

# Alternatives

L'actualité bio des territoires  
de Rhône-Alpes



#74 PRINTEMPS 2016

## DOSSIER FRUITS BIO

# Comment répondre à la demande du marché ?

### EDITO

Par **Ludovic Desbrus, président de Corabio** et **Viviane Margerie, présidente de Bioconvergence**

Nous vous proposons pour ce numéro de fin de printemps un ballade dans les vergers Bio de Rhône-Alpes. La filière fruits illustre bien les enjeux actuels du secteur bio : une demande du marché en forte hausse dans tous les réseaux de distribution, des difficultés techniques de production qui freinent le développement des conversions et des installations d'agriculteurs, des enjeux de sécurisation des approvisionnements pour les transformateurs et un nécessaire professionnalisme pour amplifier le développement (production, logistique, transformation, vente de détail). Cette filière représente par ailleurs une forte activité et de nombreux emplois sur nos territoires.

[www.corabio.org](http://www.corabio.org)  
[www.bioconvergence.org](http://www.bioconvergence.org)



**Du 1er au 15 juin**

## LE PRINTEMPS BIO

Portes ouvertes, animations, conférences, repas bio...

En AUVERGNE RHÔNE-ALPES  
Organisé par l'Agence Bio et relayé par Corabio et Bioconvergence

Info + :  
[www.labiodes4saisons.eu](http://www.labiodes4saisons.eu)

**Dimanche 5 Juin**

## FETE DU LAIT BIO

Partageons le petit déjeuner à la ferme !

Dans 19 fermes en AUVERGNE RHÔNE-ALPES

Organisé par Corabio, ADABio, ARDAB, Agribiodrôme, Bio 63 et Agri Bio Ardèche.

Info + :  
[www.fete-du-lait-bio.fr](http://www.fete-du-lait-bio.fr)

**Mardi 14 Juin**

## FORMATION BRASSEURS

Calculer mes coûts de revient, gérer mon prix de vente et « découverte du Bio »

à SAINT ETIENNE

Organisé par Bioconvergence

Info + :  
[www.bioconvergence.org](http://www.bioconvergence.org)

**Mardi 21 juin - 14 h**

## LES ENTREPRISES BIO Actrices d'une nouvelle économie?

Assemblée Générale de Bioconvergence

à l'INEED - VALENCE TGV

Organisé par Bioconvergence

Info + :  
[www.bioconvergence.org](http://www.bioconvergence.org)

## du 17 au 25 Septembre MANGER BIO ET LOCAL C'EST L'IDEAL

Animations, marchés bio, événements chez les producteurs, restaurateurs, artisans et magasins bio.

En AUVERGNE RHÔNE-ALPES

Porté par la FNAB  
Organisé par le réseau Corabio et Bioconvergence au niveau régional.



## L'AB DANS L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

Les Pôles conversion bio de Rhône-Alpes et d'Auvergne, animés par Corabio et le GRAB Auvergne, ont organisé deux journées « Enseigner la bio » en mars. La participation de plus de 70 personnes confirme l'intérêt des enseignants pour l'agriculture bio, dans un contexte de dynamique de conversion et de mise en œuvre du plan « Enseigner à produire autrement ». Ainsi, la rénovation des diplômes permet d'intégrer dans toutes les formations des modules sur l'AB. En Rhône-Alpes, il existe 5 BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) en production bio et 12 établissements ont des ateliers en bio ou en conversion, dont 2 exploitations totalement en bio.

Info + téléchargez la brochure "L'agriculture biologique dans l'enseignement agricole" sur [www.corabio.org](http://www.corabio.org)

## LA BIO EN FRANCE : DE NOUVEAUX OPÉRATEURS S'ENGAGENT

A l'amont comme à l'aval des filières, le nombre d'opérateurs qui se sont engagés en bio a connu une croissance conséquente en 2015. En cohérence avec la consommation citoyenne (65 % de Français ont consommé régulièrement bio en 2015 - vs 37 % en 2003), la production se développe pour répondre à la demande avec 28 725 fermes bio (+8,5 % / 2014), 13 491 transformateurs et distributeurs (+4,4 % en 2014) et 1,3 millions d'ha conduits en bio (+17 % en 2014). Suite au découpage des nouvelles régions, Auvergne-Rhône-Alpes est la 2ème région française en nombre de fermes bio après Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées et en nombre d'opérateurs de l'aval (préparateurs, distributeurs et magasins bio) après l'Île-de-France.

Info + La bio en France - première édition 2016, Agence BIO, [www.agence-bio.org](http://www.agence-bio.org)

## PRODUIRE DES LÉGUMES BIO SUR DES PETITES SURFACES ET RENCONTRER SON MARCHÉ

Tel est le pari auquel de nombreux maraîchers souhaitent répondre comme en témoigne la forte participation à la « Journée Filière Légumes » organisée le 8 mars par Corabio et Bioconvergence à Romans sur Isère (Drôme). Cette journée a permis de discuter des performances économiques de modèles très médiatisés comme la Ferme du Bec Hellouin (26), et de montrer l'importance de l'organisation du temps de travail et des structures collectives pour gérer la logistique d'accès au marché, exemples à l'appui.

