

Terroirs

bio DE RHÔNE-ALPES

AVRIL 2015



BOVIN LAIT BIO
**LES CLÉS D'UNE
CONVERSION
RÉUSSIE**

LES HOMMES,
LES PRODUITS,
LES TERRITOIRES
DE RHÔNE-
ALPES

FILIÈRES

► Orge brassicole bio : produire pour un marché local

TERRITOIRE

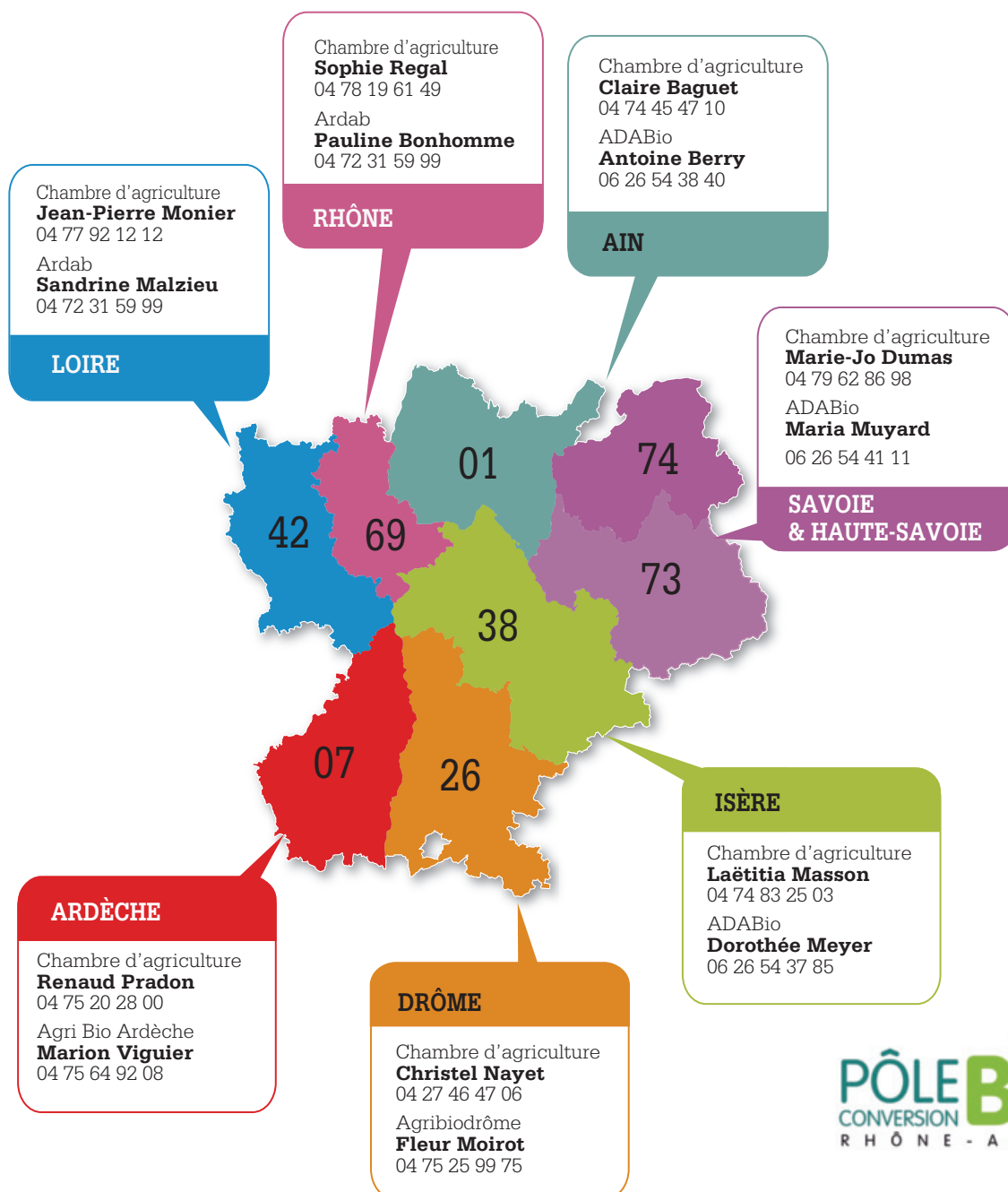
► Les aides à l'agriculture biologique : ce qui change en 2015

PORTRAIT

► EARL XL : un sol riche et vivant, notre meilleur allié

Répertoire Des réseaux de conseillers pour vous accompagner

Dans chaque département de Rhône-Alpes, animateurs et techniciens sont à votre écoute pour vous accompagner dans votre projet : n'hésitez pas à les contacter pour toutes questions sur les techniques de l'agriculture biologique, la réflexion sur votre projet de conversion ou d'installation en bio, les aides spécifiques pour les fermes bio, les dates à venir des prochaines formations, journées techniques, portes ouvertes, etc.



DOSSIER

Bovin lait bio

- Une conversion réussie est une conversion réfléchie ! p.4&5
- **Marchés** / On risque de manquer de lait bio p.5
- **Séchage en grange** / Pour une meilleure autonomie alimentaire p.6&7
- **Autonomie alimentaire** / Rechercher une cohérence entre ses surfaces et son troupeau p.7
- **Sanitaire** / Le choix de l'homéopathie p.8

FILIÈRES

ANIMALE

- **Production porcine** / Produire, transformer et vendre p.12&13
- **Filière porc bio** / Le porc bio reste un marché de niche p.13

VÉGÉTALE

- **Production brassicole** / Des bières dans l'air du temps p.16&17
- **Orge brassicole bio** / Produire pour le local p.17

RÉGLEMENTATION

- **Les aides bio** / Ce qui change en 2015 p.18&19

PORTRAIT

- **EARL XL** / Un sol riche et vivant, notre meilleur allié p.20&21

BIO&EAU

- **Qualité de l'eau** / L'agriculture biologique pour améliorer la qualité de l'eau p.22

ENSEIGNEMENT

- **Parole d'expert** / L'agriculture biologique sur les bancs de l'école p.23



L'agriculture bio progresse toujours en Rhône-Alpes

La France est devenue le 3^e pays européen en nombre de surfaces en agriculture biologique, et Rhône-Alpes confirme sa place de première région bio de France en nombre d'exploitations agricoles. Ce développement de la production bio correspond à une demande toujours plus forte des consommateurs. Selon le dernier baromètre de l'Agence Bio, ils sont désormais plus de 60 % à consommer des produits bio régulièrement. La dynamique de conversion se poursuit dans notre région, 200 nouvelles fermes se sont engagées en agriculture biologique en 2014. De nombreux producteurs sont accompagnés par les Groupements d'agriculture biologique (GAB) et les chambres d'agriculture pour la réalisation d'un diagnostic de conversion sur leur exploitation. Cette progression devrait être favorisée avec la mise en place de la nouvelle politique agricole commune (Pac) 2015-2020, qui prévoit des aides à l'hectare pour la conversion et le maintien en hausse pour certaines productions.

Le dossier thématique de ce nouveau numéro est consacré à la production de lait bio, les produits laitiers étant à la deuxième place des produits les plus consommés en bio, après les fruits et légumes. A travers les témoignages d'éleveurs, de techniciens et de coopératives, nous souhaitons montrer des expériences concrètes et apporter des éléments clés pour une conversion réussie.

Nous avons également invité l'Auvergne dans ce numéro, avec la présentation d'une coopérative et d'un abattoir en filière porcine bio, dans la perspective du rapprochement de nos deux régions en 2016.

Nous vous souhaitons bonne lecture.

● **LUDOVIC DESBRUS**, président de Corabio
et **JEAN-LUC FLAUGÈRE**, président de la chambre régionale d'agriculture

Terroirs de Rhône-Alpes est édité par la Sept (Société d'édition de presse de nos terroirs) ● Directeur : Éric Thébaud ● Rédaction : Apasec (Agence de presse agricole du Sud-Est) - Gérant : Jean Pierre Royannez - Directeur : Serge Berra : 04 72 72 49 06 ● Réalisation PAO : Apasec (69) ● Imprimerie : Rotogaronne - 47310 Estillac ● Publicité et opérations de partenariat : ARB, Agrapole, 23 rue Jean Baldassini, Lyon Cedex 07 - Contact : Christophe Joret, 04 72 72 49 94 ● ISSN : 2273-4872

apasec

arb
Publicité

sept

23 rue Jean Baldassini / 69364 Lyon Cedex 07

Ce magazine est réalisé avec le soutien de



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

l'Avenir Agricole
de l'Ardèche

Terre Dauphinoise

l'Information Agricole du Rhône

l'Ain agricole

L'Agriculture Drômoise

Paysans LOIRE

Terres Savoie

Une conversion réussie est une conversion réfléchie !

Le passage à l'agriculture biologique est une décision importante qui mérite réflexion. Réaliser un bon diagnostic de sa situation de départ permet d'évaluer la faisabilité du projet et d'appréhender les changements à venir pour une conversion réussie. Les conseils de Jean-Pierre Monier conseiller de la chambre d'agriculture de la Loire et Marianne Philit de l'Ardab.

