

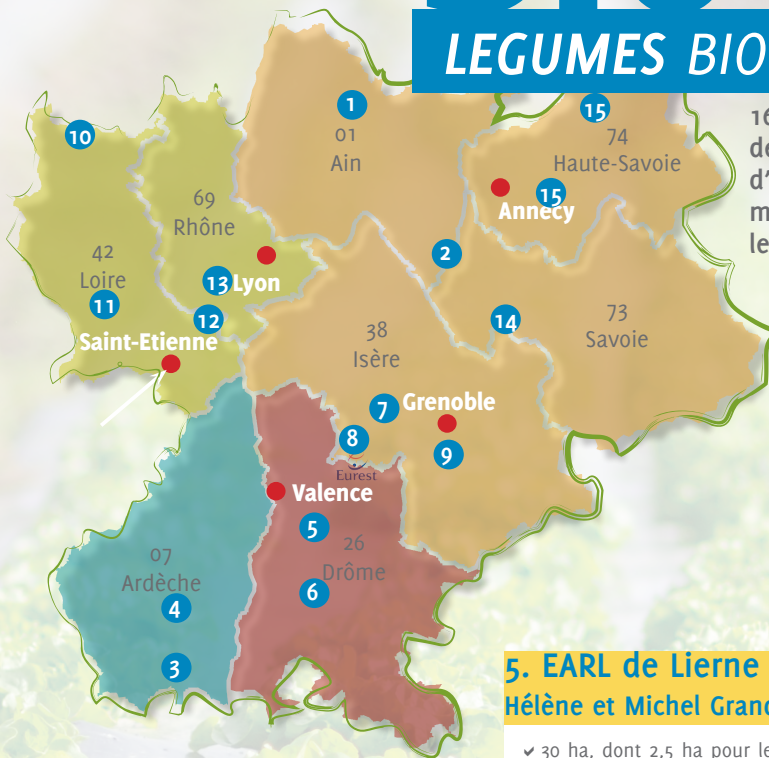


# Fermes de démonstration **Bio** de Rhône-Alpes



## LEGUMES BIO

Édition 2016



16 producteurs de légumes font partie du réseau des fermes de démonstration bio de Rhône-Alpes. Autant d'occasions d'échanger avec eux sur leurs pratiques de maraîchage, leurs modes de commercialisation, leurs parcours vers la bio et leurs satisfactions à être paysan-ne-s bio !

### 1. GAEC Terres de Luisandre Cyril Lorréard et Mathieu Bianchetti

- ✓ 5,5 ha de maraîchage, travail en planches permanentes, autoconstruction d'outils.
- ✓ 95% vente directe (vente à la ferme, marché, système de paniers) et 5% via Biocoop.

### 2. GAEC Flam'en Vert Cyril Blanc et Jonathan Vericel

- ✓ 25 ha de maraîchage, arboriculture et grandes cultures, autoconstruction d'outils.
- ✓ 100% vente directe : 55% en vente à la ferme et au marché, 45% en système de paniers (AMAP).

### 3. Le Champ de la Rivière Carole et Christophe Avignon

- ✓ 4,5 ha, dont 2,5 ha pour le maraîchage ; arboriculture et poules pondeuses.
- ✓ Vente directe (marché, paniers), en magasins spécialisés et épiceries, en restauration collective (cantines scolaires, centres de loisirs) et restaurants.

### 4. Patrick Vialle

- ✓ 6,5 ha en maraîchage et arboriculture, gestion de matériel en commun.
- ✓ 66% en vente directe (marchés et magasin de producteurs), 34% en restauration collective, magasins spécialisés et grossiste.

### 5. EARL de Lierne Hélène et Michel Grandouiller

- ✓ 30 ha, dont 2,5 ha pour le maraîchage ; PPAM, grandes cultures et poules pondeuses.
- ✓ Légumes vendus via un magasin de producteurs.

### 6. Jérôme Noyer

- ✓ 16 ha, dont 2 ha de légumes de plein champ, et grandes cultures. Autoproduction de semences et plants.
- ✓ Vente des légumes via un magasin de producteurs.