Info + Résumé de la journée et les bonnes pratiques etc. dans la rubrique « Actualités » sur [www.bioconvergence.org](http://www.bioconvergence.org)



## LES SOLUTIONS LOGISTIQUES EN BIO

Assurer des livraisons en temps et en heure, prendre en compte les contraintes des détaillants en bio, tout en maîtrisant ses coûts logistiques, telles sont les questions auxquelles les fabricants et distributeurs de produits bio sont amenés à répondre au quotidien. Les acteurs bio, qui représentent encore des volumes mineurs, ne sont pas en position de force pour négocier avec des transporteurs. La réunion d'échanges proposée par Bioconvergence le 25 avril a permis à la vingtaine de personnes présentes de partager leurs solutions : organisations opérationnelles pour réceptionner des livraisons en horaires décalés en magasins, intérêts et limites d'une flotte en propre pour un fabricant, expériences de mutualisations de commandes, construction d'organisations innovantes avec des transporteurs dédiés.

Info + Julie Maisonhaute - [www.bioconvergence.org](http://www.bioconvergence.org)

## LE GUIDE DES VIGNERONS BIO

Cette 5ème édition présente plus de 100 bonnes adresses de vignerons bio et caves coopératives rhônalpines prêtes à ouvrir leurs portes. Son objectif ? Donner un aperçu de la richesse et de la diversité des vins biologiques de la région. Au fil des pages, Corabio vous invite ainsi à découvrir les spécificités du vin biologique et toutes les informations relatives à chacun des domaines référencés.

Info + [www.corabio.org](http://www.corabio.org)



## UN PROGRAMME DE FORMATION POUR LES BRASSEURS

Bioconvergence a lancé un programme de formation à destination des brasseurs certifiés et en réflexion. Commercialisation des bières aux professionnels, calculs des coûts de revient et prix de vente, hygiène et sécurité alimentaire sont abordés lors de trois sessions étalées tout au long de l'année 2016. La première session a eu lieu le 26 avril 2016 à la Brasserie des 3 bec réunissant 12 brasseurs, un moment convivial et enrichissant qui a permis à chacun d'améliorer sa stratégie commerciale et de prendre de recul par rapport à ses pratiques. Des après-midi « découverte du bio » pour tout savoir sur la certification, l'étiquetage et recettes. Prochain rendez-vous le 14 juin à Saint Etienne !

Info + Lucie Mestrallet - [www.bioconvergence.org](http://www.bioconvergence.org)



## LES FRUITS BIO

# Comment répondre à la demande du marché ?

Afin de faire face à une demande de plus en plus dynamique, tant pour les fruits frais que pour les produits transformés, la filière fruits bio est active en Rhône-Alpes, région arboricole traditionnelle. Les conditions sont-elles aujourd'hui réunies pour répondre à la demande ? Les réponses techniques pour produire des fruits sans pesticides existent-elles réellement ? L'organisation des filières, pour le frais comme pour les produits transformés, est-elle en place ?

## Un marché demandeur, une production qui progresse

### CÔTÉ CONSOMMATION

Dans un contexte morose en fruits et légumes conventionnels, la demande du marché en fruits bio maintient sa progression. En 2014, elle représentaient ainsi 383 millions d'euros. <sup>(1)</sup>

#### Les fruits et légumes bio : les produits bio les plus consommés

En effet, les produits biologiques les plus consommés en 2015 restent les fruits et légumes (78 %) <sup>(1)</sup>.

Sur un panel de 15 fruits et légumes (F&L) bio <sup>(3)</sup>, les fruits bio rencontrant le plus de succès auprès des consommateurs sont les bananes (48 %), pommes (29 %), kiwis (7 %), poires (6 %), melons (5 %), pêches et nectarines (5 %).

La consommation des fruits et légumes frais bio a subit une légère baisse, alors que celle des jus de fruits bio augmente.

Les plus gros consommateurs de fruits et légumes bio concentrent leurs achats sur les marchés, magasins bio ou primeurs (95 % des achats de F&L bio en magasins bio sont réalisés par des gros consommateurs de F&L Bio) <sup>(2)</sup>.

#### Des motivations d'achats variées

Les motivations « santé » sont dominantes (pas de pesticides, recherche de vitamines) devant les préoccupations environnementales, le goût et la recherche d'authenticité. Le poids de ces motivations reste variable selon le profil des consommateurs et leurs lieux d'achat <sup>(2)</sup>. Les magasins bio attirent plus les profils « santé », les marchés et vente directe, les profils « environnement » et les supermarchés et discount « le goût ».