Depuis une quinzaine d'années, les chambres d'agriculture de Rhône-Alpes suivent un réseau de fermes en lait bio. Ce réseau de fermes de référence compte 20 exploitations converties depuis plus de cinq ans et 17 récemment converties ou en cours de conversion. « Les exploitations du réseau sont variées avec des tailles allant de 40 à 185 ha ; des productions de 115 000 à 700 000 litres ; des troupeaux de 30 à 105 vaches qui produisent de 3 200 à 7 700 litres/vache/an et avec des systèmes fourragers diversifiés. Ce large échantillon de fermes a permis d'acquérir des données et des références techniques et économiques solides et fiables », explique Jean-Pierre Monier, technicien de la chambre d'agriculture de la Loire, référent en agriculture biologique. Avec Marianne Philit, technicienne à l'association des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire (Ardab), il forme un binôme pour conseiller et accompagner les éleveurs laitiers vers une éventuelle conversion à l'agriculture biologique.

Une formation d'initiation

Dans la Loire, chambre d'agriculture et groupement des agriculteurs biologiques jouent la complémentarité pour guider les producteurs de lait dans leur réflexion et le cheminement qui les amènera à prendre la bonne décision, celle de se convertir ou pas. Dans un premier temps, les éleveurs sont invités à participer à trois journées d'initiation à l'agriculture biologique,

animée par Marianne Philit. « Ces trois jours permettent de présenter le cahier des charges de l'agriculture biologique, de mettre l'accent sur des aspects importants de la réglementation, de visiter des exploitations en bio. C'est aussi un temps d'échanges intéressant entre les producteurs. Cette formation permet pour certains de mûrir leur projet et pour d'autres de prendre la décision de ne pas poursuivre dans cette voie », explique la technicienne. Pour ceux qui décident d'aller plus loin, un diagnostic de conversion leur est proposé.

Le diagnostic : un préambule utile à la conversion

« Nous proposons de réaliser des diagnostics de conversion aux producteurs de lait qui se posent la question d'un passage en bio. Il n'est pas obligatoire mais vivement conseillé », commente Jean-Pierre Monier. Le diagnostic, financé en partie par le conseil régional, commence par une visite d'une demi-journée par les deux conseillers sur l'exploitation. « C'est une prise de contact importante. Cela permet de discuter avec l'éleveur et de mieux cerner ses motivations, d'avoir une idée globale du fonctionnement de l'exploitation et de percevoir la faisabilité technique et la viabilité économique du projet de passage en bio », précise le technicien. Lors du diagnostic sur la ferme du candidat à la conversion, les deux techniciens passent en revue les aspects réglementaires qu'il faudra

respecter, notent les adaptations techniques qui seront nécessaires, relèvent les atouts et les contraintes de l'exploitation pour se conformer aux pratiques de l'agriculture bio et prennent en considération les objectifs de l'éleveur. Cette visite est aussi l'occasion de recueillir les éléments qui permettront de réaliser une étude technico-économique plus fine. Le compte rendu et les conclusions de ce diagnostic sont présentés à l'éleveur lors d'une seconde visite. Celui-ci dispose alors d'éléments concrets, d'un conseil personnalisé et de l'avis de deux spécialistes pour prendre sa décision.

Partir sur de bonnes bases

Forts de leurs expériences, Jean-Pierre Monier et Marianne Philit sont catégoriques : « il ne faut pas se lancer dans une conversion bio en pensant pouvoir régler des problèmes techniques ou économiques car cette tentative est vouée à l'échec. Le passage en bio risque même d'amplifier les difficultés. Une conversion en bio nécessite de partir sur de bonnes bases, avec une exploitation saine et une bonne maîtrise technique de la part de l'éleveur ». Les deux techniciens conseillent à ceux qui envisagent une conversion de ne pas hésiter à aller rencontrer des éleveurs bio et visiter des





Une conversion en lait bio nécessite de partir sur de bonnes bases techniques et économiques.

exploitations. Ces échanges sont toujours profitables. Ils reconnaissent enfin que, pour ceux qui sont vraiment motivés et qui ont déjà de bons résultats techniques et économiques en agriculture conventionnelle avec un système adapté et adaptable, le passage en bio n'est pas insurmontable et se solde souvent par une réussite. Une fois en agriculture biologique, les éleveurs pourront profiter de toute la dynamique qui existe, en participant à des formations, des réunions techniques ou des visites d'exploitations. Le service « après vente » est assuré ! ●

En savoir +

► Publications du Pep bovins lait (synthèses des résultats, témoignages d'éleveurs) sur www.pep.chambagri.fr

► Publications du projet Casdar « Montagne bio » : étude de trajectoires de conversion, témoignages d'éleveurs (vidéos) à retrouver sur le site de l'Institut de l'élevage www.idеле.fr

Marchés On risque de manquer de lait bio

Le lait de vache bio est dans une dynamique de consommation et de prix qui est porteuse pour la filière. Il faut que la production suive.

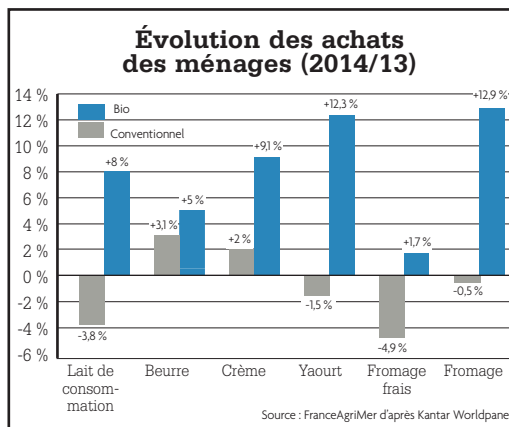
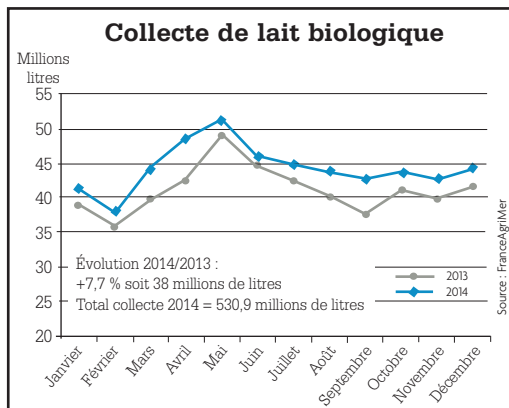
En 2014, selon les données de FranceAgriMer, la consommation des ménages a augmenté pour tous les produits laitiers bio : crème (+ 9,1 %), lait (+ 8 %), yaourt (+ 12,3 %), fromage frais (+ 1,7 %) et fromage (+ 12,9 %). En France comme en Rhône-Alpes, les produits laitiers sont le deuxième poste alimentaire des consommateurs de produits bio. Soutenue par un prix élevé, la collecte nationale a également progressé mais moins rapidement (+ 7,7 %, soit + 38 M litres). La collecte nationale de lait bio est de 530,9 millions de litres en 2014. Pour Lait Bio France (organisation d'éleveurs laitiers bio), ce contexte laisse à prédire « une pénurie de lait bio à venir ». Globalement, augmenter les volumes de lait bio disponibles pour les filières passe très largement par des conversions. Or, la tendance n'est pas à un mouvement massif de conversions.

Ralentissement des conversions

Depuis 2011, le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (Cniel) constate un fort ralentissement des conversions et une augmentation des arrêts de production. En 2013, 40 conversions à peine ont été engagées soit une prévision de collecte supplémentaire de seulement 12 millions de litres. La tendance se poursuit au premier semestre 2014 avec 23 conversions pour 6,3 millions de litres contre 31 un an plus tôt. D'autre part, du fait de départ en retraite, d'arrêt de l'agriculture (et sans doute aussi, de retour en conventionnel) : près de 20 élevages cessent en un an. De ce fait, la progression de la collecte est limitée (+ 3,3 % en 2 ans) et inférieure à la progression des marchés intérieurs (+ 4,5 % par an en volume sur la base du premier semestre 2014). La collecte de lait bio est attendue à 520 millions de litres à la fin du premier semestre 2016. ●



En France comme en Rhône-Alpes, les produits laitiers sont le deuxième poste alimentaire des consommateurs de produits bio.



Séchage en grange Pour une meilleure autonomie alimentaire

En bio, l'autonomie alimentaire passe par des fourrages de bonne qualité dont la production est sécurisée. Le séchage en grange, même s'il n'est pas une condition nécessaire à la conversion bio, il permet de récolter le foin même lors d'étés pluvieux et donne un fourrage riche en énergie et protéine.



Laurent Grange est éleveur en agriculture biologique dans la Loire à Boisset-lès-Montrond. Associé avec sa femme et sa sœur au sein du Gaec La Ferme aux Trois Granges, l'exploitation dispose d'un troupeau de 120 vaches laitières montbéliardes qu'ils conduisent avec un salarié à temps plein et deux robots de traite, à quoi s'ajoute une ferme pédagogique. Chaque année, l'exploitation consomme environ 500 tonnes de fourrage. Différentes considérations ont convaincu les associés de l'intérêt du séchage en grange. Aussi, le Gaec a investi dans la création de quatre cases de 12 m x 14,2 m pouvant contenir 125 tonnes de fourrage sous les toits de l'exploitation équipés de panneaux solaires. Des ventilateurs permettent de faire circuler l'air chaud entre la toiture et l'isolant à travers les caillebotis sur lesquels le foin est disposé en vrac par couche au fur et à mesure de la récolte.

