

l'info +

Aides à la bio

L'annonce début mars de l'application d'un coefficient stabilisateur de - 25 % sur les aides 2014 au maintien en bio a provoqué de fortes réactions. Le 17 mars les agriculteurs bio se sont mobilisés dans toute la France à l'appel du réseau FNAB. Pour Rhône Alpes, une délégation de Corabio et Coop de France, soutenue par Bioconvergence et la Chambre Régionale d'Agriculture, a été reçue à la DRAAF de Rhône-Alpes. Le Ministère de l'Agriculture s'est finalement engagé à mobiliser des moyens complémentaires pour débloquer les 14 millions d'€ manquants. Pour la période 2015/2020, les montants à l'hectare des aides bio, conversion et maintien, sont globalement en hausse. L'aide conversion sera attribuée pour une durée de 5 ans. En Rhône-Alpes, l'aide au maintien sera accessible dès 2015 et pour 5 ans, pour toutes les surfaces en bio qui n'ont plus accès à l'aide conversion.

Deux incertitudes demeurent cependant : les enveloppes budgétaires envisagées seront-elles en capacité d'absorber la dynamique bio en cours ? Sera-t-il possible d'apporter l'aide au maintien à toutes les fermes bio en 2020, ce qui n'est pas acquis à ce jour ? Gageons que cette visibilité sur 6 ans permettra de conforter les agriculteurs envisageant de s'engager en bio. Pour la suite, nous travaillons dès à présent à faire évoluer l'aide « au maintien » vers un principe de « rémunération de reconnaissance des services apportés par l'agriculture bio, tant pour l'environnement que sur l'emploi des territoires ».

EDITORIAL

FILIÈRES BIO : OUI, MAIS LESQUELLES ?

L'agriculture biologique n'est pas seulement un segment de marché porteur. Pour nous c'est aussi, et avant tout, un modèle agricole et agro-alimentaire riche d'aménités pour l'environnement et la société. Un projet de société, plus qu'un effet de mode.

Le développement continu de la bio en Rhône-Alpes se confirme bien, comme l'attestent les derniers chiffres publiés par Corabio et Bioconvergence, avec le franchissement symbolique de la barre des 3 000 fermes bio début 2015. Les consommateurs français sont au rendez-vous et les changements des habitudes alimentaires s'amplifient. Ainsi le marché alimentaire bio poursuit son développement vigoureux avec un taux de croissance de 9 % en 2014.

Nous sommes aujourd'hui au cœur d'une phase de changement d'échelle pour l'agriculture biologique, à tous les niveaux : production, transformation et distribution. Il est clair que nous quittons « la niche » auxquels certains aimeraient nous cantonner.

Ce contexte favorable de croissance doit être mis à profit pour consolider le modèle économique auquel nous aspirons pour le développement des filières biologiques. Devons-nous appliquer à nos filières le fonctionnement des filières conventionnelles ou bien devons-nous dessiner un développement spécifiquement bio, à part du reste ? Comment choisir un modèle de développement fidèle aux attentes du bio, sans subir des modèles économiques, parfois entendus comme des évolutions naturelles d'un marché en développement ?

L'objectif attendu est de développer des filières bio qui, dans leur diversité, soient garantes de l'intégrité du projet de société que nous portons mais aussi de la rentabilité de nos outils de production. Pour ce faire, un bilan objectif du fonctionnement de filières conventionnelles doit être réalisé. Inspirons-nous librement de l'expérience accumulée et de tout ce qui est pertinent en termes d'efficacité, d'organisation, de logistique. Mais sachons aussi refuser de reproduire ce qui l'est moins, particulièrement pour ce qui a trait à la gouvernance. Nous aspirons à développer des filières assurant une proximité suffisante entre les différents acteurs qui la composent, où les centres de décision ne soient pas déconnectés du terrain. Des filières où le dialogue est continu, dans le respect de chacun qu'ils soient producteurs, transformateurs, distributeurs, etc.

Ce travail de développement des filières bio doit se faire en dialogue avec les acteurs conventionnels, d'une part car c'est enrichissant pour tous et d'autre part car le développement de la bio passe aussi par la conversion d'agriculteurs et la création de gammes bio chez des acteurs conventionnels.

Ludovic Desbrus, président de Corabio,
Viviane Margerie, présidente de Bioconvergence

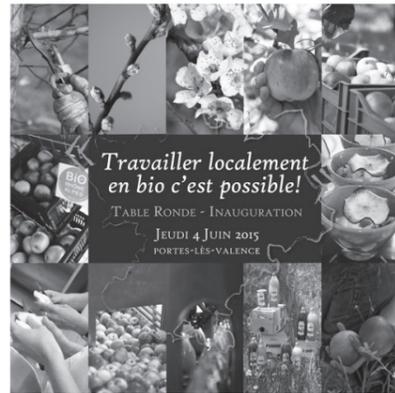
DOSSIER La viande bio

33 % des consommateurs bio achètent de la viande bio selon le dernier baromètre de l'Agence bio paru en février 2015. Parallèlement, la distribution de viande bio a progressé dans tous les circuits en 2014. La demande est donc là et la filière viande bio évolue pour y répondre. Dans le dossier de ce numéro - page 4 à 6 - il sera question de rappeler quels sont les principes et pratiques de l'élevage en bio et de présenter les nombreux débouchés qui se développent et/ou émergent aujourd'hui, via des exemples rhônalpins.