### CÔTÉ PRODUCTION

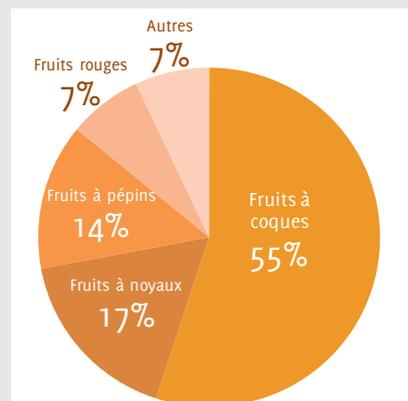
Le nombre de fermes engagées en bio dont la production principale déclarée sont les fruits est en constante évolution depuis 2012. En janvier 2016, la France dénombrait ainsi 2910 fermes <sup>(1)</sup>. De plus, en 2015, 40% des producteurs bio français produisaient des fruits et/ou des légumes frais.

6% des transformateurs bio transforment des fruits et légumes.

#### Rhône-Alpes, territoire de diversité

Le territoire rhônalpin abrite une grande diversité d'espèces et de variétés. En avril 2016, 1019 fermes produisent des fruits bio, dont 75 % sont situées en Drôme ou en Ardèche. Rhône-Alpes, est la 1<sup>ère</sup> région productrice de fruits à coque, fruits rouges et de fruits à pépins en nombre d'exploitation (sur 4623 ha) <sup>(4)(1)</sup>. Parmi les autres illustrations du déploiement de la filière fruits figurent les belles dynamiques de conversion et d'installation en fruits à coque et en fruits rouges. Pour les autres productions, les surfaces se maintiennent dans un secteur où elles ont plutôt tendance à régresser en conventionnel.

Au niveau de la transformation, des huiliers aux fabricants de jus de fruits ou compotes en passant par les glaciers et les reconditionneurs, les métiers de la transformation suivent la diversité des filières.



Répartition de la SAU par type de culture en Rhône-Alpes <sup>(4)</sup>

#### Répartition / Valorisation des exploitations par circuit.

- 23% de fermes bio déclarent vendre une partie ou toute leur production via des grossistes, plateformes ou GIE,

- 31% des fermes bio déclarent vendre une partie ou toute leur production de fruits frais en circuits-courts (AMAP, lieux de vente collectifs, paniers, vente à la ferme, Magasins bio) dont 21% en vente directe sur l'exploitation.

- 18% des fermes déclarent transformer ou faire transformer à façon leurs fruits,

- 1% des fermes bio seulement déclarent vendre à des transformateurs.



## Les pommes : production de mieux en mieux maîtrisée

Une grande diversité de variétés est cultivée dans les vergers de fruits à pépins bio. Les variétés anciennes en représentent une part importante, et ce particulièrement en pommes.

De moins en moins de problèmes techniques sont observés sur cette production, même si certains ravageurs tels que le puceron lanigère restent difficiles à maîtriser. Ce n'est pas forcément le cas de la poire, dont les rendements en bio restent bas par rapport au conventionnel, du fait notamment d'une nouaison très capricieuse du poirier liée à un déficit fréquent dans l'alimentation de l'arbre au moment de la floraison. Un réseau de fermes Dephy Ecophyto pommes-poires existe dans l'Ain, l'Isère et les Savoies, sur lequel l'ADABio s'appuie pour suivre l'évolution des stratégies de protection phytosanitaire mises en place depuis plusieurs années.



## Les noix : une culture fiable

Largement représentée dans notre région, la culture de noix bio ne subit pas de problèmes sanitaires significatifs et a bénéficié ces dernières années d'une conjoncture favorable (forte demande à l'export). Si la mouche du brou continue d'occasionner des dégâts dans certaines zones, plusieurs réseaux régionaux travaillent efficacement sur cette question (la FREDON, la SENUARA ou la Chambre d'Agriculture de l'Isère). Globalement, peu de freins à la conversion demeurent, si ce n'est éventuellement l'entretien mécanique du rang notamment dans les vergers disposant d'un système d'irrigation enterré, ou encore le coût des apports organiques dont le noyer est assez gourmand.



## Les fruits bio, un véritable défi technique ?

La diversité climatique et topographique de la région offre une large gamme de fruits produits localement : châtaignes en Ardèche et noix en Isère, abricots et pêches en Drôme et Ardèche, pommes dans la Loire mais aussi olives, kiwis, cerises, fraises.

Pourtant, l'arboriculture bio fait face à de vrais défis. Si les productions de fruits à coque et de pommes sont relativement bien maîtrisées, certaines autres cultures telles que les fruits à noyaux rencontrent davantage de difficultés techniques.

Face à certains ravageurs et maladies - tels que la drosophile *Suzukii* -, les arboriculteurs bio restent encore démunis, même si les réseaux de recherche et d'accompagnement s'emparent de ces sujets. Si le potentiel est là, l'amélioration de la productivité des vergers ne pourra se faire sans une recrudescence encore plus marquée des expérimentations et une meilleure communication des résultats.

### Autonomie et résilience, des notions qui prennent tout leur sens

Maladies, ravageurs, enherbement, folletage (dessèchement des feuilles en été), difficulté à s'approvisionner en plants bio à la bonne période... à chaque production arboricole, ses difficultés.