De multiples avantages

« C'est un système qui offre plusieurs intérêts, indique Laurent Grange. D'abord, il permet de sécher le foin à l'abri de la lumière, sans être altéré par les rosées successives qui peuvent être importantes dans notre zone

de plaine. On obtient donc un fourrage de très bonne qualité, avec plus d'UF et de protéine qu'un fourrage classique, comparable à l'enrubannage sans les risques de pourriture et le coût élevé des chantiers. Cela permet de réduire nos besoins en soja et compléments et c'est très bien valorisé par les vaches. » Ce système améliore l'autonomie alimentaire de l'élevage et réduit ses coûts en concentré.

Autre avantage, ce système offre une grande souplesse dans la gestion des chantiers de fauche. « Nous pouvons faucher dès qu'il y a une fenêtre de beau temps de deux jours ou trois jours, explique l'éleveur. Cela dit, nous avons dû réapprendre à faire du foin en travaillant différemment, mais c'est très sécurisant même lors d'années climatiques difficiles. L'été dernier, j'ai pu passer à travers les gouttes du mois de juillet. Quand mes voisins éleveurs allaitants ont démarré leur première coupe sur un fourrage de piètre qualité, nous coupions la deuxième coupe et la première avait de très bons indices. »

L'autochargeuse remplace la presse

Laurent Grange fauche le matin avec une faucheuse à plat dès que la rosée a séché, puis fane avec un engin de grande largeur dans la foulée en étalant le plus possible le fourrage afin de profiter de l'évapotranspiration des plantes pendant les quelques heures après la coupe « quand les pores sont encore ouverts ». Il andaine l'herbe dès le lendemain, pour préparer le passage de l'autochargeuse de grande capacité. « Je peux charger 1,2 ha de foin par voyage ce qui est pratique pour les parcelles un peu éloignées de l'exploitation », détaille l'agriculteur qui doit faire avec une partie de son parcellaire à 6 km de son exploitation.

Ce système demande également moins de main-d'œuvre qu'un chantier d'ensilage, ce qui compte dans des territoires où le nombre d'agriculteurs diminue. Pour une exploitation bio, ce système est très pertinent. « Nos coupes sont plus petites qu'en conventionnel car nous apportons moins d'azote sur les prairies, indique Laurent Grange. Ce système s'adapte donc bien aux petites rotations. »

Un investissement conséquent

Sur le plan financier, l'investissement est lourd au début mais comme il est très durable dans le temps, Laurent Grange estime qu'il faut le considérer sur 20 ou 25 ans et non pas sur 15 ans. « Un séchage en grange ne génère quasiment pas de coût d'entretien : il suffit d'entretenir la griffe et l'autochargeuse qui durent longtemps, contrairement aux silos d'ensilage qu'il faut refaire tous les 15 ans car ils se dégradent très vite ou par rapport à l'enrubannage qui coûte très cher à l'usage. » La construction des bâtiments et du séchoir et les machines pour le séchage en grange du Gaec ont coûté 340 000 euros dont plusieurs postes ont pu être subventionnés par la Région Rhône-Alpes à travers le Plan performances énergétiques, l'aide à l'autonomie alimentaire ou par l'Adème pour les couloirs d'air du séchoir. « Sur la durée de vie de l'exploitation, 35 à 50 ans, ce n'est rien, souligne Laurent Grange. Je sais que nos enfants qui devraient s'installer pourront en profiter encore dans 30 ans. »

Cependant, l'agriculteur insiste sur l'importance de bien penser son projet de séchage en grange en amont pour qu'il s'adapte bien au fonctionnement de l'élevage et qu'il ne perturbe pas l'évolution future de l'exploitation. Car, rappelons-le, le séchage en grange n'est pas une condition de réussite d'une conversion bio. ●

Pour aller plus loin :

► Le Gaec La Ferme aux Trois Granges fait partie du réseau des fermes de démonstration bio de Rhône-Alpes. Pour visiter la ferme, renseignement sur corabio.org, rubrique ferme de démonstration.





Le Gaec La Ferme aux Trois Granges a fait le choix d'investir dans un séchage en grange pour améliorer la qualité des fourrages et l'autonomie alimentaire de l'exploitation.

Fiche d'identité de l'exploitation

Production

880 000 l de lait collectés par Sodiaal et 4 000 l transformés sur l'exploitation et vendus en direct.

SAU

157 ha sur des sols hétérogènes à une altitude moyenne de 345 m.

Matériel

Adhérents à trois Cuma, dont la distribution du fourrage par un salarié.

Main-d'œuvre

4 UTH, dont un salarié à temps plein.

Autonomie alimentaire Cohérence entre ses surfaces et son troupeau

Si, en bio, être autonome en fourrages est un avantage qui sécurise l'exploitation, ce n'est pas toujours une stratégie économiquement gagnante. Les explications de Jean-Pierre Monier, technicien de la chambre d'agriculture de la Loire, référent en agriculture biologique.

Hormis pour les exploitations "tout herbe" sans surface labourable, autonomie en fourrages et autonomie en concentrés sont deux éléments fortement corrélés et constituent un levier stratégique pour les élevages candidats à une conversion vers l'agriculture biologique », explique Jean-Pierre Monier. « Si être autonome est un avantage certain qui sécurise l'exploitation, parfois ce n'est pas une stratégie économiquement gagnante », nuance-t-il. La diminution du litrage produit suite au passage en bio ne sera pas compensée par la plus value du lait bio au delà d'un certain seuil. Acheter du fourrage bio de façon structurelle peut donc permettre de garantir un volume de production en maintenant le chiffre d'affaires. « Mais pour amener une rentabilité suffisante, ces achats ne doivent pas dépasser 20 % des besoins totaux », prévient Jean-Pierre Monier.

Les concentrés 1,4 à 1,8 fois plus chers

« Le prix des concentrés, de 1,4 à 1,8 fois plus chers en bio, incite à réduire les quantités achetées et à produire plus de fourrages », indique le technicien. Son conseil : « commencer par faire la chasse au gaspillage et ensuite maximiser la qualité de la ration de base », et sa devise « faire travailler les panses pour éviter les dépenses ! ». Continuer à cultiver du maïs pour les exploitations qui le peuvent, en assurant de bonnes rotations, « s'avère un vrai plus », estime Jean-Pierre Monier. Toutefois, les contraintes du désherbage méca-

nique poussent beaucoup d'éleveurs à revoir leur assolement pour introduire d'autres cultures comme la luzerne ou le méteil. Le couple luzerne et maïs fonctionne bien dans un système fourrager bio », assure-t-il. S'il fallait résumer, le maître-mot à retenir est « cohérence » entre la surface et le troupeau. « Si on baisse trop le niveau de production des vaches laitières, on détériore l'autonomie en fourrage. Et si on augmente le nombre de vaches, on augmente les besoins en fourrages globaux et le nombre de génisses à nourrir. A l'inverse, si on intensifie la production des vaches pour en diminuer le nombre, cela risque de se traduire par une augmentation de la consommation de concentrés, des coûts de production et des risques sur la santé du troupeau », détaille Jean-Pierre Monier. ●

Repères

Voici quelques repères régionaux en matières d'autonomie fourragère pour les systèmes herbagers de semi montagne :

- fauche précoce (ensilage) ou foin ventilé : 3 500 à 3 800 litre de lait/ha SFP,
- foin au sol : 2 400 à 2 800 litres de lait/ha de SFP,
- ensilage d'herbe avec achats des besoins en fourrage de 20 % : 4 500 à 4 900 litres de lait/ha SFP.

Fourrage : le sursemis, pour améliorer ses prairies

Lorsqu'une prairie perd en qualité, il existe une technique intéressante : le sursemis. « Cela consiste à semer des variétés de fourrage à implantation rapide et concurrentielle comme du trèfle blanc ou certaines variétés de ray-grass dans une prairie déjà en place pour renforcer la densité de végétation », explique Sandrine Malzieu, technicienne à l'Ardab. Ce système s'applique uniquement aux prairies qui présentent des trous ou une densité insuffisante, notamment sur des terres non labourables. » Si la prairie est trop abîmée, il vaut mieux envisager un resemis qui consiste à détruire le couvert végétal de façon mécanique avant de resemer. La technique de sursemis dans une prairie peut être

mise en pratique quand les espèces intéressantes à conserver sont présentes mais qu'il y a plus de 30 % de vide à combler et que la parcelle ne peut pas être reprise par un labour. Pour réussir une opération de regarnissage, il convient de bien réduire la végétation avant et après le semis pour faciliter l'implantation des jeunes pousses et d'effectuer un hersage préalable pour ouvrir le couvert. Enfin, ne pas apporter de fumure trois mois avant et après l'opération pour ne pas encourager la pousse de la végétation déjà présente. Après le semis, le bon contact sol et graine doit être facilité par le passage du rouleau ou le pâturage de la prairie. Le sursemis peut être pratiqué au

printemps, très tôt dans la saison pour une prairie présentant des vides. À la fin août, il est également possible de procéder au sursemis dans les prairies envahies de plantes indésirables. La réussite de la technique de sursemis n'est pas garantie et souvent liée à la répétition de la technique plusieurs années de suite. Des essais ont lieu actuellement dans la Loire et en Drôme, au lycée agricole du Valentin sur l'utilisation de chicorée sauvage dans le cadre du PEP Bovins lait. ●

► Une fiche de la chambre régionale d'agriculture de Rhône-Alpes sur le sursemis est disponible sur le site internet : <http://rhone-alpes.synagri.com/>

Sanitaire Le choix de l'homéopathie

Le Gaec de l'Espoir à Claveisolles (Rhône) utilise l'homéopathie et la phytothérapie pour soigner ses animaux. Des pratiques nouvelles que les trois associés ont développées depuis leur conversion au bio en 2012. Témoignage.