OGM à chaque État sa politique d'autorisation

Le 15 janvier 2015, le Parlement européen a voté à une large majorité une nouvelle directive qui remplace la directive 2001/18 concernant l'autorisation des organismes génétiquement modifiés. Désormais, un État membre pourra adopter une interdiction nationale d'un OGM sur son territoire pour des raisons de politiques environnementales ou socio-économiques. Des mesures de coexistence seront obligatoires, mais uniquement pour les États cultivant des OGM et sur les zones transfrontalières. De telles règles devront être adoptées d'ici deux ans. C'est donc a minima que des mesures de coexistence tenteront de protéger des contaminations entre États. Pour ce qui est des contaminations à l'échelle locale, entre agriculteurs, l'UE laisse aux États membres la possibilité de mettre en place des règles ou non. Si certains euro-députés estiment que cette nouvelle législation permet enfin aux États de dire non aux OGM, d'autres en revanche regrettent que l'Union Européenne se dessaisisse d'un sujet de telle importance pour laisser chaque pays seul face aux multinationales semencières. Pour ces dernières, il sera plus facile d'exercer leur lobbying sur des ministres isolés que sur l'administration bruxelloise, puis, face à un état « récalcitrant », les multinationales ne manqueront pas d'attaquer en justice les interdictions de culture OGM.



Travailler localement en bio, transformateurs et distributeurs témoignent

Tel sera le thème de l'Assemblée Générale de Bioconvergence le 4 juin prochain à la ferme bio Margerie dans la Drôme. Si la demande des consommateurs pour plus de local dans l'assiette est aujourd'hui reconnue, encore peut-on s'interroger sur ce qu'ils entendent par « local » et jusqu'où ils sont prêts à aller, en terme de saisonnalité par exemple. Les transformateurs et distributeurs de produits bio souhaitent répondre à cette demande

à travers leurs filières d'approvisionnement et leurs modes de commercialisation. Ils témoigneront de leurs réussites et leurs questionnements.

Info + sur www.bioconvergence.org

Fêtez le Lait bio en Rhône-Alpes !

Le rendez-vous est donné : dimanche 7 juin 2015, 9 fermes rhônalpines proposeront un petit déjeuner bio, local, idéal au grand public ! Cet événement initié il y a 10 ans en Bretagne a pour objectif de sensibiliser le grand public sur la filière lait bio, de l'élevage à la ferme au produit fini. À cette fin, chaque ferme participante convie les visiteurs à partager un petit déjeuner sur l'exploitation, souvent accompagné de diverses animations éducatives et festives (visites de la ferme, traites collectives, expositions, jeux pour les enfants, marchés de producteurs...).

Info + sur les programmes des 9 fermes rhônalpines participantes sur www.corabio.org.

FAAP

Du succès régional au déploiement national

Familles à Alimentation Positive (FAAP) ou comment permettre à des familles d'augmenter leur consommation de produits bio à budget constant ? C'est en Rhône-Alpes, à Lyon, qu'a eu lieu le premier défi FAAP en 2012 avec 50 familles participantes. Entre octobre 2014 et juin 2015, 300 foyers sont intégrés à 6 défis répartis sur le territoire rhônalpin (Saint-Etienne Métropole, Grand Lyon, Eyrieux, Biovallée, Valence/Romans/Chabeuil, Communauté d'Agglomérations des Portes de l'Isère et pays des Vallons de la Tour). Une nouvelle saison suivra dès octobre prochain, avec au moins 4 défis.

Un succès régional donc, coordonné par le réseau Corabio avec un soutien sans cesse renouvelé de la Région Rhône-Alpes, des collectivités territoriales concernées par les défis et un relai constant dans les médias. Du côté des foyers impliqués, 87 % des participants recommandent les défis FAAP à leur entourage ! Afin d'accompagner le développement du projet, Corabio met en place de nouveaux outils (site internet, jeu de société, newsletter) et s'associe à la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique pour déployer FAAP sur d'autres territoires. Après la région Bretagne, très impliquée avec 2 défis en cours, c'est la Normandie qui devrait lancer les défis dès 2016 !

Info + sur le site www.famillesaalimentationpositive.fr et le Kit d'aide au montage des défis Familles à Alimentation Positive créé par la FNAB www.fnab.org/images/files/actions/filieres/restoco/kit_faap_fnab_2015.pdf

Fromages rhônalpins : où en est le bio ?

La Région Rhône-Alpes est riche de fromages sous IGP ou AOP : Reblochon, Tome des Bauges, Bleu du Vercors Sassenage, Fourme de Montbrison, Picodon... Ces productions reposent sur des cahiers des charges dans un état d'esprit souvent proche du bio : place importante du pâturage, origine régionale privilégiée de l'alimentation, peu d'additifs dans la transformation. Cependant le cahier des charges bio reste plus exigeant sur la santé des animaux en privilégiant l'homéopathie et la phytothérapie et sur l'interdiction des engrais et traitements chimiques dans les prés (une pratique qui n'est pas majoritaire mais réellement présente dans les élevages de montagne). Force est de constater que le bio est sous-représenté dans ces productions de fromages sous AOP, qui bénéficient souvent auprès du grand public d'une image de naturalité. Pourtant une demande existe, notamment de la part de la clientèle des magasins bio. Bioconvergence s'applique à préciser cette demande et à la rendre visible auprès des syndicats de gestion des IGP et AOP.



