et du terroir. L'un de ces principes distinctifs est rappelé par l'intéressé : « Nos vins sont élevés sans oxygénation volontaire afin de conserver les arômes de fruit tels qu'ils étaient dans les raisins ». Des protocoles que Georges Siegenthaler n'hésite pas à commenter avec ferveur et sens de la pédagogie et qui ont su emporter l'adhésion de plus d'un acheteur professionnel, connaisseur passionné, œnologue, sommelier...

Le DVH produit 8 vins mono-cépages typiques de la Savoie : en rouges, la mondeuse noire bien sûr mais aussi le gamay et le pinot noir (en AOP vin de Savoie) ; en blancs, l'altesse (ou roussette) et la molette (en AOP Seyssel) ; la jacquère (en AOP vin de Savoie cru de Chautagne), l'alignoté (en AOP vin de Savoie) et la roussanne bergeron (en IGP vin de pays d'Allobrogie). La vendange des 3 autres hectares est vendue à la cave de Chautagne pour ses cuvées bio. La philosophie de cette aventure est en parfaite adéquation avec le caractère même du biochimiste, alliant objectivité, humilité, rigueur dans l'observation et la compréhension des phénomènes du vivant. Le tout



En un peu plus d'une décennie, le concept de « garage wine » initié par Georges Siegenthaler, en vins bio de Savoie haut de gamme a confirmé son succès.

L'an dernier, 5 000 cols du Domaine sont partis aux États-Unis.



Selon Georges Siegenthaler : « un bon vin se fait dans la vigne et non dans la cave ».

conforté et complété par la même ambition et le grand professionnalisme de Jean-Marie Loriaud. Tous deux s'accordent évidemment à dire qu'un bon vin « se fait dans la vigne et non dans la cave », leur objectif n'étant pas de « fabriquer » un vin à l'aune d'un quelconque forcing humain, mais de le révéler tel qu'il doit être. Et tout commence à la vigne, c'est-à-dire par le sol.

### Précieuse vie du sol

Qu'il parle du sol justement, de la vie du sol, de l'importance du microbiote du sol, ou de ce qui se passe ensuite, biochimiquement, dans les cuves une fois la vendange rentrée, Georges Siegenthaler livre des explications toujours parfaitement logiques et convaincantes. « Côté culture de la vigne, il s'agissait de développer et appliquer, insiste-t-il, les sciences de la biologie végétale et du sol au vignoble savoyard pour produire des raisins de premier ordre et sortir du système d'agriculture conventionnel, rendement-engrais-pesticides. Car si la géologie est importante dans la spécificité des vins, sans la biologie du sol, il n'y aurait pas de vraie notion de terroir dans nos verres ». Les considérations du vigneron chercheur ne sont pas sans interpeller : « En viticulture traditionnelle, le vigneron ne s'occupe que de la partie verte de sa vigne, donc que d'un millième de son vignoble, ce qui est dérisoire. Or tout ce qui se passe au niveau de la biodiversité du sol (faune et flore) est d'une importance considérable afin d'assurer un développement harmonieux de la vigne et sa résistance contre les maladies et produire un raisin goûteux ». Georges Siegenthaler rappelle ainsi que la surface d'un cep est mille fois plus importante à l'intérieur du sol qu'en surface, en son niveau

foliaire. C'est lors de ce travail souterrain, grâce à son système racinaire et ses mycorhizes, que le cep trouve ses nutriments. Tout un fonctionnement déterminant se joue sous la surface de la terre au profit de la plante.

Par ailleurs, l'enherbement total et sa gestion permettent de créer in situ, entre les vignes, la matière organique, donc l'engrais nécessaire, le tout gratuitement grâce à l'énergie solaire. L'enherbement total participe donc pleinement à la stratégie développée en faveur du sol et de la vigne. « Lorsqu'il paraît culpabilisant de laisser pousser l'herbe en plein été, à tel point que certains pourraient penser qu'il s'agit là d'un manque d'entretien flagrant, je réponds qu'il ne faut pas entretenir exagérément ce milieu en coupant l'herbe trop souvent car ce qui se passe au niveau du sol, grâce à ce couvert, est fondamental ». Un enherbement qui agit comme un milieu vivant en soi et une gangue à la fois vitale et protectrice pour la vigne.

