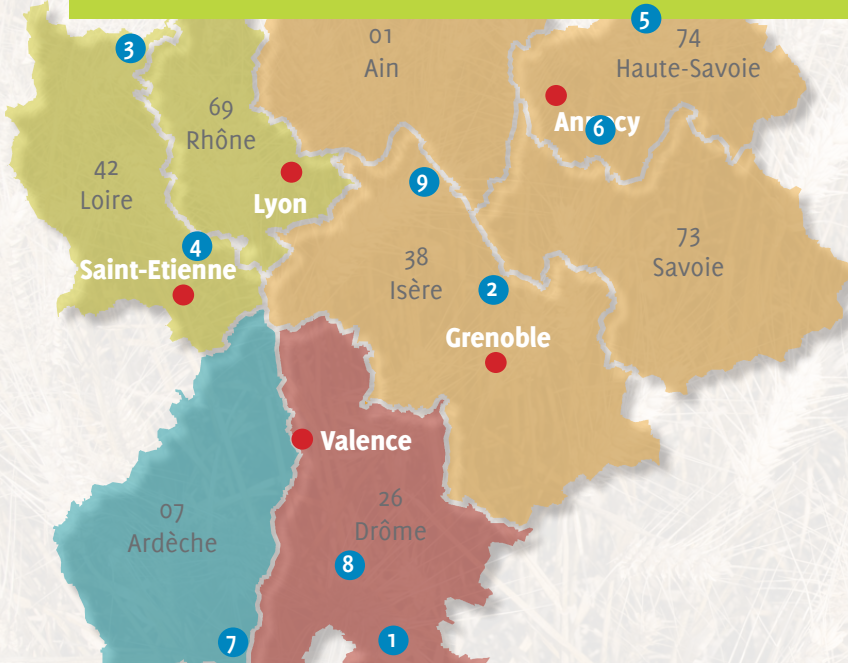


Fermes de démonstration **Bio** de Rhône-Alpes



GRANDES CULTURES BIO - Circuits Courts

Édition 2016



9 exploitations céréalières en circuits courts font partie du réseau des fermes de démonstration bio de Rhône-Alpes. Autant d'occasions d'échanger avec les polyculteurs sur leurs pratiques, leurs modes de transformation et de commercialisation, leurs parcours vers la bio et leurs satisfactions à être paysans bio !

1. GAEC des Petits Grains - Rémi Boudes et Arnaud Allain (26)

- ✓ 14 ha en rotation : 3 ans luzerne ou sainfoin, puis 1 an petit épeautre, blé, légumineuse (lentilles ou pois chiche), orge.
- ✓ Valorisation : blé et petit épeautre transformés en farine, dont une partie sert pour la fabrication du pain. Orge et houblon pour la fabrication de bières. Tout est vendu en circuits courts (magasin de producteurs, AMAP, restauration collective et magasins bio).
- ✚Atouts : deux activités distinctes et complémentaires dans le fonctionnement.

2. GAEC La Poule aux Fruits d'Or - Sophie Guillon, Olivier Cussac et Emmanuel Allouard (38)

- ✓ 17 ha en rotation blé, maïs, soja avec des inter-cultures de seigle, pois-féverole et trèfle.
- ✓ Valorisation : farine transformée à la ferme pour fabriquer du pain, vendu à la ferme, aux marchés et en AMAP.
- ✚Atouts : Techniques Culturelles Simplifiées et du semis sous-couvert.

3. La Ferme du Marpin - Babette et Hervé Ricca (42)

- ✓ 5 ha de céréales-pois et blé panifiable (variété ancienne)
- ✓ Valorisation : transformation du blé en farine par un meunier bio à proximité, la farine est commercialisée en direct.
- ✚Atouts : valorisation de la totalité de la production en filières courtes.

4. La ferme de l'épi vert - Maxime Pioteyry (42)

- ✓ 33 ha en rotations blé, féverole ou lentille, mélange orge et pois d'automne
- ✓ Valorisation : transformation du blé en farine sur la ferme et vente du son à un magasin pour l'alimentation animale. Fabrication d'huile de colza dans une huilerie. Vente en magasins bio et magasins de producteurs.
- ✚Atouts : mélange de 10 variétés différentes, à la fois anciennes et modernes, pour les semences de blé.

5. EARL Baltassat -

Raphaël, Yvan et Martin Baltassat (74)

- ✓ 27 ha en rotation maïs, blé, orge, méteil et collection de variétés anciennes (blé, orge, poulard, amidonnier, épeautre, engrain...)
- ✓ Valorisation : la farine est vendue en direct à des boulangers.
- ✚Atouts : autoproduction des semences de céréales, mélange de variétés qui s'adapte bien au climat et aux sols.