Visite de ferme dans le cadre des défis FAAP

La viande bio : structuration d'une filière en plein essor

Répondre à la demande des consommateurs bio

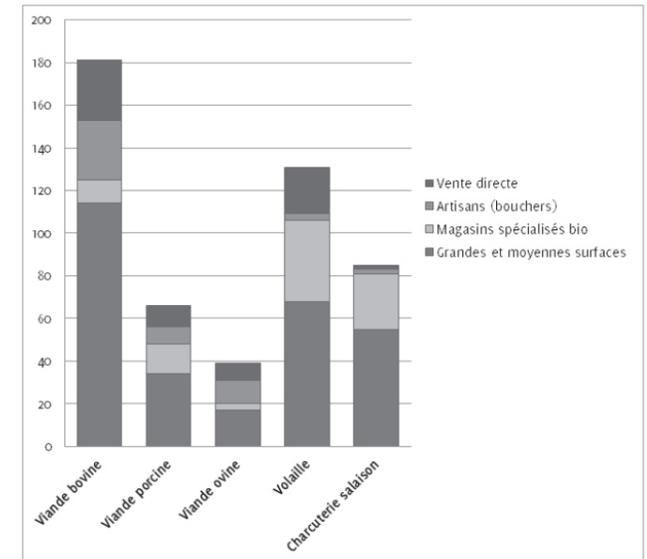
33 % des consommateurs bio achètent de la viande bio selon le dernier baromètre de l'Agence bio paru en février 2015. Ce sont les consommateurs de produits bio les plus anciens qui consomment le plus de viande bio, la viande n'étant pas le premier produit ciblé pour ceux qui sont venus au bio depuis moins de 1 an. Le steak haché est le produit de viande bovine le plus consommé avec des progressions de l'ordre de + 18% de ventes en grandes surfaces.

Tous les consommateurs de produits bio déclarent qu'ils achèteraient davantage de viande bio si les produits étaient plus facilement disponibles, si l'offre était plus diversifiée et mieux valorisée.

En 2013, d'après l'Agence bio, les ventes de viande bio s'élevaient à 499 M d'euros, soit 11 % du marché des produits bio. Les viandes bio restent aujourd'hui majoritairement achetées en grandes surfaces (58 %) et en moindre mesure en achat direct à la ferme (14 %) ou chez des artisans bouchers (10 %). Si la distribution spécialisée bio reste minoritaire sur la vente de viande (18 %), c'est ce secteur qui connaît le plus fort développement (+16 % en 2012).

Ces circuits sont complémentaires et permettent de toucher largement les consommateurs. Le marché de la viande bio a progressé de + 7 % de 2012 à 2013, développement porté par la viande bovine, les volailles et la charcuterie, ce qui dépasse la progression de + 5 % de 2011 à 2012. En 2014, la distribution de viande bio a progressé dans tous les circuits.

Chiffre d'affaires des viandes bio en 2013 en M d'€ au stade de détail



Source Agence Bio

Conduire des élevages en bio

L'élevage a une place primordiale dans l'agriculture biologique en assurant la fertilité des sols et en valorisant les parcours et l'herbe des terres non labourables ainsi que les cultures fourragères et les protéagineux des rotations céréalières bio. En outre, en agroforesterie, les animaux permettent de réduire la pression de ravageurs des cultures. En mode de production bio, le respect du bien-être animal passe par une alimentation équilibrée issue de l'agriculture bio, des densités réduites en bâtiment, le lien au sol, l'accès au plein air, des durées d'élevage plus longues. L'utilisation des hormones pour la reproduction est interdite.

Santé

Les éleveurs privilégient la prévention et la stimulation des défenses naturelles et

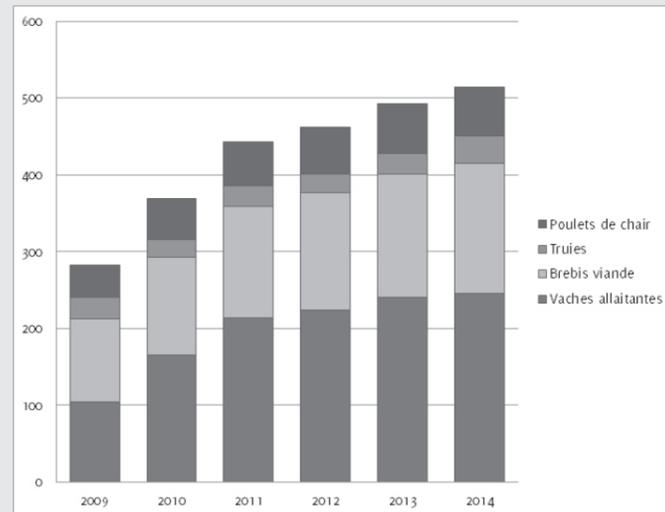
soignent les animaux par l'homéopathie, la phytothérapie ou l'aromathérapie. Les médicaments vétérinaires allopathiques sont tolérés de manière occasionnelle mais le nombre de traitements par an est limité. Les problèmes sanitaires des ruminants sont souvent causés par des problèmes d'alimentation. Afin de les éviter, les éleveurs bio peuvent s'appuyer sur la méthode Obsalim®, méthode de diagnostic basée sur l'observation de des signes physiologiques simples chez les ruminants permettant d'améliorer les pratiques alimentaires.