Le Domaine de Vens-le-Haut est également à la pointe de la recherche et des expérimentations en ce qui concerne les traitements phytosanitaires naturels alternatifs au cuivre. Il est ferme de référence du réseau DEPHY dans le cadre du plan Ecophyto 2018. Le DVH affiche un indice moyen des IFT totaux (herbicides, phytosanitaires, fumures) qui est le plus bas en Rhône-Alpes, voire au niveau national. Preuve s'il en est que, selon Georges Siegenthaler, « quand on est en bio, on peut même faire mieux que bio ». Et de conclure en souriant : « Si l'on est trop vite satisfait, on ne progresse plus »...

● ARMELLE LACÔTE

► [www.domainedevens.com](http://www.domainedevens.com)

## Commercialisation

### Des Américains à Seyssel



Un nouvel « American way of wine » est-il en train d'apparaître ? En tout cas, de fins palais et grands connaisseurs des vins français de terroir traversent chaque année l'Atlantique pour se rendre à Seyssel, au Domaine de Vens-le-Haut. Les collaborateurs de Rosenthal Wine Merchant, Ltd (New York City, USA), grand importateur et distributeur de vins, présent dans 35 états américains, achètent depuis plusieurs années une grande partie de la production du DVH. « L'année dernière, ce sont 5 000 cols du DVH qui sont partis aux États-Unis, achetés chez nous au prix fort et revendus là-bas quelque 50 dollars la bouteille », explique Georges Siegenthaler. Au DVH, on savoure surtout l'immense marque de reconnaissance qui lui est ainsi faite. « Ce sont des clients qui s'intéressent vraiment à nos vins, qui apprécient la minéralité, la fraîcheur de nos vins de terroir alpins. Ils adorent la mondeuse, la molette, la jacquère et l'altesse et ils ont pour nos pratiques vitivinicoles une sincère admiration. C'est absolument formidable ».



La gamme des vins du Domaine de Vens-le-Haut.

# Tech&bio Préserver l'eau et la dynamique agricole

**Le Salon Tech&Bio 2015 a présenté des solutions alternatives et bio pour réduire les fuites de nitrates et la pression phytosanitaire dans les eaux. Parmi les témoignages, celui du président de la Sica Terragr'Eau en Haute-Savoie, qui construit, avec l'aide de Danone et de la communauté de communes, un méthaniseur collectif.**

L'édifiante histoire de la Sica Terragr'Eau n'est pas aisément reproductible. Toutefois, elle témoigne d'une démarche de progrès et de gouvernance positive au bénéfice d'une meilleure qualité de l'eau. Elle pointe les conditions d'une réussite : organisation des éleveurs, aides aux exploitations pour répondre à des normes environnementales exigeantes, revenu satisfaisant pour des éleveurs non bio mais liés par des cahiers des charges stricts<sup>1</sup>, volonté d'un territoire de montagne de défendre son agriculture. « Il est facile d'accuser les agriculteurs de polluer l'eau, mais il faut plutôt leur donner les moyens d'améliorer leur fertilisation. Nous avons la chance de nous trouver sur l'impluvium des eaux d'Évian et d'avoir l'ap-

pui de la communauté de communes », souligne Philippe Gillet président de la Sica Terragr'Eau qui regroupe 41 exploitations sur le plateau de Gavot au bord du lac Léman. « Notre partenariat avec Evian dure depuis 1992, date à laquelle a été créée l'association pour la protection de l'impluvium de l'eau minérale d'Évian (APIEME). Nous travaillons en binôme avec l'industriel, c'est le seul endroit où Danone a pu établir une relation de confiance avec les agriculteurs. Ailleurs, c'est plus tendu », confie l'éleveur. Evian effectue des relevés piézométriques et surveille la qualité des eaux. Les éleveurs de vaches, moutons, chèvres, cochons, chevaux et volailles appliquent pour la plupart des cahiers des charges stricts liés aux AOC, AOP abondance et reblochon, ou IGP tomme de Savoie... Sur les 1 600 ha concernés, les animaux se nourrissent sur des prairies naturelles, et 100 ha de céréales sont destinés à la consommation des troupeaux. Ces éleveurs n'ont pas jugé utile de « passer au bio » estimant leurs pratiques culturales raisonnées et n'étant « pas prêts encore à soigner leurs bêtes sans recourir aux antibiotiques ». Avec l'aide de Danone, ces petites exploitations s'étaient déjà dotées d'équipements de stockage de lisier équivalents à 4 mois.