### 7. EARL Ferme du May Jean-Noël Roybon et Jackie Demeusy

- ✓ 32 ha, dont 2 ha de légumes et 4 ha de maraîchage diversifié ; arboriculture et transformation.
- ✓ Légumes vendus au magasin à la ferme et via le site internet « la Charrette bio ».

### 8. Le Temps des légumes

- ✓ 4,3 ha de maraîchage, agroforesterie, travail en planches permanentes, autoconstruction d'outils.
- ✓ 95% en vente directe (70% via un système de paniers à la ferme et 30% à une communauté), 5% en restauration collective via Manger Bio Isère.

### 9. EARL Les Jardins épicés Adrien Cochet et Maya Simon

- ✓ 6,8 ha, dont 4 ha et 2000 m2 de serre pour le maraîchage, PPAM et poules pondeuses. Travail en planches permanentes et autoconstruction d'outils.
- ✓ 90% en vente directe (marché et magasin de producteurs), 10% en magasin spécialisé et restauration collective.

### 10. Mickaël Rollet

- ✓ 32 ha, dont 2,5 ha et 5100 m2 de serre pour le maraîchage, ovins et arboriculture. Autoproduction de plants et planches permanentes sous tunnel.
- ✓ 90% des légumes vendus en direct (marchés), 10% en restauration collective via Bio A Pro.

### 11. La Place aux herbes Dominique et Nathalie Barbier

- ✓ 2 ha, dont 4000 m2 de légumes plein champ et 600 m2 sous abris, et PPAM.
- ✓ Les légumes représentent 15% des ventes, 2/3 en direct (marché) et 1/3 en magasins spécialisés.

### 12. La Ferme de l'Epi vert Maxime Piotery

- ✓ 35 ha, dont 2 ha de légumes plein champ, et grandes cultures.
- ✓ Vente des légumes à des maraîchers et à la restauration collective.

### 13. GAEC Morilleau Annabelle, Joseph et Ronan Morilleau

- ✓ 10 ha, dont 4,5 ha en production de maraîchage, fruits rouges et plantes aromatiques.
- ✓ 90% en vente directe (marchés), 6% à un grossiste et 4% en magasin bio.

### 14. GAEC Petite Nature Carole Durand et Franck Vuillermet

- ✓ 2,5 ha de maraîchage à proximité de la ville. Planches permanentes et autoconstruction d'outils.
- ✓ 100% en vente directe, via le magasin à la ferme.

### 15. GAEC le Pré Ombragé Bruno et Philippe Métral, Raphaëlle Albert-Métral

- ✓ 50 ha, dont 1,5 ha de maraîchage (960m2 sous tunnel), grandes cultures et bovin viande.
- ✓ Légumes vendus à 80% via le marché à la ferme et 20% via des magasins bio.

### 16. GAEC La Pensée sauvage Matthieu Dunand, Jérôme Dethes et Gwenaël Chardon

- ✓ 2,5 ha, dont 2 ha de légumes plein champ et 1600 m2 sous abris, et PPAM. Travail en planches permanentes et autoconstruction d'outils.
- ✓ Légumes vendus via une AMAP.

## En pratique

Les visites sont gratuites. Le rendez-vous est à fixer directement avec les producteurs, en fonction de leurs disponibilités. Plan d'accès, présentation détaillée de chaque ferme et liste des fermes, mis à jour régulièrement, à retrouver sur : [www.corabio.org](http://www.corabio.org) - Espace «Agriculteurs» - «Fermes de Démonstration».

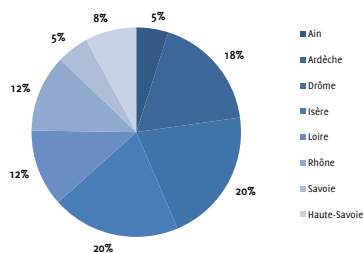
## La Production

**1 269 ha**, dont 74 ha sous abri,  
5<sup>e</sup> région française,  
15 % des surfaces de légumes régionales

La région Rhône-Alpes observe **une forte diversité de légumes** sur des surfaces relativement petites, avec des coûts de production plutôt élevés. Quelques producteurs cultivant des légumes de plein champ possèdent des surfaces plus importantes.