Alimentation

Les éleveurs de ruminants bio cherchent à valoriser au maximum les pâturages puis les fourrages. Le pâturage tournant permet également de limiter le parasitisme, d'autant plus lorsque plusieurs espèces animales différentes sont présentes. Les concentrés, coûteux et risquant de déséquilibrer le rumen, sont minimisés. Les aliments fermiers

La filière viande bio en Rhône-Alpes

Progression des ateliers d'élevage bio de Rhône-Alpes



Source Agence Bio 2009-2013, Observatoire de l'agriculture bio en Rhône-Alpes, 2014

Plus de 400 élevages bio :

- spécialisés en ruminants : bovins allaitants et /ou ovins viande (2^{ème} région en nombre d'élevages ovins)
 - 1 sur 6 élève des volailles, parfois en plus des ruminants sur la même ferme ;
 - 1 sur 8 élève des porcins, souvent des porcs à l'engraissement, sans truie, complémentaires à d'autres productions
 - 1 sur 8 engagé en bio depuis moins de 3 ans
- Auxquels s'ajoutent les réformes et les mâles des élevages de brebis et vaches laitières.

Des outils de transformation :

- 23 abattoirs certifiés
- 18 ateliers de découpe certifiés

Des circuits diversifiés :

- Circuits courts : des agneaux, 100 % des porcs, des poulets de chair, 60 % des vaches allaitantes
- 7 boucheries certifiées bio
- 2 coopératives collectant des agneaux bio
- Des groupements de producteurs et 4 négociants bio

coûtent 30 % moins cher minimum que les aliments achetés mais ont un effet moins rapide sur la croissance. Ils impactent la qualité de la carcasse, la tenue et la couleur du gras. Un élevage autonome en herbe et autres fourrages de bonne qualité pourra permettre d'assurer la croissance des jeunes, l'entretien et la finition des animaux, pour une valorisation supérieure et plus rentable de la viande. En bio, une bonne finition se fait en période herbagère à la différence des élevages conventionnels, qui s'appuient sur l'ensilage en hiver. Une bonne finition en bio qui est demandée par les opérateurs du marché, prêts à contractualiser et à accompagner les éleveurs dans ce sens. Ils proposent également de s'engager dans la durée pour les boeufs bio, qui sont immobilisés 3 ans. Les jeunes mammifères sont nourris au lait maternel. Le veau est alimenté ensuite de fourrages et de concentrés et les conditions d'anémie sont interdites. La viande de veau bio est par conséquent rosée. Concernant les minéraux, une liste positive est à respecter. Des vitamines naturelles peuvent être apportées en cure l'hiver.

Sources : Synabio ; Interbev ; GIE Zone verte ; Institut de l'élevage ; Chambre d'agriculture de la Loire, Chambre d'agriculture de la Drôme.

La qualité sanitaire incontournable en bio

La viande est un produit sensible du point de vue sanitaire et parfois plus encore en bio, où la flore microbienne peut s'avérer riche et dynamique en l'absence d'utilisation d'antibiotiques. Cet environnement microbien est bien maîtrisé en élevage et l'étape de l'abattage est essentielle. Ainsi lors d'une journée sur la finition des bovins lait bio organisée fin janvier à l'abattoir de Saint-Etienne (SSA, groupe SICAREV), la visite de l'abattoir a permis de montrer les précautions prises pour que la viande ne présente aucune souillure venant de la peau ou de la panse des animaux. Parmi ces précautions : un passage à la vapeur d'eau pour décontaminer les carcasses en surface ou encore une formation très pointue du personnel pour des gestes techniques précis évitant toute souillure. Un suivi est également réalisé au quotidien

des zones de souillure sur les carcasses et un plan d'amélioration continue est mis en place avec intéressement des salariés. Selon Jean Meunier, Dirigeant de Convivial, entreprise basée à Vichy qui prépare des steaks hachés bio surgelés, cette question sanitaire est fondamentale pour un produit comme le steak haché. L'état de finition des animaux, notamment laitiers, impacte aussi très directement ce risque de souillure : plus de risques d'adhérence des peaux ou des panses chez des animaux en moins bon état physiologique.

Abattoirs de proximité : un exemple de gestion directe à Die

Un bon maillage des outils d'abattage et de découpe est crucial pour la présence d'élevages sur un territoire et pour le développement local. À Die, ce sont les éleveurs qui font eux même fonctionner l'abattoir, devenu une SARL. Ils sont 49 à s'être regroupés pour éviter sa fermeture en 2004, condition de rachat de l'outil