## Fertilisation sous contrôle

Toutefois, pour améliorer l'efficacité de leur fertilisation organique et éviter de vider les fosses en novembre au risque de pollution diffuse, les éleveurs ont cherché une alternative depuis 2007. Augmenter encore leurs capacités de stockage n'était pas subven-



Philippe Gillet, président de Terragr'Eau.

tionnable. Ils ont réalisé des essais de compostage, puis pensé à un méthaniseur collectif. « Nous avons beaucoup négocié avant de créer notre coopérative en 2014<sup>2</sup>. Déjà 70 % des éleveurs se sont engagés à un apport total d'effluents et à récupérer les 30 000 tonnes de digestats pour les épandre au prix de 2 €/t. Une contribution qui nous assure un plan individuel de fumure prévisionnel et un cahier réglementaire registre des épandages », explique Philippe Gillet.

La Sica n'a pas investi dans le méthaniseur (9,3 millions d'euros, financés notamment par Evian (40 %), la communauté de communes (20 %) et des aides publiques) et elle a confié sa gestion à un délégataire. Les fientes de volailles sont hygiénisées au préalable et les digestats analysés systématiquement avant épandage dans un rayon de 15 km, afin d'éviter toute contamination. « Pour réaliser la fertilisation au bon moment, la Sica va gérer le plan d'épandage prévisionnel et embaucher une personne pour cela, alors quelle a délégué la collecte des effluents à l'industriel », précise le président. « L'épandage sera réalisé avec du matériel performant et notre bilan carbone reste positif ». Le méthaniseur doit être achevé en juillet prochain.

● L.G.

## Le fil bleu de Tech&Bio 2015

Tech&Bio a décliné la thématique « Préserver l'eau : solutions alternatives et bio » dans son programme, comme fil bleu.

Outre les démonstrations (système irrigation goutte à goutte enterré, test de buses de pulvérisation, etc) plusieurs études scientifiques sur l'impact des systèmes agricoles sur l'eau ont été présentées et des échanges avec des agriculteurs impliqués dans des actions de préservation de l'eau en zones de captage prioritaire ont été organisés.

► Liens utiles / [www.tech-n-bio.com/fil-bleu-2015.html](http://www.tech-n-bio.com/fil-bleu-2015.html) ; [www.eco-epandage.com/](http://www.eco-epandage.com/)

<sup>1</sup> Le prix du lait AOC abondance livré en coopérative est fixé à 490 €/t.

<sup>2</sup> La Sica a été reconnue en février 2015 comme l'un des premiers groupements d'intérêt économique et environnemental (GIEE) en France.

# Bourg-en-Bresse Objectif Zéro pesticide

Lancée au printemps 2011 par la ville de Bourg-en-Bresse, l'opération Zéro pesticide pour l'entretien des espaces, s'inscrit dans le programme d'actions de l'Agenda 21.

Cette démarche Zéro pesticide englobe plusieurs enjeux d'envergure », explique Isabelle Maistre, maire adjointe, déléguée à la proximité, aux travaux et à l'environnement. Celui de l'environnement, de la santé et de la sécurité des agents des espaces verts et des Burgiens bien évidemment et celui de la reconfiguration des espaces verts en ville. Cela représente aussi un enjeu financier par le biais de la réduction des achats de produits phytosanitaires ».



Isabelle Maistre, maire adjointe

Cet objectif du zéro pesticide passe par la suppression totale des produits phytosanitaires, là où c'est possible, avec la mise en place d'une gestion différenciée des espaces verts de la ville suivant leur situation, leur attrait et le résultat recherché. Celle-ci s'articule autour de quatre notions : ornementales, classiques, champêtres et naturelles. L'ornementale prévaut pour le centre-ville, parce qu'il faut lui préserver son aspect soigné. Les autres types de soins peuvent s'adapter à d'autres espaces. Par exemple, les arrières du monastère Royal de Brou comme le carré Aubry, ont été classés en champêtre. L'herbe a été fauchée et on a récolté des balles de foin. Le golf municipal reste, lui, un des espaces qui continuera à être traité pour répondre aux mêmes exigences que les golfs privés.