#### Une solution : la résilience

Face à ces risques, l'arboriculture nécessite main d'oeuvre et investissements sur les moyens et longs termes. En ce sens, la notion de résilience - plébiscitée en bio - prend ici tout son sens.

Elle correspond à la capacité d'une ferme à s'adapter aux fluctuations, à supporter les perturbations, à se prémunir et à anticiper les risques climatiques, sanitaires, économiques et politiques. Elle n'est pas toujours compatible avec la recherche de l'optimisation technico-économique, allant souvent de pair avec une réduction des marges de manoeuvre et de la capacité d'adaptation.

En arboriculture, la résilience d'une ferme dépend à la fois de la diversité des productions et des ateliers, mais surtout de la capacité d'observation, d'anticipation et de réactivité du producteur. Son appartenance à des réseaux d'échanges et d'entraide joue beaucoup dans la balance.

#### La diversification : une clé de réussite?

La diversification des cultures fruitières, des ateliers voire même des circuits de commercialisation apparaît être un élément clé de réussite.

Gérard Roch, arboriculteur à Châteauneuf-sur-Isère (26), témoigne : « Je cultive

*une vingtaine d'espèces fruitières dont certaines sont des ateliers principaux (noix, châtaigne, pomme et poire) et d'autres des ateliers secondaires (noisettes, figues, petits fruits, amandes, nèfles, kakis, grenades, raisins de table). Ces dernières représentent 20 % de mon chiffre d'affaire. Pendant des années, je produisais de la pêche sur 45 ha. C'était un système fragile et un épisode de sharka m'a obligé à arracher mes arbres. Je suis alors parti sur des vergers multi-espèces, en redémarrant de zéro. Entre les productions majoritaires et secondaires, de la transformation et de l'accueil, il y a toujours des ateliers qui me permettent de m'en sortir. »*

Pour diversifier les revenus, l'expérimentation de systèmes complémentaires de vente tels que la cueillette libre peut s'avérer également intéressante.

### Des réponses techniques

Nombreux sont les centres techniques et les organismes de recherche à travailler sur l'amélioration des vergers existants, la recherche d'autonomie et la diminution des intrants.

#### Des entrées variées, des résultats complémentaires.

Certains tels que le FiBL en Suisse ou le conservatoire végétal d'Aquitaine, s'intéressent à des systèmes proches de la permaculture ou de l'agro-foresterie, via l'expérimentation sur vergers extensifs multi-espèces. Au cœur des questionnements : la complémentarité des cultures, l'optimisation de la biodiversité fonctionnelle et de l'espace.

## L'importance des choix variétaux en abricots bio

Une des cultures fruitières les plus difficiles à conduire en bio est l'abricot, particulièrement fragile face aux aléas climatiques et sanitaires. Si l'observation et la prévention ne résoudront pas les dégâts occasionnés par la pluie lors de la floraison, elles s'avèrent essentielles pour diminuer les traitements sur une production où les dérogations sont de plus en plus nombreuses. Le choix variétal est également un élément clé dans la réussite d'une conversion en bio des producteurs de fruits à noyaux. Certaines variétés sont, en effet, davantage prédisposées au passage en bio. Comme en conclut le CTIFL dans son étude menée auprès des producteurs bio sur le sujet, les variétés les plus produites et les plus demandées par les distributeurs, du fait de leur vigueur et de leur calibre, sont souvent des variétés peu productives en bio et particulièrement sensibles à la *Monilia* (sur fleurs et sur fruits).

Cela revient par exemple à préserver les prédateurs naturels des ravageurs des cultures et leurs habitats, victimes collatérales de l'usage de pesticides à large spectre. C'est pourquoi d'autres organismes, tels que l'ITAB, mènent des expérimentations sur l'intérêt des huiles essentielles et autres solutions alternatives aux produits phytosanitaires ou au cuivre.

### Les producteurs et leur réseau au cœur de la solution

Cependant les premiers expérimentateurs restent les producteurs bio eux-mêmes. Les réseaux de professionnels jouent ainsi un rôle primordial dans la diffusion des bonnes pratiques.

## L'amont-aval en frais

*Face à une demande très importante en fruits bio de bouche, plébiscitée par tous les marchés, l'enjeu logistique devient fondamental pour garantir la fraîcheur des produits.*

### La planification et la logistique au cœur des enjeux

Près de 49 entreprises sont certifiées en Rhône-Alpes pour l'achat et la revente de fruits bio, avec 12 spécialisées bio. Ils prennent la forme de groupements ou de coopératives (peu nombreux dans le secteur des fruits) et de grossistes généralistes ou spécialisés en fruits et légumes (à destination de la restauration hors foyer, ou des systèmes de distribution de paniers).

#### Planifier la production

Organiser des approvisionnements réguliers pour des livraisons rapides passe parfois par la mise en place d'une planification de la production avec des producteurs qui s'organisent en groupements.

C'est le cas de Solébio, groupement de 50 producteurs de fruits et légumes basé dans le Vaucluse, qui s'est associé à la plateforme d'approvisionnement des Biocoop du Sud-Est. Ce partenariat fructueux a permis de faire face à la demande croissante des magasins.