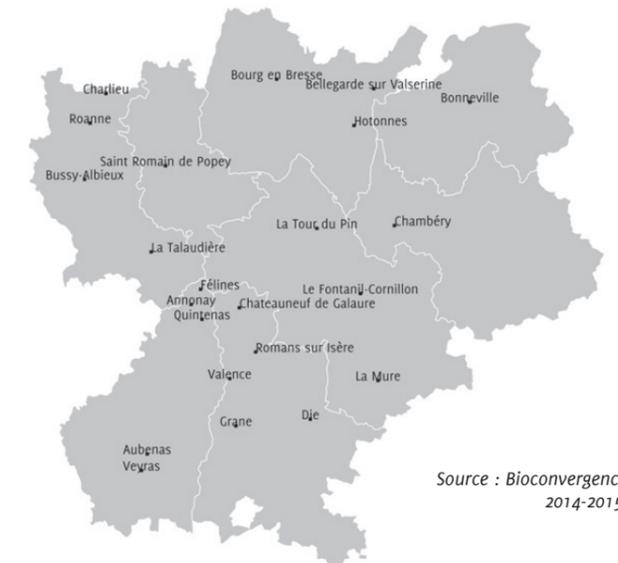
par la communauté de communes à la commune, suite aux difficultés de gestion de la commune de Die dans les années 1990 - 2000. La SARL, qui dispose d'une délégation de service public et verse une redevance à la communauté de communes, n'a pas de salariés. Ce sont des éleveurs qui font le travail d'abattage le lundi matin et réalisent la totalité des volumes en un seul jour. Chacun a un poste fixe, une spécificité. Ce sont les ovins qui nécessitent le plus de travail, avec 6 à 8 postes. Ils font cependant appel à deux prestataires de service pour le travail de découpe. Cinq des éleveurs sont gérants et ont en main la gestion de la structure.

Les volumes sont passés de 120 tonnes en 2004 à 393 tonnes en 2014. Tout de suite, la demande d'agrément bio a été effectuée car les éleveurs bio sont nombreux aux alentours. Les volumes bio représentent une cinquantaine de tonnes et 20 % des utilisateurs de l'abattoir. La traçabilité est garantie, une fois façonnée chaque éleveur récupère sa viande, essentiellement pour la revendre ensuite à la ferme. Ainsi, l'abattoir ne vend pas de viande et fonctionne seulement en prestation de service, il compte de nombreux clients et n'a pas la capacité de répondre à toutes les demandes. C'est pourquoi les cogérants encouragent les initiatives de création d'autres outils d'abattage dans le département.

La viande en points de vente collectifs

Alexis Jacquier et Bruno Verney sont associés sur la ferme de Montplaisir à Brindas dans le Rhône. L'atelier d'engraissement d'une centaine de porcelets est encore en conversion, les autres productions sont certifiées bio : une dizaine de vaches allaitantes, une soixantaine de brebis et 250 poules pondeuses. Ils ont progressivement remplacé la vente en caisse par de la vente directe à l'extérieur de la ferme, dans un autre système de panier et en points de vente collectifs. Dans le point de vente de Sainte-Foy-les-Lyon, mixte, ouvert en 2013, ils livrent seulement la viande de porc fraîche, deux fois par semaine, représentant 5 % du chiffre d'affaires du magasin. Les 5 autres éleveurs du point de vente collectif fournissent la charcuterie et les autres

Les abattoirs certifiés bio de Rhône-Alpes



Source : Bioconvergence Rhône-Alpes 2014-2015

viandes. Le rayon viande atteint 60 % du chiffre d'affaires du magasin. Ils sont 11 associés et 20 dépôt-vendeurs au total. À Brindas, le point de vente collectif ouvert en 2014 est 100 % bio et rassemble 7 associés et 3 dépôt-vendeurs. Dans celui-ci, la ferme Montplaisir représente 30 % du chiffre d'affaires avec ses trois viandes. En ajoutant l'autre éleveur du rayon, la viande atteint la moitié du chiffre d'affaires du magasin. La livraison est faite deux fois par semaine et la mise en rayon chaque jour. À cela s'ajoute deux demi-journées par semaine de permanence. La vente en points de vente collectifs est satisfaisante pour la ferme Montplaisir car elle permet de valoriser au mieux chaque morceau, vendus en frais et emballés. Cela restera le débouché prioritaire à long terme. Celle qui se vend le mieux est la volaille, puis la viande bovine, le porc et enfin l'agneau. Les consommateurs ont tout de suite apprécié ces points de vente grâce à la qualité de la viande : fraîche, tendre, goûteuse...

La viande bio en restauration collective, l'exemple de Bio A Pro

La viande a une place centrale dans les menus en restauration collective et la viande biologique y est de plus en plus introduite. Par exemple, la SCIC Bio A Pro, plateforme de producteurs de Rhône et

Loire pour approvisionner la restauration collective, adhérent de Bioconvergence et Corabio, a livré 12,3 tonnes de viande en 2014, représentant 13 % du chiffre d'affaires total de la plateforme (1 115 703 euros en 2014). Bio A Pro livre principalement de la viande bovine, provenant majoritairement de la SICABA et de Languedoc Lozère Viande SA. En restauration scolaire, le sauté de bœuf est très demandé. La demande des restaurants d'entreprise est en progression et porte sur l'émincé et les pièces à griller. Les demandes des entreprises et des scolaires sont ainsi complémentaires et permettent de valoriser l'ensemble de la carcasse d'un animal.

Que ce soit en entreprise, en restauration scolaire ou en vente directe, les steaks hachés surgelés biologiques sont très demandés et la filière, mise en place par l'ARDAB en 2007, se développe. L'ARDAB organise la collecte et le transport, les bêtes sont abattues à St-Romain et transportées chez Carrel en Isère pour la transformation. Chaque éleveur récupère ensuite ses steaks hachés et les livre en direct dans le restaurant collectif. À noter que les steaks hachés de cette filière sont préparés à partir de la totalité des pièces du bovin, les morceaux nobles compris. Sur les départements du Rhône et de la Loire, une trentaine d'éleveurs sont concernés, pour 200 à 250 vaches laitières ou allaitantes ayant un faible potentiel de qualité bouchère, soit 50 tonnes de steaks hachés bio par an.