6. GAEC le Pré Ombragé -

Bruno et Philippe Metral, Raphaëlle Albert-Metral (74)

- ✓ 10 ha de blé panifiable, colza, tournesol et céréales pour animaux (pois-tropicale, maïs, orge, seigle).
- ✓ Valorisation : vente de blé panifiable pour la farine, de colza et tournesol pour le pressage en huile.
- ✚Atouts : Bonne valorisation via la vente à la ferme.

7. EARL Domaine des Mûres -

Patrick, Elisabeth et Nicolas Roustan (07)

- ✓ 130 ha avec 3 types de rotations avec blé, oléagineux (colza ou tournesol), légumineuses (lentilles ou pois chiche), tournesol ou cameline, orge ou seigle et blé ancien.
- ✓ Valorisation : 50% des céréales vendues à un minotier et à un collecteur, 25% à la ferme et en point de vente collectif, 25% utilisées pour l'alimentation des cochons.
- ✚Atouts : ateliers de production complémentaires du point de vue agronomique et pour la rentabilité de l'exploitation.

8. Jérôme Noyer (26)

- ✓ 14 ha en rotation : 2 ans de soja / 2 ans de céréales à paille (blé et orge) / 1 an de colza.
- ✓ Valorisation : soja collecté par la coopérative Natura Pro pour l'alimentation humaine. Blé et orge vendus à des agriculteurs pour la boulangerie ou l'alimentation animale. Colza transformé en huile et vendu en magasin de producteurs.
- ✚Atouts : diversité de cultures qui limite les risques en cas de difficultés climatiques ou de maladies.

9. La ferme du Clos Doré - Patrick Vacher (38)

- ✓ 65 ha en rotation longue : maïs, soja, blé, avec introduction de colza, tournesol, chanvre.
- ✓ Valorisation : transformation à la ferme du blé en farine, du colza et du tournesol en huiles, vendues en circuits courts (boulangers, magasins spécialisés bio, vente directe). Maïs et soja valorisés en filières longues et auprès d'éleveurs bio.
- ✚Atouts : diversité des marchés et modes de vente qui permet la sécurisation du revenu.

En pratique

Les visites sont gratuites, le rendez-vous est à fixer directement avec les producteurs, en fonction de leurs disponibilités. Plan d'accès et présentation détaillée de chaque ferme à retrouver sur www.corabio.org.

En France :

Une filière très dynamique :

- 11 206 exploitations bio (+15 % par rapport à 2014)
- 304 470 ha conduits en bio ou en conversion (+33 % par rapport à 2014)
- 2,5 % des surfaces nationales de grandes cultures sont cultivées en bio (inférieur à la moyenne nationale toutes cultures confondues)

Les surfaces de grandes cultures enregistrent la plus forte progression de 2015, toutes productions confondues. D'ici 2017, les meuneries françaises devraient pouvoir disposer de blé bio 100 % français.

Parmi les consommateurs de produits bio en 2015 :

- 48 % déclarent acheter des produits d'épicerie (pâtes, huiles...)
- 30% du pain
- 28% des produits de petit déjeuner/biscuits

Côté restauration collective, 38 % des établissements introduisant des produits bio déclarent proposer du pain bio.

En Auvergne :

- 521 exploitations bio (+12 % par rapport à 2014)
- 9 445 ha conduits en bio ou en conversion (+31 % par rapport à 2014)
- 2,66 % des surfaces nationales de grandes cultures étaient cultivées en bio en 2014

Source : Agence Bio 2016

Plus d'infos

Corabio – Alice Odoul
04 75 61 56 15
alice.odoul@corabio.org

ARDAB – Sandrine Malzieu
06 77 75 28 17
sandrine-ardab@corabio.org

Agribiodrôme – Samuel L'Orphelin
04 75 25 99 79
slorphelin@agribiodrome.fr

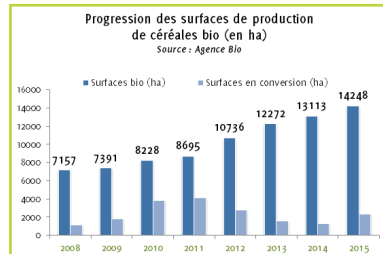
Agri Bio Ardèche – Rémi Masquelier
04 75 64 92 08
masquelier.agribioardeche@corabio.org

ADABio – David Stephany
04 74 30 63 10
david.stephany@adabio.com

En Rhône-Alpes :