Un autre enjeu s'avère être celui de répondre : proposer une gamme diversifiée

### Une organisation collective pour la mise en marché : l'exemple des pommes-poires

En 2011, une forte vague de conversion avait déstabilisé le marché, entraînant une arrivée massive de pommes et poires bio sur le marché et une chute des prix en début de campagne. A l'opposé, la chute de rendement lors de la campagne 2014-2015 avait entraîné une pénurie de pommes et poires sur le marché en fin de campagne.

Selon Yves Guibert <sup>6</sup>, «ce sont ces qualités d'écoute et d'échanges qui font la richesse du réseau FNAB. En plus, les agriculteurs bio sont souvent optimistes, curieux, contents de partager leur expérience.»

Outre les réseaux régionaux de producteurs biologiques tels que Corabio, des groupes interrégionaux se développent afin de mutualiser les solutions et les outils. Le principal défi est de parvenir à être au plus proche du terrain tout en conservant une cohérence territoriale. C'est à cela que travaille le groupe interrégional fruits Sud-Est, qui regroupe les régions Auvergne-Rhône-Alpes, PACA et Midi-Pyrénées-Languedoc-Roussillon.

de fruits pour constituer des étals fournis et qui ne se vident pas totalement à la mauvaise saison. Les filières bio font le pari de la saisonnalité, il est donc intéressant d'étaler les productions dans le temps, en jouant les complémentarités entre les différents terroirs français ou européens, ou en développant les tunnels afin d'obtenir une précocité sur des produits comme les fraises.

#### Étaler la commercialisation

Étaler les valorisations, en améliorant le stockage, avec des fruits comme les pommes ou les kiwis qui peuvent se garder sur de longs mois est également une autre piste.

Cette démarche est compatible avec les attentes des consommateurs pour plus de produits locaux : les magasins bio, les circuits courts offrent des possibilités de dialoguer avec les consommateurs sur le sujet.

## Des exemples réussis d'organisation collective

### S'organiser pour livrer la restauration collective : les plateformes

De par leur diversité et leur disponibilité, les fruits bio sont les produits les plus facilement introduits en restauration collective, pommes et poires en premier lieu. On les retrouve donc sous toutes les formes dans les restaurants collectifs, même s'il est souvent recommandé de se tourner dans un premier temps vers des produits peu ou pas transformés.

Le choix de produits bruts bio, et locaux de surcroît, s'avère être une source importante d'économie. C'est le cas en Rhône-Alpes des pommes, poires et kiwis. Parmi les fournisseurs majoritaires des établissements en produits bio et locaux figurent les plateformes de producteurs. Certaines sont 100 % bio, d'autres mixtes, mais toutes apportent une offre multi-produits, en direct des producteurs. En Rhône-Alpes, on dénombre 3 plateformes 100 % bio<sup>5</sup>.

Selon Elisabeth Moy, administratrice d'Agri Court (plateforme mixte drômoise), il s'agit d'un outil de planification de la production intéressant. Moyen efficace de mutualisation des services de commercialisation, elles permettent en effet de recenser et de regrouper l'offre afin de répondre au mieux à la demande (voire de la provoquer). Elles sont également d'excellents outils pour optimiser les échanges entre restaurants et producteurs.

Céline Manzanera, salariée à Bio A Pro, témoigne

« La plateforme Bio A Pro a été créée en 2009 par les agriculteurs bio de Rhône et Loire. L'offre est construite en fonction des produits proposés par les 45 producteurs associés, dont 5 sont arboriculteurs. Les volumes en fruits sont en hausse. En 2015, les pommes (22 tonnes), les poires (7 tonnes) et les kiwis (6 tonnes) représentaient les plus gros volumes écoulés car leur saisonnalité correspond mieux aux périodes scolaires. C'est plus compliqué pour les fruits d'été. Mais pour palier à cela, nous nous tournons de plus en plus vers la restauration d'entreprises. On a observé depuis 2013 une réelle professionnalisation des arboriculteurs sur l'offre, le calibrage et la qualité des produits. »



### S'organiser pour livrer les consommateurs : l'exemple Alter-Conso

Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC), Alter Conso est à la fois une coopérative de producteurs, de salariés et de consommateurs. En tout, ce sont 12 producteurs locaux qui approvisionnent Alter-Conso en fruits, dont 9 déjà en bio et 3 engagés dans une démarche de progrès avec pour objectif de se convertir d'ici à 3 ans.