Répartition des surfaces de légumes bio par département en Rhône-Alpes (%)

Source : Observatoire de la bio en Rhône-Alpes, fin 2015

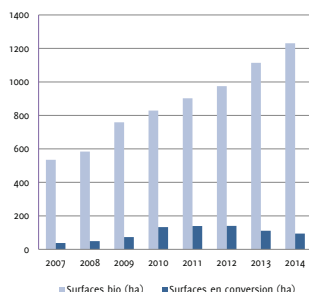


## Une filière dynamique

**687 exploitations**, 1<sup>ère</sup> région française  
 ✓ Plus de 50 nouvelles exploitations en 2015  
 ✓ 1 maraîcher sur 6 engagé en bio depuis moins de 3 ans

Evolution de la production de légumes bio en Rhône-Alpes entre 2007 et 2014

Source : Agence Bio 2015



Les surfaces ont plus que doublé de 2007 à 2012, au niveau régional comme au niveau national, et continuent à augmenter depuis 2012. De nombreuses installations se font directement en bio.

## Poids de la bio

L'agriculture bio représente une part importante de la production de légumes régionale : **15 % des surfaces de légumes et 7 % des surfaces agricoles totales** sont conduites en bio.

## Transformation et commercialisation

Les fruits et légumes bio représentent **16 % du marché bio français**, soit **784 millions d'euros** fin 2014.

**50 % des français consomment des fruits et légumes biologiques.** En 2014, 30 % des fruits et légumes bio en valeur étaient achetés en GMS contre 74 % des fruits et légumes conventionnels.

**78 % des consommateurs de produits bio consomment des fruits et légumes.** Parmi ceux qui envisagent d'accroître leur consommation en produits bio, 65 % évoquent les fruits et légumes (baromètre Agence Bio / CSA 2015).

En Rhône-Alpes, **l'offre en légumes frais bio reste inférieure à la demande.** Avec un nombre croissant de petits maraîchers bio, la production reste encore **peu planifiée et peu groupée.** La **vente directe est largement privilégiée**, même si la vente aux magasins bio, grossistes et restauration collective tend à se développer.

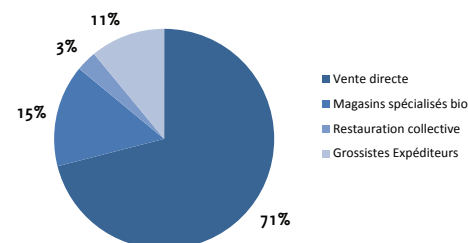
## Un produit phare sur les lieux de vente directe et en magasins bio

Les exploitations produisant des légumes bio sont tournées principalement vers les circuits courts, dont une diversité de formes de vente directe (à la ferme, marchés, points de vente collectifs, AMAP, autres systèmes de paniers, etc.).

De plus en plus de magasins Bio achètent également une part des légumes en Bio en direct des producteurs.

Destinations des légumes bio au départ des exploitations de Rhône-Alpes

Source : Observatoire de l'agriculture bio en Rhône-Alpes, fin 2015



## De nombreux grossistes et distributeurs de légumes bio :

✓ **47 entreprises** sont certifiées Bio en Rhône-Alpes pour une activité de grossiste (achat/revente) pour divers marchés : GMS, magasins spécialisés bio, transformateurs, restauration collective.  
 ✓ **Près de 12 grossistes sont spécialisés** et dédiés à la bio.

Les uns comme les autres peinent souvent à s'approvisionner localement, d'où le faible taux de produits bio régionaux observé dans leur offre. Certains ont néanmoins construit leur activité pour valoriser la production locale, en particulier auprès de la restauration collective.

## Un maillon de première transformation difficile à développer en bio :

**23 entreprises**, réparties sur l'ensemble du territoire, sont certifiées bio pour la transformation ou le conditionnement de légumes. Il manque souvent le maillon de 1<sup>ère</sup> transformation (épluchage, lavage), ce qui complique la valorisation de légumes bio locaux.

**La demande croissante des restaurants collectifs**, restaurants scolaires ou d'entreprise, a incité les maraîchers à destiner une partie de leurs productions à ce secteur. Au niveau national, 75 % des établissements indiquant introduire des produits bio proposent des légumes frais bio.



Pour en savoir plus : <http://labioenrhonealpes.fr/>