## Concertation, formation ...

Le zéro phyto révèle la végétalisation spontanée, la verdure reprend ses droits, ce qui surprend car l'on est habitué à ce que nos villes offrent un aspect très aseptisé. Ainsi, une telle démarche sous-entend un changement de pratiques et une modification des états d'esprit qui nécessitent des explications et une adhésion de ceux qui vont mettre en action ces nouvelles méthodes. « Nous avons lancé cette opération après la consultation des membres de l'équipe des espaces verts de la ville et nous avons constaté une grande ouverture d'esprit et une capacité à remettre en cause des pratiques employées de longues dates », relate Isabelle Maistre. « Ce fonctionnement peut en effet apparaître comme contraire aux exigences d'avant et s'apparenter à du laisser-aller. Les herbes folles ne font pas propres, pas soignées. Il faut changer

d'approche. »

Dès 2011, les équipes d'agents des espaces verts ont suivi diverses formations, dont celle d'Écophyto, qui est qualifiante, afin d'appréhender ces nouvelles méthodes. Parallèlement, un plan de désherbage a été réalisé par une entreprise d'insertion. Des essais ont été menés au cimetière. On a dressé un bilan pour identifier les zones sensibles comme l'aérodrome ou le golf, par exemple. En 2012, l'action a été généralisée à l'ensemble du territoire de la commune.

## ... et communication

La population n'a pas tardé à se manifester constatant le manque de soin, dénonçant des négligences. « Les évolutions de mentalités demandent du temps. Nous avons choisi la pédagogie et la communication de proximité », poursuit la maire adjointe. Des panneaux aux abords des espaces signalent cette nouvelle gestion. Des articles sont parus dans la presse locale et le bulletin municipal. Après quelques années de fonctionnement, on constate que les attitudes ont changé et qu'il y a même une adhésion de la part des habitants. « Financièrement parlant, on peut déjà mesurer les effets de ces pratiques. C'est une opération gagnante, avec la diminution des quantités de produits phytosanitaires employés qui sont passées de 500 à

50 litres, affirme Isabelle Maistre. Il faut bien sûr prendre en compte le temps de désherbage qui a doublé passant de 400 à 800 ha par an. Ce chantier est toujours confié à une entreprise d'insertion. Cette démarche reçoit une aide sous forme de subvention de l'Agence de l'eau. Il faut bien savoir que même si l'opération ne présentait pas des comptes positifs, elle serait prolongée pour la santé de tous. »

## Nature en ville

En parallèle de l'opération Zéro phyto, la municipalité de Bourg-en-Bresse a décidé d'élargir encore sa démarche environnementale en lui apportant une dimension plus globale, plus politique avec la mise en place de Nature en Ville. Cette action vise à permettre à la nature de reconquérir des espaces et des lieux de vie de la cité burgienne. Plusieurs initiatives sont déjà bien installées comme les Incroyables comestibles. Ce potager urbain et participatif a été établi près de la Maison de la vie associative. Des jardins pédagogiques ont déjà été créés dans six écoles, d'autres sont à venir. Il est prévu également la végétalisation de certains murs et des trottoirs, la création de jardins éphémères sur la place de la Comédie : un espace nature pour accueillir les pique-niques de la belle saison. ●



Les espaces fleuris, ronds points, parterres sont désherbés manuellement.

C crédit photo: Maire de Bourg en Bresse



DIMANCHE  
5 JUIN 2016



16 fermes vous  
en Auvergne

accueillent  
Rhône-Alpes !



WWW.FETE-DU-LAIT-BIO.FR

UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ  
PAR LE RÉSEAU FNAB :



UN ÉVÉNEMENT :



AVEC LE SOUTIEN DE :

AUVERGNE - Rhône-Alpes



CONCEPTION, CRÉATION : AGROBIO35 | CRÉDIT PHOTO : PLACE CLICHÉ