Au sein de cette filière, une partie des volumes (500 kg par mois provenant de 5 éleveurs) est destinée à Bio A Pro. Cela leur permet d'être présents sur le marché de la restauration collective, de participer à son développement, d'écouler des volumes plus importants qu'en vente directe, à un prix stable. Parmi eux, Gérard Gayet, gérant de Bio A Pro, est en train de faire évoluer son troupeau de laitières à allaitantes et valorise ses vaches croisées via cette filière steaks hachés bio. La mise à disposition de l'atelier de découpe certifié bio de la ferme des Razes à Orléans, pourrait donner l'opportunité à Bio A Pro de valoriser la viande des éleveurs bio locaux sous d'autres formes que les steaks hachés. Gérard Gayet se lance dans un 1er essai avec une vache limousine bio, qui sera valorisée à deux tiers en sauté de bœuf et un tiers de steaks à griller. Son objectif serait de pouvoir écouler d'abord une bête par mois puis jusqu'à trois bêtes par mois à l'avenir dans cette nouvelle filière bio locale.

Le marché de la viande bio encore en progression dans les grandes surfaces

Muriel Bayle est responsable commerciale du Pôle Centre Est d'Unébio, basé à Montluçon, union d'éleveurs bio qui travaille à l'échelle nationale à la valorisation des viandes. En 2013, près de 14 000 bovins, 1 300 veaux, 11 000 agneaux, 11 000 porcs et 500 000 volailles ont été commercialisés à l'échelle française. Les grandes surfaces représentent la majorité des volumes de vente.

Les viandes les plus vendues par le site de Montluçon sont le bœuf, presque exclusivement des races à viande d'Auvergne (75 %), puis le veau (11 %) et enfin l'agneau et le porc. Les demandes sont régulières tout au long de l'année, avec un pic pour la saucisserie l'été. Cela pose quelques difficultés pour les agneaux (à merguez) dépendants des saisonnalités liées aux rythmes des animaux et aux ressources en fourrages. Unébio travaille avec les éleveurs pour développer des méthodes naturelles permettant de lisser la production sur l'année. Les 620 jours d'animations en magasins réalisées chaque année par des éleveurs sur toute la France permettent aussi d'expliquer aux consommateurs cette saisonnalité



Linéaire de magasin spécialisé bio - Aquarius

ainsi que la politique d'abattage, le plus en proximité possible des fermes, la recherche d'approvisionnement régional et bien-sûr les modes d'élevage en bio. Les demandes des grandes surfaces sont en progression sur 2015, avec le projet d'enseignes de généraliser la vente de viandes bio sur l'ensemble des magasins. Les autres secteurs, la boucherie traditionnelle en particulier, devrait également se développer.

Le rayon viande dans les magasins bio de la première heure

Les magasins Biocoop Aquarius d'Annecy, Pringy et La Roche sur Foron en Haute-Savoie, adhérents de Bioconvergence, font partie des coopératives de consommateurs qui

Un métier : boucher bio

Denis Mosnier et son épouse ont converti au bio leur entreprise de boucherie basée à Saint-Etienne il y a maintenant 12 ans, d'abord pour les viandes d'agneau puis de bœuf et enfin pour la totalité de l'activité. Le bio semblait alors une voie pour continuer à faire un travail de qualité. Ils ont pu, à force de visites et de rencontres sur le terrain, mettre en place un réseau de 8 éleveurs de la Loire et de la Haute Loire avec lesquels ils travaillent de façon régulière. Ils achètent 2 bêtes par mois en bovin, essentiellement allaitant et sont satisfaits de la qualité des viandes, la relation se fait en confiance. Les produits sont commercialisés à 80 % sur les marchés de la région Lyonnaise, le reste sur la boutique de Saint-Etienne ou en gamme libre service pour des magasins bio de la région. Les consommateurs fréquentent la boucherie Mosnier pour la qualité bio et bien-sûr pour la saveur des produits, notamment la charcuterie entièrement faite maison. La boucherie artisanale restant encore très peu présente en bio en Rhône-Alpes, les échanges et travaux se poursuivent avec les syndicats de bouchers pour développer les approches susceptibles de développer ce secteur.

se sont constituées dès le milieu des années 70 pour avoir accès à des produits sains et se sont rassemblées à la fin des années 80 pour construire le réseau Biocoop. Si la culture première était plutôt végétarienne, les produits laitiers et la viande ont intégré progressivement les linéaires des magasins, qui restent de taille modeste car situés en ville. La viande représente aujourd'hui 10 % du chiffre d'affaires des magasins pour 5 % des linéaires. Les meilleures ventes sont sans conteste la volaille et le jambon blanc qui représentent à eux deux 40 % des ventes de produits carnés. "Le rayon mériterait d'évoluer" nous confie Jean-François Milliand, Directeur général de la coopérative Aquarius. « Il y a une réelle attente de notre clientèle, en recherche de confiance dans la qualité de la viande et des pratiques d'élevage. Le conditionnement de la viande sous-vide ou sous atmosphère protectrice limite aussi l'attrait pour ce rayon. Mais la place manque pour développer un rayon de boucherie traditionnelle avec découpe et les approvisionnements en local restent complexes". Aquarius travaille en direct avec quelques éleveurs de la région pour le porc et le veau, loin cependant de couvrir les besoins.