Sylvain Odin, 35 ans, a rejoint le Gaec de l'Espoir et ses deux associés à Claveisolles en 2007. Il s'était déjà installé en 2002 en individuel à Saint-Nizier-d'Azergues, à la suite de ses parents, après avoir été aide familial pendant trois ans. Les trois agriculteurs conduisent un troupeau de 110 vaches laitières de race montbéliarde, sur une SAU de 180 ha, dont 28 ha sont cultivés pour l'alimentation des animaux et le reste est en prairie. En 2010, les éleveurs laitiers décident de se convertir à l'agriculture biologique, principalement pour des raisons économiques, explique Sylvain Odin : « *après la crise laitière de 2009, nous nous sommes interrogés sur la valorisation du prix de notre lait. Nous étions déjà très extensifs et, à l'époque, nous estimions être assez proches par nos pratiques du cahier des charges de l'agriculture biologique* ». Ce choix est aujourd'hui payant, avec un litre de lait mieux valorisé, qui permet de dégager de meilleures capacités d'investissement pour les associés du Gaec.

Reconsidérer le suivi sanitaire

Le passage au bio a aussi conduit les associés à reconsidérer le suivi sanitaire de leur troupeau et à introduire l'homéopathie et la phytothérapie dans le

traitement des pathologies. « *Même si aujourd'hui en bio nous avons un peu de marge de manœuvre pour l'utilisation des antibiotiques, il est important de se tenir informé des méthodes alternatives* », déclare l'agriculteur. Avant même leur conversion, les exploitants de Claveisolles avaient déjà recours à la phytothérapie pour les traitements antiparasitaires de leurs animaux ; aujourd'hui, c'est systématique. En ce qui concerne l'homéopathie, les éleveurs l'ont introduite après avoir suivi le stage annuel du syndicat montbéliard du Rhône sur ses usages et pratiques en élevage. Ils y participent désormais chaque année, pour continuer de se former et profiter de l'expérience des autres éleveurs qui utilisent l'homéopathie, en partageant les problèmes qu'ils rencontrent et les résultats qu'ils obtiennent avec les traitements alternatifs.

Lutte contre les mammites

Sylvain et ses associés ont recours à l'homéopathie pour répondre à plusieurs problèmes cliniques, notamment les suspicions de mammites ou le traitement des mammites déclarées. « *Dans les cas de mammites simples, nous avons 100 % de réussite avec l'homéopathie. Lorsqu'il s'agit de mammites de type colibacillaire, nous traitons avec des antibiotiques suivis d'un traitement homéopathique* », détaille-t-il. L'agriculteur dénombre peu de problèmes de mammites dans son troupeau. La productivité plus faible de l'élevage laitier bio (ici 6 500 l de lait par vache et par an) et l'alimentation basée sur une ration mélangée, participent certainement à l'état sanitaire du troupeau. Les associés pratiquent également une sélection très stricte des animaux à plus forte immunité naturelle et ont un taux de réforme important.



Sylvain Odin est l'un des trois associés du Gaec de l'Espoir. L'homéopathie a été introduite pour soigner leurs animaux au moment de leur conversion au bio en 2012.

La phytothérapie

Autres pratiques : la phytothérapie pour les problèmes de boiteries et le traitement des panaris. « *Nous appliquons un produit liquide en salle de traite et avons de très bons résultats* », indique Sylvain. Lui et ses associés appliquent l'homéopathie aux vaches laitières qui présentent des taux de cellules élevés : après un traitement d'une à deux semaines, les résultats sont là aussi, et dans la plupart des cas, probants. De l'homéopathie est aussi administrée en préparation des vêlages, sur des génisses qui présentent un col peu dilaté.

Selon Sylvain Odin, les vétérinaires, qui utilisaient peu l'homéopathie, s'y intéressent aujourd'hui bien plus. Les prix des traitements alternatifs sont moins onéreux, affirme l'agriculteur, bien qu'il admette en même temps que ses coûts sanitaires sont restés stables ces dernières années. L'administration des médicaments homéopathiques est aussi plus simple, avec la contrainte malgré tout de répéter les prises pour qu'il y ait un effet. L'absence de délais d'attente et de remise en marché du lait est l'un des avantages majeurs de l'homéopathie, reconnaît clairement Sylvain Odin. « *Avec l'homéopathie, il n'y a finalement pas de risque. Si l'on se trompe, il n'y aura certes pas d'action, mais pas non plus d'effets secondaires* », confirme l'éleveur laitier. ●



Le Gaec de l'Espoir a recours à l'homéopathie pour résoudre plusieurs problèmes sanitaires : mammites, boiteries, cellules...

Hygiène de la traite

La prévention est le meilleur remède

En agriculture biologique, les bonnes pratiques d'hygiène ne se résument pas à l'instant « T » de la traite mais dans une approche globale prenant en compte l'animal et son environnement.

En élevage laitier en production bio, le recours à des traitements antibiotiques est autorisé dans la limite de trois traitements par vache par an, mais les antibiotiques systématiques au tarissement ne sont pas autorisés. Il existe aussi une stratégie alternative à l'allopathie par l'homéopathie, l'aromathérapie ou l'utilisation de mélanges d'huiles essentielles et de plantes.

Éleveur laitier en agriculture biologique et producteur de tomme fermière sur la commune des Clefs, en Haute-Savoie, Henri Clavel explique sa philosophie : « La traite ne se résume pas à l'instant "T", il ne faut pas se focaliser sur une unique problématique mais au contraire avoir une approche d'ensemble, avant, pendant et après la traite, et par rapport à son propre élevage et ses conditions de production, ses objectifs.

Pour réussir, il s'agit de concevoir tous ces paramètres en un cercle vertueux, qui est à favoriser et à préserver ». D'où, chez lui, une prévention pour une bonne qualité du lait qui commence, au niveau de son troupeau, sur le travail des lignées, de manière à éliminer celles sujettes aux cellules ou dotées de sphincters trop fragiles. L'élevage des génisses lui apparaît logique en bio, pour avoir une bonne connaissance des animaux, lorsqu'elles entrent en production. La qualité des fourrages a aussi un effet direct sur la qualité et le temps de rumination, critère fondamental pour des vaches en bonne



La traite ne doit pas être subie comme une contrainte physique pour l'animal.

« Des alternatives à l'allopathie existent »

Martin Perrot, conseiller polyculture/élevage à l'ADABio



AVIS DE L'EXPERT

« Si le moment de la traite appelle un très grande attention de l'éleveur, l'ambiance générale de l'élevage, l'alimentation du troupeau, son stress mais aussi les conditions d'hygiène animale, des mains du trayeur et des équipements, sont des facteurs de risques pouvant conduire aux pathologies, notamment mammaires. Un contexte favorable à la santé et à l'immunité des animaux (alimentation, ventilation, propreté des animaux...) est donc à préserver, les éleveurs bio y sont sensibles. « Récemment, l'ADABio a plus particulièrement insisté sur la qualité des installations de traite via une session de formation Vivea comprenant des visites de fermes organisées en Savoie et dans l'Ain en décembre 2014 et janvier 2015. Plus de vingt-cinq éleveurs et techniciens y ont participé », précise Martin Perrot, conseiller polyculture-élevage à l'ADABio. L'utilisation d'homéopathie a été approfondie via une fiche de synthèse des principaux remèdes de mammmites. L'aromathérapie donne aussi des résultats concluants. « L'Adage 35 a ainsi travaillé durant six ans sur l'utilisation de l'aromathérapie dans le traitement des mammmites », complète-t-il. Avec un certain nombre de conclusions qui permettent d'améliorer l'efficacité des protocoles de soin. Les alternatives à l'allopathie sont possibles « et elles sont de plus en plus adoptées par les éleveurs, y compris en conventionnel. Elles doivent intervenir en plus de bonnes pratiques de traite et d'élevage ».

santé. Un excellent foin et une bonne rumination aide à garder les vaches en bonne santé. Sur son exploitation, « La Belle fleurie », les vaches sont à l'attache, la traite se pratique avec 4 griffes, et cet environnement, typique des exploitations de montagne, n'est absolument pas facteur de stress. Avant la traite, l'éleveur pratique un nettoyage des trayons à la lavette individuelle humide, simplement avec une eau tiédie à 32°C environ. Ces lavettes sont ensuite lavées avec un produit savonneux désinfectant. Il ne fait pas de pré-trempe et « n'appuie » pas sur certains quartiers en fin de traite, considérant que le moment de la traite ne doit pas être une contrainte physique pour l'animal. Le post-trempe, au gobelet trempé, permet de vérifier que les quartiers sont bien vidés, et de protéger les quartiers d'une entrée de germes, et de les graisser. Le soin du troupeau passe par l'utilisation d'un peu d'homéopathie et d'huiles essentielles, « sans céder non plus à un sentiment impérieux d'agir car si l'équilibre général de l'animal est tenu, les choses reviennent généralement à la normale ». Par ailleurs, 90 % des tarissements sont faits sans antibiotiques et la gestion du parasitisme par phytothérapie uniquement a été adoptée. Les mammmites sont traitées par antibiotiques, non pas par facilité mais parce que l'homéopathie et les huiles essentielles ne lui apparaissent pas convaincantes.