Franck Gayet, salarié d'Alter-Conso explique la démarche

« Ce qui est intéressant à travers cette coopérative de paniers, c'est qu'elle apporte aux producteurs stabilité, prévisibilité, autonomie et une réelle proximité avec les consommateurs. Elle permet de mutualiser et de diminuer les temps et les coûts de livraison et de distribution. Les producteurs sont réunis par filières (fruits, légumes, produits laitiers...) et c'est dans ces instances, où sont aussi présents salariés et consommateurs, que sont définis les prix sur le principe du commerce équitable local. L'objectif est en effet de permettre l'accès à tous à une alimentation de qualité, d'où la recherche de prix abordables pour le consommateur mais justes pour le producteur. »

### Zoom sur la châtaigne bio

La châtaigne bio est bien implantée en Ardèche : la moitié des quelques 500 castaneiculteurs sont en bio ou en cours de conversion. Les châtaigneraies ardéchoises sont parfois gérées de façon extensive : ce qui fait la différence entre le non bio et le bio c'est souvent l'absence d'utilisation de pesticides pour la conservation des châtaignes et d'additifs artificiels dans les recettes de produits transformés. Purées, marrons entiers, biscuits et pains à base de châtaigne : la demande est forte pour ces produits grâce à la tendance « sans gluten ». La production ardéchoise ne suffit pas pour répondre à cette demande et l'arrivée en France depuis 2014 d'un nouveau ravageur, le cynips, risque d'accroître cette pénurie.

### Réfléchir collectivement à la mise en marché

Pour se prémunir de ces aléas, il est essentiel que producteurs et distributeurs réfléchissent collectivement à la problématique de la mise en marché. C'est ce qu'ils ont fait en 2012, concertation qui a abouti à une charte et un calendrier de commercialisation des pommes et poires.

Cet outil avait alors permis de "stabiliser" quelque peu le marché en poussant amont et aval à étaler la mise en marché de leur saisonnalité et ainsi à mieux gérer les stocks tout au long de l'année. Mais l'enjeu reste aujourd'hui d'actualité.

Selon Diane Pellequier, en charge de la filière arboriculture à la FNAB « 2015 fut une bonne année en pomme, et certains metteurs en marché jouent dessus pour faire baisser le prix. Le calendrier associé aux notes de conjoncture avant, pendant et après la campagne, permettraient de contrer ce type de comportement. » Un chantier a été lancé à l'échelle nationale afin de mettre à jour l'outil et de répondre davantage aux besoins des filières courtes, peu utilisatrices de ce dernier.

## Regards de grossistes

### Jouer les complémentarités

Eric Kabouny, gérant d'AgrobioDrom, SARL de producteurs bio implantée dans la Drôme depuis 2008, explique que sa structure a fait le choix de se positionner sur plusieurs marchés : le marché français (magasins bio, grandes surfaces) mais aussi l'export via des grossistes.

Cela leur permet en effet de lisser les demandes du marché par rapport à l'offre : au moment de certains pics de production en région, la demande nationale n'est pas suffisante et l'export offre des solutions.

A l'échelle d'une exploitation, construire une complémentarité entre de la vente en direct et contrats avec des grossistes permet de consolider l'équilibre économique.

### Savoir vendre des fruits bio

Pour Patrick Ophèle, responsable des approvisionnements de fruits chez Pro Natura (Vaucluse), nous évoluons dans une période où il est "facile de vendre, car nous sommes portés par le marché" [...] "Les intermédiaires doivent profiter de ce contexte pour adopter toujours plus des pratiques responsables à l'égard de produits qui ne sont pas que des simples marchandises. Chaque famille de produit et même chaque variété requiert un savoir-vendre spécifique en terme de soins au produit, gestion des marges, communication au consommateur, présentation, segmentation, etc... : des pratiques qui permettent de mettre en adéquation une offre et une demande dans la durée".

Un point de vue partagé par Gérard Roch (7), arboriculteur à Châteauneuf sur Isère (26) : « Il faut prendre le temps d'expliquer, de faire goûter, de préciser que tel fruit est prêt à être consommé. Les clients ne savent souvent pas consommer des fruits à maturité. »



## Vers des produits calibrés en bio ?

S'il est pertinent de toujours améliorer la qualité des produits proposés, la filière bio doit veiller à ne pas tomber dans les mêmes travers que le conventionnel, notamment sur le calibrage et le visuel.

Lors de la dernière campagne sur les pommes, certains agriculteurs ont vu émerger ici et là quelques pressions commerciales vers plus d'exigences "cosmétiques".

Yves Guibert<sup>6</sup>, arboriculteur, met en garde : "Ne nous trompons pas, il y a un vrai enjeu sur ce que sera l'arboriculture bio de demain. Soit nous défendons une vraie qualité, produire des fruits sains de haute qualité gustative et nutritionnelle, soit nous nous laissons entraîner dans une dérive où le visuel prime avant tout. Dans ce dernier cas, cela signifie des écarts de triage importants, des conditionnements plus coûteux, plus d'interventions en verger et au final une perte de revenu pour les producteurs sans baisse du prix pour le consommateur."

Veillons à continuer de trouver un marché pour des fruits peu calibrés si le goût est au rendez-vous, et ce dans tous les lieux de distribution.



## Recherche fruits pour produits transformés

Rhône-Alpes compte près de 76 entreprises qui transforment les fruits bio (hors activité huilerie) : jus, purées et compotes, confitures, glaces. Le marché est demandeur de ces produits. Certains producteurs transforment aussi leur production et font souvent appel à la prestation de service d'ateliers.