LE GRAND TÉMOIN François Veillerette

Porte-parole de Générations Futures dont il est le cofondateur. Enseignant et auteur de 4 ouvrages, dont deux de référence sur la question des pesticides, un sur le gaz de schiste et le dernier sur les perturbateurs endocriniens (sorti en mars 2015).

Parlez-nous de l'association Générations Futures.

Générations Futures est une association de défense de l'environnement, fondée en 1996 par Georges Toutain, ingénieur agronome et moi-même.

Notre association mène des actions (enquêtes, colloques, actions en justice, campagne de sensibilisation...) pour informer sur les risques de diverses pollutions (notamment les substances chimiques en général et les pesticides en particulier) et promouvoir des alternatives afin d'en réduire les impacts négatifs pour la santé et l'environnement.

Nous fondons notre expertise sur des études scientifiques menées par des chercheurs sérieux, objectifs et indépendants. Nous tâchons de

vulgariser les études publiées via notre newsletter et notre blog scientifique.

Quels exemples de campagnes menées par Générations Futures ?

Notre association mène des actions fortes pour soutenir les victimes des pesticides (professionnels et particuliers) dont elle recueille les témoignages¹ et apporte des conseils juridiques et scientifiques. Nous avons par ailleurs, publié une enquête sur l'exposition aux pesticides des salariés viticoles et des riverains des vignes à partir d'analyse de cheveux (Enquête APACHE) et nous travaillons aussi sur la question du lien entre exposition aux polluants environnementaux et survenue de cancers². Les résultats, entre autres, d'analyses de résidus de substances chimiques contenues dans les repas (non bio) d'une journée type d'un enfant révèlent la présence d'une dizaine de molécules pouvant être cancérigènes ou susceptibles de perturber le système endocrinien³ !

Quels sont les grands combats que vous défendez aujourd'hui ?

Notre association a développé des compétences sur le thème de la santé-environnement et tout particulièrement sur le sujet majeur des perturbateurs endocriniens. Ces perturbateurs endocriniens (PE) sont des substances étrangères à l'organisme qui peuvent avoir des effets néfastes sur l'organisme d'un individu ou sur ses descendants. Le fœtus et le jeune enfant sont les plus menacés par ces substances. Par ailleurs, une étude très récente vient démontrer que l'impact des PE a un coût important pour la société (entre 1 et 2 % du PIB en Europe !). Afin de montrer l'urgence de l'action préventive dans ce domaine, nous avons réalisé une série de plusieurs rapports démontrant l'omniprésence de très nombreux PE sans notre environnement. Ce sont les rapports EXPERT (pour EXposition aux PERTurbateurs endocriniens) disponibles sur notre site internet.

Mais dénoncer ne suffit pas, il faut aussi pouvoir montrer qu'on peut et qu'on doit se passer des pesticides, d'où cette idée de « Semaine pour les alternatives aux pesticides » qui se tient du 20 au 30 mars chaque année en France mais aussi dans d'autres pays d'Europe ou encore en Afrique.



À l'issue de cet événement, que pensez-vous de l'évolution de la perception des pesticides en France ?

Nous sommes heureux de constater que cet événement est un mouvement citoyen qui prend chaque année de l'ampleur, notamment avec l'arrivée de nouveaux partenaires.

Cette semaine a été l'occasion de mobiliser au-delà des associations et des environnementalistes : des entreprises de la bio, centres d'éducatifs à l'environnement, jardiniers, agriculteurs, médecins etc. autour d'une centaine d'événements partout en France. Elle nous a permis de dénoncer, mais aussi montrer des alternatives efficaces et viables, dans les médias avec de retombées presse très prometteuses. Plus que jamais notre association va poursuivre son action de dénonciation et de promotion, forte des études de plus en plus nombreuses et renforcée dans sa conviction qu'il est possible et plus que temps de tourner cette (triste) page des pesticides !

Info + sur les études et les actions de Générations Futures : www.generations-futures.fr

¹ Témoignages de personnes victimes des pesticides sur www.victimespesticides.weebly.com

² www.environnement-et-cancer.com

³ www.menustoxiques.fr



Alternatives Bio est édité par Corabio et Bioconvergence Rhône-Alpes | Directeurs de la publication : Viviane Margerie et Ludovic Desbrus | Rédaction en chef : Antoine Couturier et Julie Maisonhaute
Coordination générale et maquette : Fanny Campas | Rédaction : Fanny Campas - Antoine Couturier - Patricia de la Fouchardière - Julie Maisonhaute - Alice Odoul - Maud Roussel
Crédits photos : Corabio

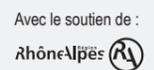
Corabio est la Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique | Tél. : 04 75 61 19 35 - Fax : 04 75 79 17 68 | contact@corabio.org

Bioconvergence Rhône-Alpes est l'association des transformateurs et distributeurs de produits bio en Rhône-Alpes :

Tél. : 04 75 25 97 00 - Fax : 04 75 61 94 55 | contact@bioconvergence.org

INEED Rovaltain TGV - BP 11150 Alixan - 26958 Valence cedex 09

Imprimé à 3 200 exemplaires sur papier PEFC par IML Cap Colori ISSN 1626-6102



LE CHIFFRE

3 000

Fermes bio en Rhône-Alpes.