« Les soins en AB sont un équilibre à trouver par chaque éleveur, considère Henri Clavel. Il faut savoir prendre du recul sur sa propre exploitation et agir avec cohérence, par rapport à la vache, à la race, à l'élevage, à l'alimentation et aux objectifs qu'on se fixe ».

Coopérative laitière de Yenne

La qualité du lait bio fait le succès de ses fromages

La coopérative laitière de Yenne, en gestion directe depuis 1962, est un acteur incontournable de la filière laitière en Savoie. Elle collecte annuellement 19 millions de litres de lait et compte une filière bio créée en 1994, représentant près de 13 % de son volume total collecté. Cette dynamique bio est un succès, dû au travail de qualité assuré de bout en bout de la chaîne, de la production du lait par les éleveurs à sa transformation à la coopérative.

Située entre les lacs d'Aiguebelette et du Bourget, au cœur de l'avant-pays savoyard, La Dent du Chat – coopérative laitière de Yenne est un acteur très important de la filière laitière des Savoie. En gestion directe depuis 1962, la coopérative collecte et transforme aujourd'hui 19 millions de litres de lait par an en moyenne venant d'une soixantaine d'exploitations situées au cœur des massifs du Chat, de la Charve, de l'Epine et du lac d'Aiguebelette. Cette gestion directe comprend évidemment aussi la vente de ses fromages, qui sont commercialisés au niveau local comme national et même à l'export pour ses fromages bio.

Alliant une parfaite maîtrise dans la fabrication de fromages traditionnels au lait cru et dans leur affinage, la coopérative laitière de Yenne a su très tôt se distinguer par une politique constante de qualité, d'adaptations technico-économiques de son outil coopératif et de réactivité ajustée aux réalités socio-économiques afin de toujours garantir une bonne valorisation du lait à tous ses producteurs adhérents.

Vingt ans déjà de valorisation en bio

A partir de 1994-1995, elle a ainsi décidé de mettre en place une filière biologique afin de valoriser la production d'exploitations laitières s'étant converties en AB et qui se trouvaient proches géographiquement du site de Yenne. Depuis lors, d'autres exploitations

en bio ont rejoint la coopérative. A ce jour, 6 producteurs bio sont adhérents à la coopérative de Yenne et lui livrent un total de 2 millions de litres de lait annuellement, auxquels s'ajoute une collecte extérieure de 500 000 litres de lait annuelle réalisée avec les Fermiers Savoyards, coopérative adhérente elle-même à la coopérative laitière de Yenne.

« Le lait bio représente près de 13 % à ce jour de notre volume total de collecte et, depuis les débuts il y a vingt ans maintenant, ce lait bio a toujours été transformé et valorisé comme tel », insiste Vincent Boisset, directeur de la coopérative de Yenne. La gamme des fromages, qui bénéficient tous de la certification AB, comprend la tomme de Yenne (une tomme de petit format, d'un poids de 850 g, fabriquée selon le cahier des charges de la tomme de Savoie IGP), la meule La Dent du Chat, un fromage fin et fruité à pâte pressée cuite à base de lait cru et entier d'un poids de 35 à 45 kg mais aussi la raclette de Savoie (fromage qui est en cours de reconnaissance IGP) et un produit nouveau depuis un an, une raclette au lait cru fumée.

En juin 2015, arrivée sur le marché de la tomme de Savoie IGP bio

Les mois à venir verront une extension de la gamme bio proposée par la coopérative puisqu'elle va proposer également une tomme de Savoie IGP bio à partir de juin 2015, ce qui constitue une « première » en

fabrication laitière. Pour autant, ce changement n'a pas induit de grands bouleversements pour les producteurs bio puisque tous, dès la création de la filière, ont toujours travaillé selon la double exigence des cahiers des charges IGP tomme de Savoie et AB.

Cette évolution se traduira par une modification du rythme de la collecte de lait chez les producteurs bio afin de respecter justement les cahiers des charges IGP tomme de Savoie et IGP (à venir) raclette de Savoie qui exigent d'assurer la collecte du lait une fois par jour, et non plus dans un délai de 48 heures comme cela était pratiqué jusqu'alors. Il s'agit d'une évolution et non pas une révolution car tout a bien été anticipé au niveau de la coopérative comme des producteurs afin de respecter ce délai de 24 heures.

Un process de fabrication et d'affinage rigoureux

A la coopérative de Yenne, tous le process de fabrication en bio a été mis en œuvre de manière rigoureuse et conforme. La fabrication au lait cru bio est assurée à l'atelier en premier le matin, de manière à ne pas interférer du tout avec celle en conventionnel ; le salage est assuré avec des produits distincts et l'affinage, même si cela n'est pas obligatoire, est réalisé complètement en caves distinctes. Cela garantit ainsi de bout en bout une parfaite sécurité dans la traçabilité des produits.

La qualité microbiologique du lait bio est évidemment contrôlée avec rigueur, de même que le produit fini. « A la coopérative, nous assurons, en conventionnel



“ En 2015, les producteurs de lait bio de la coopérative bénéficient d'une plus-value de 130 euros/1 000 litres. ”



Pour garantir une traçabilité absolue, les tommettes bio sont affinées en cave distincte.

© Coopérative laitière de Yenne

comme en bio, des fabrications de fromages au lait cru, insiste Vincent Boisset. C'est, en soi et intrinsèquement, une obligation générale de très grande vigilance évidemment. En tomme de Savoie, que ce soit en bio ou en conventionnel, les principaux « risques » sont la listeria et les staphylocoques. Pour la listeria, ces risques sont identiques en bio et en conventionnel. Pour les staphylocoques, il semble que la filière bio soit davantage sujette à des accidents de ce type. C'est donc une sensibilité plus particulière en bio mais qui n'entraîne aucunement une considération fautive d'ordre plus général qui laisserait entendre que les laits bio sont moins « sûrs » que les laits en production conventionnelle ». Et le directeur d'insister : « A la coopérative, s'il est arrivé, en staphylocoques que nous ayons dépassé le seuil « des 10 », nous obligeant alors à réaliser l'analyse d'entérotoxines, cela n'a jamais conduit à la destruction du lot ».

La gestion directe, un atout pour la qualité du lait

Du lait au fromage, donc des conditions d'environnement et d'élevage de la vache aux étapes de la traite, de la collecte du lait jusqu'à la transformation de la matière et à l'affinage du fromage, à son conditionnement et à son transport, toutes les étapes sont objet de vigilance et de contrôles systématiques. La coopérative de Yenne se veut à ce titre vectrice d'informations essentielles pour tous ses adhérents. « L'assemblée générale est l'occasion d'aborder chaque année des questions techniques, précise Vincent Bois-

set. On aborde régulièrement ces aspects et des sujets ciblés, tels la listeria, l'hygiène de la traite, etc ». Le fait que Yenne soit une coopérative en gestion directe apparaît comme un atout considérable, y compris pour la qualité du lait « car les producteurs se sentent tous très concernés par cette question », confirme le directeur. Le moment de l'assemblée générale est aussi celui où est présenté le bilan de la qualité moyenne des laits collectés. Ce qui permet de situer parfaitement les producteurs par rapport à la qualité du lait de leur coopérative. Sur ce point, la coopérative de Yenne fait largement ses preuves. Elle est celle qui, dans le Savoie, rémunère le mieux ses producteurs en tomme de Savoie. Et, selon ce paiement du lait à la qualité, les producteurs bio bénéficient d'une rémunération très satisfaisante. En 2015, le prix payé à tous les producteurs, conventionnels et bio, s'élève à 512 euros les 1 000 litres et les producteurs bio bénéficient d'une plus-value de 130 euros. Celle-ci est calculée selon une comptabilité analytique concernant uniquement la filière bio de la coopérative. Cette plus-value est donc l'expression de la performance technico-économique accomplie par la filière bio elle-même et elle seule. Elle est la preuve du succès de la dynamique technico-économique assurée par les producteurs de lait bio et de leur coopérative où le critère de la qualité microbiologique du lait est inclus. Avec des performances là aussi réelles, contrôlées, avérées. ●

Ce qu'il en pense

Loïc Bertrand, éleveur à Saint-Jean-de-Chevelu en Savoie.