### Un développement directement lié aux valorisations en frais

Pour les pommes et les poires, ce sont aujourd'hui essentiellement des écarts de tri qui sont valorisés en transformation : soit les 10 à 30 % de la production qui ne peut être valorisée en frais (petits calibres, tavelure...).

Le développement de fruits pour la transformation est directement lié aux valorisations en frais.

Aujourd'hui plus d'une dizaine d'entreprises transforment de 6000 à 7000 tonnes de pommes bio (estimation réalisée en 2014) : plus que les écarts de tri sur les 397 ha<sup>(4)</sup> de vergers de pommes bio en Rhône-Alpes.

Les entreprises arrivent à trouver des approvisionnements complémentaires dans les régions voisines. Quelques entreprises ont contractualisé la plantation de vergers dédiés dans d'autres régions mais ces expériences restent rares : seule une mécanisation de la récolte, en test dans un centre de recherche en Aquitaine, permettrait de diminuer les coûts de production.

Pour les abricots et les pêches, la situation est encore plus complexe : faibles volumes, productions onéreuses et aléatoires. Peu d'entreprises développent aujourd'hui des gammes suivies avec ces fruits.

Les petits fruits transformés en bio sont aujourd'hui principalement importés d'Europe de l'Est mais la volonté de relocalisation pourrait faire évoluer la situation. Rappelons qu'en conventionnel, très peu de petits fruits transformés viennent de France.

### Structurer, en Auvergne Rhône-Alpes, les approvisionnements en fraises et framboises

*Jus, sorbets, sirops : les produits à base de fraises et de framboises se vendent bien et des entreprises locales comme la Ferme Bio Margerie, Terre Adélice et Bigallet doivent faire face à une augmentation importante de leur besoins en fruits.*

Afin de structurer ces approvisionnements, Bioconvergence démarre un programme d'accompagnement pour ces trois entreprises adhérentes, prêtes à s'engager sur des contrats d'achat avec des producteurs, avec des prix discutés et pourquoi pas un partage des risques d'investissement. Les groupements de producteurs bio et les chambres d'agriculture favoriseront le lien avec les producteurs intéressés.



## En synthèse...

Face à la prise de conscience sociétale de l'impact des pesticides sur la santé, l'enjeu est de taille pour une filière telle que l'arboriculture, grande consommatrice de ces produits. Et il est d'autant plus fort en Rhône-Alpes, région à forte tradition arboricole. Dans ce contexte, la bio apparaît comme une solution clé pour préserver une diversité fruitière historique, symbole de terroir régional.

Bonne nouvelle! La demande est au rendez-vous, notamment pour la transformation.

Côté production, des progrès techniques commencent à émerger, même si le défi reste de taille pour certaines productions telles que les fruits à noyaux. Le potentiel est là, mais des efforts sont encore à faire, notamment du côté de la recherche, pour améliorer la productivité et rendre possibles les démarches de relocalisation.

A l'aval, la récolte et la vente de fruits « à bonne maturité » sont des éléments déterminants pour la santé du marché et la fidélisation des consommateurs. Beaucoup de sensibilisation reste en effet encore à faire auprès des distributeurs comme des consommateurs sur la diversité des variétés cultivées en bio et leur période gustative optimale. N'importe quelle variété ne se mange pas à n'importe quel moment.

#### Sources du dossier

1. Chiffres Agence Bio (fin 2014)
2. Etude Interfel auprès de 2580 consommateurs (décembre 2015)
3. Etude de Kantar Worldpanel (printemps 2016) menée sur un panel de 15 fruits et légumes bio : carotte, tomate, salade, courgette, oignon, poireau, concombre, melon, chou-fleur, pomme, kiwi, poire, pêche, nectarine, banane.
4. Observatoire de l'agriculture bio en Rhône-Alpes, Corabio, fin 2015
5. Observatoire de la transformation et la distribution bio en Rhône-Alpes, Bioconvergence, fin 2015
6. Lettre info filière FNAB n°1 et 2
7. Revues La Luciole, n°1 à 10 Réseau Corabio 2014-2016
8. Bon Appétit n°34 Réseau Corabio 2015
9. Analyse des prix issue des retours des lycées de l'opération Mon Lycée Mange Bio en Rhône-Alpes)
10. Autres sources : Bio Fil n°102 et 104, Alter Agri n°133, Terroirs Rhône-Alpes septembre 2015\*

# LE POINT DE VUE DE GILLES-ERIC SÉRALINI SUR...

**3** questions à Gilles-Eric Séralini, professeur à l'Université de Caen en biologie moléculaire et président scientifique du CRIIGEN\*

**Alternatives Bio** : Fin 2012, vous aviez publié l'étude « In Vivo » qui mettait en évidence la toxicité de l'herbicide Roundup du maïs OGM NK603. Cette étude réalisée, grâce au soutien du CRIIGEN, a connu une exposition médiatique sans précédent et déclenché des réactions très fortes contre la qualité de vos travaux et contre vous-même, allant jusqu'à obtenir le retrait de cette publication. Depuis, vous avez pu publier à nouveau cette étude et gagner vos procès pour diffamation. Avec le recul que vous portez sur cette affaire, pensez-vous que vos travaux ont pu faire bouger les lignes sur la nécessité de revoir le système d'homologation des produits toxiques ?