Production, fin 2015 :

- 1085 exploitations
- 16 576 ha de céréales, oléoprotéagineux et légumes secs en bio ou en conversion, soit 4 % des surfaces régionales
- 3^{ème} région française en nombre d'exploitations bio, 7^{ème} place en termes de surfaces



2015-2016 : une nouvelle dynamique de conversion

- 110 nouveaux engagements en bio entre janvier 2015 et mai 2016 (dont 52 en 2016)

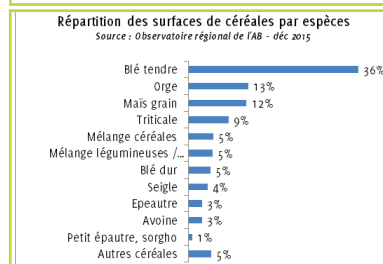
Après une forte dynamique de conversion en 2009-2010, la filière régionale des grandes cultures bio a vu sa croissance ralentir. En 2015, la dynamique grâce à une nouvelle vague de conversion.

Une grande diversité de productions et de filières :

- 54 % sont des exploitations en polyculture-élevage
- 1/3 des exploitations produisent d'autres productions végétales bio
- Les céréales représentent 83 % des surfaces de grandes cultures bio, les oléagineux 14 %, les protéagineux 2 % et les légumes secs 1 %

En tête des surfaces bio en oléagineux figurent le tournesol (88 %), loin devant le colza (9 %).

Côté protéagineux, c'est le soja qui représente la plus grande proportion des surfaces conduites en bio (71 %), devant les pois (13 %) et les féverolles (11 %).



La Drôme : 1^{er} département de Rhône-Alpes en grande culture bio

- Les 2/3 des surfaces se concentrent sur 2 départements : la Drôme (44 %) et l'Isère (21 %)
- Les 3/4 des exploitations se concentrent sur 3 départements : la Drôme (41 %), l'Isère (16 %) et la Loire (16 %)

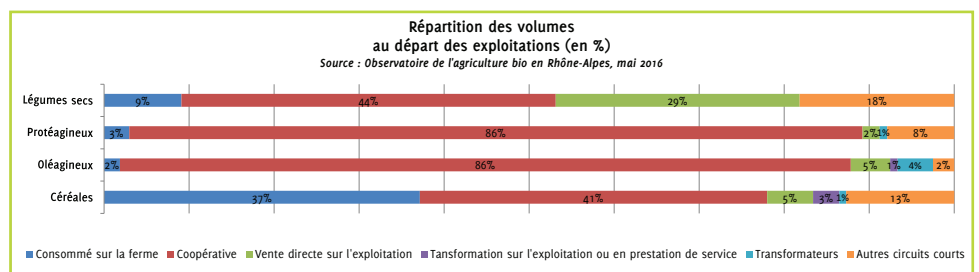
Transformation et commercialisation :

Des producteurs-transformateurs diversifiés, tournés vers les circuits courts :

- 5 paysans-brasseurs : marchés, points de vente collectifs, magasins bio
- Plus de 50 paysans-meuniers : vente directe sur l'exploitation, marchés, transformateurs, magasins bio
- Plus de 40 paysans-boulangers (blé, épeautre, seigle) : vente directe sur l'exploitation, points de vente collectifs, magasins bio
- 5 paysans fabriquent des pâtes
- 16 agriculteurs bio produisent des huiles alimentaires (tournesol ou colza), vendues à la ferme ou en magasins spécialisés bio

Côté commercialisation :

- 327 magasins spécialisés bio en 2015 (+3% par rapport à 2014)
- 300 boulangeries, dont 50 boulangeries-pâtisseries spécialisées en bio
- Un boom de la brasserie artisanale (+52% en 2 ans), avec une filière d'orge brassicole bio locale de plus en plus structurée et une filière de houblon bio local en cours de construction



Source : Observatoires de la production, transformation et distribution bio en Rhône-Alpes – fin 2015



Edité avec le soutien de :



AUVERGNE – Rhône-Alpes



• ADABio •
Les Agriculteurs Bio de l'Auvergne, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie

• Agri Bio Ardèche •
Les Agriculteurs Bio d'Ardèche

• Agribiodrôme •
Les Agriculteurs Bio de la Drôme

• ARDAB •
Les Agriculteurs Bio de Rhône et Loire

• Les Fermes de l'Observatoire •

• Corabio •
La Coordination Bio de Rhône-Alpes

CORABIO
1, rue Marc Seguin
BP 11150 Alixan
26958 Valence Cedex 9