« Le Gaec des Cordiers, situé à Saint-Jean-de-Chevelu, en Savoie, fait partie des trois producteurs « historiques » en lait bio qui, dès le début des années 1990, ont réfléchi et négocié avec le conseil d'administration de la coopérative laitière de Yenne à la création de la filière bio. De cette période date la création de la filière bio de la coopérative et son développement jusqu'à aujourd'hui. Vingt ans donc de travail et d'expérience déjà cumulés, auxquels s'ajoute l'appropriation encore plus ancienne de la démarche bio en production laitière en Savoie. Loïc Bertrand, l'un des associés du Gaec des Cordiers, connaît bien ce parcours. « Dès 1984, les producteurs laitiers voulant aller dans le sens de la bio ont amorcé la réflexion, cherchant à mesurer et tirer les conséquences de l'agriculture intensive », raconte-t-il. De là, la réflexion et les remises en question sur les pratiques d'élevage. « Ces agriculteurs ont apporté beaucoup en sachant faire de l'agronomie et de la zootechnie, les fondamentaux en somme qui, en termes de production d'un lait bio de qualité, sont évidemment incontournables ». Et l'éleveur de répéter : « Biologique, cela signifie bio et logique, donc une approche complète où, à chaque étape, chaque poste, est important. Cultures, bâtiment et bien-être animal, alimentation, traite ». Tout un ensemble de pratiques et de savoirs interconnectés et interagissants où la place du savoir de l'éleveur, aujourd'hui confortée par beaucoup de connaissances diffusées en bio, permet d'obtenir de très bons résultats. Et bien sûr selon des contrôles en cahier des charges AB qui sont là pour que soient respectés tous les règlements et conformités. ●

»

Pour aller plus loin :

► Le Gaec des Cordiers fait partie du réseau des fermes de démonstration de Rhône-Alpes. Pour visiter la ferme, renseignement sur corabio.org, rubrique ferme de démonstration.



Ferme Le Mont Charvet Produire, transformer et vendre

Parce qu'elle transforme sur place et possède un laboratoire agréé européen, la ferme Le Mont Charvet en Isère peut faire vivre cinq personnes.

Le paysage est bucolique et l'atmosphère est calme aux alentours de Velanne en Isère. Mais dans cet environnement privilégié, la ferme du mont Charvet est en ébullition. Depuis le départ de deux associés en juillet 2014, la charge de travail s'est reportée sur Hugues et Sylvie Berthet et leurs deux salariés. « *Nous sommes obligés de faire des choix et nous avons mis de côté pour le moment l'atelier de naissance porcin, le temps d'arriver à recruter un autre salarié* », souligne Sylvie Berthet, installée depuis 2011. Reprise depuis 2006, la ferme est montée progressivement en puissance. Aujourd'hui deux ateliers, un bovin, un porcin, constituent l'épine dorsale de l'activité de l'exploitation. Le tout, en bio. « *Mais si 3,5 ETP peuvent vivre grâce à la ferme, c'est surtout parce que*

nous pratiquons la découpe, la transformation sur place et la vente directe de nos produits ». Et aussi, parce que bien équipé en matériel depuis 2012 et ayant un boucher salarié à temps plein, le couple peut proposer des prestations de service de découpe à des agriculteurs locaux. « *Nous avons deux éleveurs qui nous amènent leurs bêtes pour la transformation, un ovin et un en porcin* », précise Sylvie Berthet, grâce à l'agrément européen.

Alors dès le lundi matin 6 heures, les trois membres de l'exploitation sont sur le pied de guerre pour découper, mettre sous-vide, fabriquer les charcuteries et préparer les commandes. « *Les lundis et mardis sont très chargés avec ces travaux. Nous faisons le point sur les commandes de magasins et des divers réseaux le dimanche et nous livrons le mardi matin* ». Le couple doit anticiper les besoins car les bêtes sont amenées à l'abattoir du Fontanil près de Grenoble, le mardi et reprises le jeudi. « *Nous optimisons nos déplacements pour économiser du temps et rentabiliser le coût du transport*, décrit l'exploitante. *Nous coupons donc des livraisons ou la tenue d'un marché avec le transport des bêtes vivantes ou mortes* ». Depuis l'ouverture du magasin de producteurs Mille et une fermes l'été dernier, le marché de Voiron a été abandonné, mais celui d'Europôle à l'entrée de Grenoble conservé. Même bien équipé (deux véhicules de livraisons frigorifiques, une remorque frigo, une remorque vitrine réfrigérée pour les marchés), aux-



quelles s'ajoutent les installations fixes à la ferme (salle de découpe, salle de transformation, trois chambres froides), la manutention reste importante pour l'ensemble de l'activité. « *C'est quelquefois un peu lourd* », reconnaît la jeune femme. Malgré un rythme que l'on sent harassant, sa reconversion personnelle – elle était dans la filière pharmaceutique auparavant – la comble totalement.

Solution d'attente

« *Nous avons réellement besoin d'un salarié supplémentaire pour s'occuper plus spécialement de l'atelier de naissance des porcs. Depuis l'été dernier, nous achetons des porcelets à 10 semaines pour les amener à 150 kilos pour l'abattage. C'est une solution d'attente, mais il n'est pas facile de trouver un candidat car pour cet atelier il faut un peu d'expérience.* »

Contrairement à ce que l'on croit, les porcs sont des animaux fragiles. « *Ils n'aiment pas la chaleur, craignent les courants d'air et sortent donc peu, alors que chaque lot peut profiter d'une courette attenante à son enclos* ». Le départ des associés a également entraîné la perte des quelques hectares qui permettaient de produire du maïs en autoconsommation, voire même d'en vendre à l'extérieur. À l'heure actuelle, l'exploitation est obligée d'en acheter. « *Sur l'atelier bovin, nous sommes autonomes et notre coût de production*



L'exploitation possède plusieurs chambres froides et du matériel mobile pour gérer toute la chaîne du froid vers ses clients.



Les porcs sont triés en plusieurs petits lots qui leur permettent de bénéficier d'espace pendant la dizaine de mois qu'ils passent dans l'exploitation.

Filière porc bio

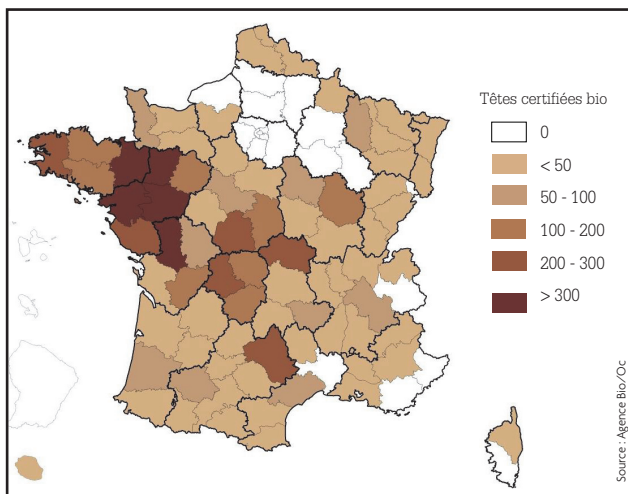
Le porc bio reste un marché de niche

Le porc fait partie des productions animales les moins développées en agriculture biologique (0,7 % de l'ensemble de la production porcine en 2013). Malgré une hausse tendancielle de la production et de consommation depuis plusieurs années, le porc bio reste un marché de niche.

Selon l'Institut du porc (Ifip), la production nationale de porc biologique en 2012, s'est située à plus de 84 000 têtes (hors vente directe), soit une progression de 15 % par rapport à 2011. Cela correspond à plus de 8 000 tonnes équivalent carcasse, soit deux fois plus qu'en 2009. Parallèlement, la consommation de produits de porc biologique a été multipliée par 4 entre 2005 et 2012.

En Rhône-Alpes

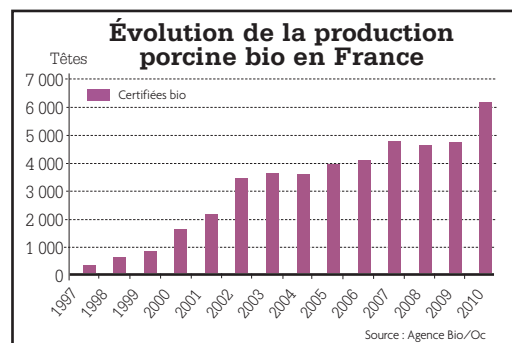
La production de porcs bio est encore marginale en Rhône-Alpes. Le bio représente 1 % des truies de la région. Avec environ 170 truies mères bio, Rhône-Alpes est la 10^e région française. On dénombre une soixantaine d'exploitations qui élève des porcs bio, dont près de 90 % d'entre elles le font en activité complémentaire d'un autre atelier bio. La moitié des ateliers d'élevage est engraisseur seulement, n'élevant pas de truies mères. Il faut parfois parcourir de longues distances pour s'approvisionner en porcelets bio, ce qui démontre le fort potentiel de développement pour l'activité de naisseuse. Les porcelets bio



sont bien répartis en Ardèche, Isère, Drôme, Ain et Loire. Une forte proportion des truies mères bio est située en Isère.

Les modes de commercialisation

Les éleveurs de porcs bio de Rhône-Alpes pratiquent la vente directe, à la ferme, en Amap et en points de vente collectifs. Certains livrent des magasins bio. Le label bio est un réel atout pour vendre sa production en circuits courts et la demande n'est pas comblée. Il abattoirs sont certifiés bio dans la région pour le porc. La transformation est faite sur la ferme, dans des ateliers collectifs (Cuma) ou encore en prestation de service chez des transformateurs. Rhône-Alpes compte 16 transformateurs bio en salaison. Ceux qui fournissent les volumes les plus importants pour la GMS s'approvisionnent plutôt hors région. Des filières de proximité pourraient se développer si l'offre devenait plus importante et plus régulière. ●



Pour aller plus loin :

► La ferme Le Mont Charvet fait partie du réseau des fermes de démonstration de Rhône-Alpes. Pour visiter la ferme, renseignement sur corabio.org, rubrique ferme de démonstration.