**Gilles-Eric Séralini** : Oui, au grand dam des lobbys. L'herbicide a été classé cancérigène probable par l'Organisation Mondiale de la Santé qui a cité plusieurs de nos travaux, notamment cette étude republiée, mais aussi ceux plus récents révélant la présence de poisons cachés encore plus toxiques que le glyphosate déclaré dans le Roundup par la Société Monsanto. Ils sont présents dans les bouteilles vendues mais frauduleusement déclarés comme inertes ; nous racontons cela dans notre dernier livre, ainsi que les enquêtes qui ont permis de révéler la nature malhonnête des lobbys qui se sont activés contre nos études. De plus, le Commissaire Européen à la Santé vient de demander la transparence sur ses tests toxicologiques à Monsanto, une de nos grandes préconisations dans l'ouvrage. Enfin, comme nous l'appelions de nos vœux, d'autres tests à long terme sur les OGM ont été envisagés.

\* CRIIGEN : Comité de Recherche et d'Information Indépendantes sur le génie Génétique.

**Photo**: Gilles-Eric Séralini à droite et Jérôme Douzelet à Gauche

**AB** - L'attention des médias s'est de nouveau portée sur le glyphosate (principe déclaré comme actif du Roundup) après son classement comme « cancérigène probable » par l'OMS et le vote mi-avril du Parlement Européen en faveur d'un renouvellement limité de son autorisation. Pourtant, vous affirmez que l'on se trompe de produit et que la vraie toxicité du Roundup n'est pas dans le glyphosate ?

**GES** : Comme je viens de le souligner, dans les bouteilles de Roundup nous avons découvert des dérivés de pétrole très corrosifs non déclarés comme toxiques, non étudiés à long terme, pourtant responsables en moyenne de 1000 fois plus de toxicité que le glyphosate. Il y a donc triple fraude de Monsanto, qui sera prise en compte dans un Tribunal à La Haye en octobre 2016, 1) déclarer le glyphosate comme principe actif (supposément le plus toxique), 2) ne tester que lui sur le long terme ce qui surestime les doses réglementaires contaminantes admises d'un facteur 1000, et 3) ne pas déclarer les vraies substances toxiques. Pour moi, ce sont des crimes. Nous avons publié cela aussi pour d'autres pesticides.

**AB** - Dans le prolongement de votre livre co-écrit avec le chef Jérôme Douzelet, vous menez des expériences originales sur la relation entre le goût et les pesticides en faisant déguster à des chefs étoilés des

**Pour aller plus loin :**

Gilles-Eric Séralini et le chef Jérôme Douzelet ont publié chez Actes Sud l'ouvrage « *Plaisirs cuisinés ou poisons cachés* ». Depuis des décennies, les sciences s'invitent dans nos assiettes. Cet ouvrage va maintenant leur demander de se mettre à table.



vins bio et non bio, puis, de l'eau contenant les mêmes doses de pesticides que ceux ayant été dosés dans les vins non bio. A quelles conclusions arrivez-vous ?

**GES** : Les pesticides peuvent être détectables au nez et à la langue par des professionnels aux doses contaminantes. On ne leur fait jamais sentir dans les écoles de Nez, ce qui ne développe pas leur culture pour les produits bio. De plus, les pesticides empêchent la formation des arômes dans les plantes, perturbent la détection de ceux qui restent, nous intoxiquent et nous empêchent de nous détoxifier. Nous apprenons comment nous détoxifier au cours de séminaires spécifiques au Mas de Rivet à Barjac, l'établissement nature et bio du Chef Douzelet à Barjac, dans un endroit merveilleux du Gard, symbolique pour sa première cantine bio. (voir [www.criigen.org](http://www.criigen.org), du 9 au 12 juin, il reste quelques places)



*Alternatives Bio* est édité par Corabio et Bioconvergence Rhône-Alpes | **Direction de la publication** : Ludovic Desbrus et Viviane Margerie  
**Rédaction en chef** : Antoine Couturier et Julie Maisonhaute | **Coordination générale et maquette** : Claire Lecouteux et Patricia de la Fouchardière. **Rédaction** : Antoine Couturier - Anne Hugues - Julie Maisonhaute - Agathe Vassy  
**Crédits photos** : Corabio - Bioconvergence - Ferme Bio Margerie  
**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](mailto: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](mailto:contact@bioconvergence.org)

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

Imprimé à 3 000 exemplaires sur papier PEFC issu de forêts gérées durablement | ISSN 1626-6102

Avec le soutien de :

ALVERGNE - RhôneAlpes



Si vous souhaitez recevoir *Alternatives Bio*, adressez-nous une **demande d'abonnement gratuit à [contact@corabio.org](mailto:contact@corabio.org)** en précisant si vous souhaitez le recevoir en version électronique ou imprimée.