Au 1er trimestre 2015, le nombre de fermes bio en Rhône-Alpes a dépassé le seuil de 3 000. Contrôlées chaque année, ces 3 000 fermes cultivent la terre dans le respect de l'environnement, du bien-être animal et contribuent au développement des circuits de proximité, vecteurs d'emploi et de lien social. Elles avaient dépassé la barre des 1 000 il y a 12 ans et celle des 2000 il y a 5 ans.

VU POUR VOUS

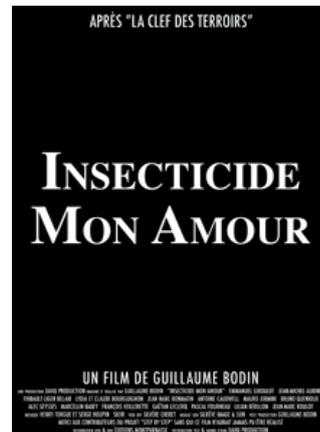


Lundi 30 mars a eu lieu une journée technico-économique « Poires Bio » en Isère.

6 fois par an, Corabio et Bioconvergence Rhône-Alpes organisent ces rendez-vous professionnels qui rassemblent divers acteurs de la filière bio concernée. Au programme des prochaines journées, dès l'automne 2015 : volailles de chair, grandes cultures, lait et apiculture.

SUR LES ÉCRANS
Insecticides, mon amour

En 2013, un arrêté préfectoral oblige les vignerons à appliquer 3 traitements aux insecticides en Saône-et-Loire, afin de lutter contre la cicadelle de la flavescence dorée. Guillaume Bodin a 26 ans et est ouvrier viticole en Saône-et-Loire à cette époque. Il décide de quitter son travail et d'enquêter sur la question. « Insecticide mon Amour » s'inscrit dans la continuité du premier film de Guillaume Bodin « La Clefs des Terroirs » à la découverte de la viticulture en Biodynamie. Cette fois-ci, il part à la rencontre de nombreux acteurs du milieu viticole et scientifique comme Emmanuel Giboulot, ce vigneron ayant refusé de traiter aux insecticides. Ou Jean-Marc Bonmatin, chercheur au CNRS et lanceur d'alerte sur les effets catastrophiques de l'utilisation de ce type de pesticides sur l'environnement. Le couple Claude et Lydia Bourguignon lui apporte de nombreuses informations sur l'impact de ces produits chimiques sur la faune des sols.



Info + Le film est à « louer et partager » sur internet à 1 € pour 30 jours sur : <http://www.montparnassevod.fr/movie/insecticide-mon-amour>

QUOI DE NEUF ?

Des circuits courts pour le GAEC T'air de famille



Virginie Houlette est associée avec son conjoint, Yann au sein du GAEC T'air de Famille. Ils produisent des fruits et légumes bio à Loriol-sur-Drôme, vendus frais et transformés en jus et purées de fruits. L'agriculture bio a toujours été une évidence pour le couple, lui déjà producteur bio avec un autre associé et elle tenant un restaurant bio à Valence. Concernant la commercialisation, leur choix s'est porté sur les circuits courts :

la moitié des volumes en vente directe et l'autre moitié en magasins spécialisés bio. Virginie et Yann sont associés au sein des points de vente collectifs « Les Champs libres » à Poët Laval et « La Charrette » à Crest et sont dépôt-vendeurs à « Court Circuit » à Chabeuil, « la Musette du Valentin » à Bourg-les-Valence, « À travers Champs » à Loriol et « Aux Sources » à Saint-Sauveur-de-Montagut. Ils font également partie des AMAP de Montélier et de Crest. Ils livrent des magasins bio dans la Drôme et jusqu'à Grenoble, preneurs de produits locaux et clients depuis plusieurs années.

Afin de mutualiser les coûts de transport et livrer aux magasins des petits volumes de produits transformés, ils ont choisi de se rassembler à 5, pour commercialiser pâtes, biscuits, chocolats, tisanes et sirops. Une mutualisation logistique gagnante au sein de laquelle d'autres producteurs et artisans sont les bienvenus !

Info + par email viyann@sfr.fr ou téléphone 04 69 30 65 87

Faites un geste pour l'environnement, demandez Alternatives Bio par mail à : contact@corabio.org
Abonnement gratuit à la newsletter mensuelle du réseau Corabio sur : www.corabio.org

AGENDA de MAI à JUILLET 2015

- Du 1^{er} au 15 juin dans toute la France | Le Printemps Bio, une campagne d'événements grand public pour sensibiliser à la bio
- Dimanche 7 juin | La Fête du Lait Bio, petit déjeuners et visites sur 9 fermes laitières de Rhône-Alpes et dans toute la France
- Jeudi 4 juin | Assemblée générale de Bioconvergence Rhône-Alpes à la Ferme bio Margerie (Portes-lès-Valence, 26)

→ À SUIVRE | 71

Nous vous donnons rendez-vous en juillet 2015 pour le prochain numéro d'Alternatives Bio dont le dossier sera consacré au lien entre bio et climat. Vous pouvez nous faire part de vos informations à ce sujet à : contact@corabio.org et contact@bioconvergence.org