Source : l'Agriculture bio en Rhône-Alpes (édition 2015) - Édité par Corabio et Bioconvergence

Sicaba Le porc bio, un marché encore restreint

La société Sicaba abat environ 500 tonnes de porcs bio par an sur son site de Vichy en Allier. C'est un marché encore restreint et jugé comme complexe par Luc Mary, le directeur de l'abattoir.

En 2011, Sicaba a acquis la société Hassenforder située à Vichy, spécialisée dans l'abattage des porcs. Les porcs proviennent majoritairement de la coopérative Cirhyo (+ 90 %) qui assure le ramassage et l'approvisionnement de l'abattoir. En 2012, 84 % des tonnages abattus par Sicaba étaient sous signe officiel de qualité (47 % en label rouge et 37 % en agriculture biologique). Cette exigence de qualité qui caractérise l'entreprise est l'une des raisons de son développement ces dernières années. En 1995, elle annonçait un chiffre d'affaires de 8 millions d'euros. En 2014, il atteignait 28,9 millions d'euros. Sicaba emploie 150 salariés. L'abattage porcin à Vichy représente 1 200 porcs par semaine toute qualité confondue dont 100 sont bio. Le bio représente environ 500 tonnes par an. Ces porcs bio sont destinés à la boucherie artisanale, les magasins spécialisés, la restauration collective, les salaisonneries et grossistes, le reste est distribué par les magasins Système U sous la marque porc bio de France.



Luc Mary,
directeur
de Sicaba.



L'abattage porcin à Vichy représente 1 200 porcs par semaine toute qualité confondue, 120 sont bio. Le bio représente 500 tonnes par an.

Ajuster l'offre à la demande

« Le marché du porc bio est très complexe, confie Luc Mary, directeur de Sicaba. C'est un marché encore restreint et très fluctuant, avec des hauts et des bas assez marqués. Le prix moyen carcasse au kilo est à 3,50 euros contre 1,35 pour la production conventionnelle. Il y a cinq ans, la demande était bien supérieure à l'offre, nous avons donc multiplié notre production par deux, passant de 40 porcs par semaine à 80. Mais comme nous avons été nombreux à effectuer cette démarche, nous nous sommes retrouvés face à une surproduction, les cours se sont effondrés en 2012-2013, ce qui a complètement déstabilisé le marché. » Aujourd'hui, les professionnels ont bien retenu la leçon et restent prudents. En 2014, ils ont remis les choses en place en rétablissant l'équilibre du marché avec une offre conforme à la demande. « La production continue de progresser, mais plus lentement de 10 à 20 % par an », précise le directeur.

Un élevage très technique

Cirhyo est le principal fournisseur de Sicaba. Elle est le fruit de la fusion successive de plusieurs coopératives. Spécialisée dans la production porcine, elle gère la filière depuis les plans d'étude de construction de

bâtiments d'élevage jusqu'au rachat des porcs. Son siège est à Montluçon dans l'Allier. Elle possède un centre d'approvisionnement à Appoigny dans l'Yonne et un site à Bourg-en-Bresse (Ain). Elle regroupe 600 adhérents et emploie 63 salariés. « L'élevage du porc bio est très technique, les bons naisseurs ne sont pas faciles à trouver ou bien long à former. La réussite de l'élevage réside dans la maîtrise très pointue de l'alimentation », explique Philippe Chanteloube de Cyrhio. La réglementation demande que les animaux soient élevés en plein air, il est accordé qu'ils soient élevés en bâtiment sur litière à condition que l'aire d'exercice soit ouverte sur trois côtés. Les bêtes qui sont exposées aux variations de températures dépendent beaucoup plus d'énergie qu'un porc dans un élevage traditionnel. Conséquence, pour une croissance normale, ses besoins en nourriture sont nettement plus importants. Or, l'aliment bio coûte deux fois plus cher qu'un aliment traditionnel.

« Le marché du porc bio est très restreint. On a connu en 2013 une surproduction qui a entraîné une baisse des cours, confirme Philippe Chanteloube. C'est un produit déconnecté qui n'autorise pas la reconversion lorsqu'il y a mévente. Il faut donc être très vigilant quant à la planification des ventes. » ●

« Le marché du porc bio est encore restreint et très fluctuant, avec des hauts et des bas assez marqués »

Luc Mary, directeur de Sicaba.

Malteurs Echos

Les chevaliers du malt

Baptiste François, Guillaume et Marie Bourdon ont fondé en 2012 à Beauchastel (Ardèche) la première malterie rhônalpine : Malteurs Echos. Cette entreprise sous forme coopérative, qui vise à répondre aux besoins des brasseurs artisanaux de plus en plus nombreux sur le territoire, affiche également une vocation sociale.

Ancien bâtiment de stockage de fruits, l'édifice ne paye pas de mine le long de la D21. C'est là que Malteurs Echos a élu domicile en attendant de déménager vers un local plus adapté à ses besoins. Le projet est né d'une discussion entre trois amis, Baptiste François, Guillaume et Marie Bourdon et deux brasseurs artisanaux qui importaient leurs malts d'Allemagne alors que la France est pourtant le deuxième producteur mondial. Mais la malterie hexagonale, concentrée dans le Nord-Est, répond aux besoins des industriels.

Le trio a alors entamé son cheminement. Il a sondé les brasseurs sur leurs besoins, s'est formé en Bretagne et s'est installé en Rhône-Alpes en 2012 « car c'est une belle région et la plus forte concentration de brasseurs artisanaux », justifie Baptiste. Ils ont pu compter sur des financements de l'Agence bio et de la Région Rhône-Alpes, ainsi que de l'État et du conseil général sur le volet social.

Local, artisanal et bio

Aussi stimulant qu'il paraît, ce projet n'avait rien d'une sinécure. « Le maltage demande une présence 7 jours

sur 7. On voulait garder quelques week-ends de libres, alors on a calibré l'entreprise en fonction », explique ce fils d'agriculteur. Les fondateurs ont choisi la voie du local, du bio et de l'artisanal. Malteurs Echos s'approvisionne en céréales, orge et blé, auprès des agriculteurs de l'Isère, de la Drôme et de Bourgogne. « Ils sont intéressés car c'est rémunérateur. Mais nous avons des exigences sur les variétés et surtout sur la qualité : de l'orge sec avec ce qu'il faut de protéines, une récolte bien mûre et saine pour éviter les risques de mycotoxines. » La malterie fait appel pour le stockage et la collecte à des coopératives, à savoir : La Dauphinoise, la Drômoise et la Cocebi. « Nous avons produit 3 tonnes en 2013 en guise de galop d'essai et les retours ont été bons. Nous produisons désormais 200 tonnes/an. A terme, nous visons 1 000 tonnes. » En résumé, Malteurs Echos produit en un an ce qu'une brasserie industrielle produit en une journée !



« Nous insistons beaucoup sur l'origine du malt. Certains brasseurs ont des projets de bières très identitaires », explique Baptiste François, un des trois créateurs de Malteurs Echos.

Une vocation d'animation de filière et d'insertion sociale

Le 29 novembre 2014, Malteurs Echos, alors association, est devenue une société coopérative d'intérêt collectif. Elle est composée de cinq collèges, celui des fondateurs et celui de la filière brassicole (agriculteurs, OCS, brasseurs), majoritaires, mais aussi ceux des salariés, du territoire et des sympathisants. Elle compte à ce jour 58 sociétaires. « Nous souhaitons impliquer le maximum d'acteurs. La souscription de parts sociales doit aussi contribuer à notre pérennité financière », souligne Baptiste.

Les fondateurs ambitionnent également de faire de leur coopérative une plateforme d'échanges entre deux mondes qui se connaissent parfois mal : les agriculteurs et les brasseurs. « Nous voulons que notre outil serve à des projets comme : des essais de variétés, des commandes groupées, des formations. Nous voulons proposer plus que du malt, nous sommes un outil au service de la filière brassicole », insiste-t-il. Ils ont aussi ajouté une dimension sociale à leur projet. Sur les sept salariés, trois sont en contrat d'insertion. La coopérative, qui obtiendra cette année le statut d'entreprise d'insertion, souhaite ainsi remobiliser ces jeunes et leur offrir un tremplin vers un emploi durable.

Les débuts d'activité sont encourageants. Malteurs Echos compte 80 clients brasseurs (aussi quelques distillateurs et meuneries) en Rhône-Alpes et dans les régions limitrophes ; et une trentaine d'amateurs. « Au final, notre malt est commercialisé deux fois plus cher que le malt industriel, reconnaît Baptiste, mais les brasseurs artisanaux valorisent bien leurs bières ». Et l'augmentation de leur nombre en Rhône-Alpes ; de 70 il y a 3 ans à 108 aujourd'hui ; invite à l'optimisme. ●

Technique

Les secrets du maltage

Il faut un peu plus de 7 jours pour accomplir le miracle de la création du malt.

À leur arrivée, les céréales subissent un trempage (répété trois fois) sur deux jours, à la fois lavage et hydratation du grain pour stimuler sa germination. L'orge est ensuite déposé sur une aire bétonnée pour la germination. Les grains sont maintenus pendant 4 à 6 jours à une température entre 18 à 20°, en resserrant le tas au besoin. Les grains sont remués 3 fois par jour à l'aide d'un petit motoculteur. Le grain germé passe ensuite au touraillage (séchage) : entre 16 et 20 h à 60° avec un coup de feu final (80°). C'est à ce moment-là que le malteur peut griller son malt pour les bières plus colorées, « mais c'est notre secret de fabrication, je ne peux pas tout dire... ».

Enfin, le malt subit le dégermage c'est-à-dire la séparation du grain de ses radicelles (ces dernières sont valorisées comme aliment porcin). Le malt est stocké plus d'un mois en silo avant de finir en sacs de 5 kg, 25 kg ou en big bag.



Brasserie Des bières dans l'air du temps

Nées en 2011, les Bières du temps sont fabriquées à Champier (Isère) par des brasseurs artisanaux à partir d'orges brassicoles biologiques, essentiellement d'origine allemande. Mais à terme, la brasserie souhaite recourir à des orges produites localement.

Un parfum de céréales chaudes embaume l'atmosphère... Depuis 7 heures du matin, la « *maïsche* », un mélange épais de malt d'orge additionné d'eau et de malt de blé, bloubloute gentiment dans une cuve à 67 °C. Cette phase d'empâtage est la première d'un long processus de brassage qui va durer près de neuf heures. En ce lundi matin, Cécile Dalmasso et sa collègue Chloé attaquent la production par la bière blanche. Demain, elles prépareront la blonde, puis l'ambrée, et ainsi de suite pendant cinq jours. La semaine suivante sera consacrée à la fermentation, la suivante encore à la mise en bouteille. Une manière comme une autre de rationaliser le travail dans cette petite brasserie artisanale qui emploie trois personnes et produit 540 hectolitres de bière par an

en moyenne, pour un chiffre d'affaires qui flirte avec les 230 000 euros.

Très physique, répétitif, usant parfois, mais passionnant, le métier de brasseur n'a rien à voir avec celui d'enseignant qu'exerçaient auparavant Cécile et son associé, Robert Eymard. Tous deux ont choisi de quitter le ministère de l'Agriculture avec l'envie de « *faire autre chose, mais pas n'importe quoi* ». L'idée de fabriquer de la bière s'est imposée peu à peu. D'abord parce la bière est un « *produit passion* », qui rencontre une demande croissante, notamment de la part de consommateurs lassés par la standardisation des goûts. « *C'est captivant, il y a des milliers de combinaisons possibles* », savoure Cécile, qui a aussi su mettre à profit ses connaissances de prof de BTS en développement local pour mobiliser les réseaux et les financements propres à ce type de projet en milieu rural (Feader, Région, conseil général...).

Malt ardéchois

Les Bières du Temps se sont installées en 2011 à Champier, loin des « *concurrents* », sur un axe stratégique, plutôt bien desservi. Dès le départ, les associés sont tombés d'accord sur deux aspects clés du projet : la création d'une Scop et la production en bio. Le bio, pour Cécile, c'était « *incontournable* ». Et même si l'approvisionnement est parfois un peu compliqué (les matières premières sont rares et beaucoup plus chères qu'en conventionnel), elle ne reviendra pas dessus : question d'éthique, de respect du sol, mais aussi de la santé des agriculteurs. Pour l'instant l'essentiel du malt provient d'Allemagne, mais Cécile ne dés-



espère pas de pouvoir se fournir plus localement. Elle est d'ailleurs en train de tester un malt ardéchois. Et son mari, paysan boulanger, vient de semer quelques rangs d'orge brassicole. Pour voir...

Quant au statut de Scop, il permet l'implication des salariés-associés dans le projet et la prise de décision. « *Nous travaillons plus qu'avant, mais c'est un choix et nous n'avons de compte à rendre à personne*, apprécie Cécile. *On fait 60 heures par semaine. Mais au moins on sait pourquoi on le fait !* » Ingénieur de formation, la jeune brasseuse a dès le début pris les rennes de la production. Elle s'occupe de la fabrication, de la mise au point des recettes et un peu de l'administration, tandis que Robert s'occupe de la commercialisation, de la facturation et des livraisons chez des revendeurs triés sur le volet (magasin bio, épicerie de village, cavistes...). Les deux associés travaillent en lien étroit, de façon à établir une corrélation fine entre la production et la vente. Depuis quelques mois, ils ont appelé en renfort une troisième salariée, Chloé, dont c'est le premier emploi.

Gâteau de drêche

L'organisation du travail est pensée pour limiter la pénibilité, mais le corps est soumis à rude épreuve, surtout les semaines de brassage et d'embouteillage, durant lesquelles se succèdent le maniement de sacs de 25 kg de malt, l'évacuation des tonnes de drêches (résidus solides) à la pelle, les gestes répétitifs de la mise en bouteille ou la manutention des cartons. En ce lundi matin, c'est la manipulation des tuyaux ainsi que la préparation du houblon et des aromates qui demandent le plus d'attention. Dans la cuve, ce qui deviendra un breuvage doux aux arômes d'agrumes, de



Les Bières du temps se déclinent en quatre bières classiques (blonde, brune, blanche et ambrée). Une gamme complétée de bières « *spéciales* », différentes par leur amertume ou les ingrédients utilisés.

“ Produire en bio était un aspect incontournable de son projet ”

Cécile Dalmasso



Attendant à l'atelier, la boutique fait partie du dispositif de commercialisation des Bières du temps. Comme les marchés ou les foires, elle permet de communiquer autrement en direction de la clientèle.

Orge brassicole bio Produire pour le local

Vice-président de la coopérative Drômoise de céréales située près de Valence, Michel Thibaud préside la commission bio. Il évoque la diversification en orge bio brassicole.



Michel Thibaud

Pourquoi vous êtes-vous lancé dans la culture de l'orge bio de brasserie ?

Michel Thibaud : « C'est à la demande de la coopérative Malteur Echos* (voir article page 15) basée à Beauchastel en Ardèche que nous avons décidé de démarrer cette nouvelle culture. Nous possédions un outil qui correspondait à leur besoin de production locale. Et, même si ce n'est pas une culture traditionnelle de la région, cela correspondait à un besoin de diversification de nos productions. Nous avons débuté, il y a trois ans maintenant et nous bénéficions du soutien de toute la filière. »

Qu'est ce que l'orge bio brassicole représente pour la coopérative ?

M.T : « Une quinzaine de producteurs adhérents sont concernés par cette nouvelle culture à raison de 2 à 5 ha par exploitation. Cela représente en tout, une cinquantaine d'hectares. En 2014, nous avons récolté 30 tonnes de deux variétés d'orges d'hiver (amistar et arturio). La commission bio récolte toutes céréales confondues 12 à 13 000 tonnes par an. Après de Malteur Echos, la coopérative remplit un rôle de producteur et de stockeur. Un cahier des charges a été mis en place qui assure le suivi cultural et technique. Grâce à l'isolement des lots, nous garantissons la traçabilité. »

Quelles sont les contraintes engendrées par cette nouvelle culture ?

M.T : « Actuellement, nous réalisons encore des essais

de variétés. Pour cela, nous surveillons le taux de protéine, le poids spécifique, le calibre de la graine. Il y a certaines variétés qui ne conviennent pas. Il s'agit de trouver celle qui sera la mieux adaptée à l'attente des malteurs. La coopérative se charge du nettoyage, du calibrage. Au niveau du stockage, il faut pouvoir isoler des petits lots sur de longues périodes. Trois à quatre mois minimum pour respecter le temps du repos végétatif et obtenir une germination homogène et jusqu'à 15 mois. Selon la demande des malteurs, nous effectuons des approvisionnements répétés de petits volumes. »

Quelles sont les perspectives de plus values ?

M.T : « Nous sommes en phase de démarrage, on prend nos marques. Mais nous espérons une valorisation supplémentaire pour compenser le travail en plus généré par le temps de stockage et la manipulation de petits volumes. Une fois que nous aurons bien installé cette nouvelle culture, nous espérons produire jusqu'à 100 tonnes par an. D'autant plus que les premières opérations de maltage donnent de bons résultats. On aura ainsi à traiter de plus gros volumes, ce qui rentabilisera notre travail et les déplacements. On mise sur une progression de 100 à 150 euros sur le prix de vente de la tonne par rapport à l'orge ordinaire. Comme on mutualise les gains, les producteurs pourraient par conséquent bénéficier d'une augmentation du prix d'achat de leur culture de 20 à 50 euros la tonne. » ●

La filière en chiffres

En moyenne, 10 millions de tonnes d'orges sont produites chaque année en France. Un tiers de cette production est de l'orge de brasserie et permet de produire 1,3 million de tonnes de malt. La France est le 1^{er} exportateur mondial de malt et le 9^e producteur européen de bière. En 2010, près de 128 000 exploitations cultivaient de l'orge dont 52 000 producteurs d'orge brassicole. L'orge bio représente 8,7 % de l'assolement bio et en conversion.

La brasserie bio en Rhône-Alpes

En Rhône-Alpes, selon Bioconvergence, on compte 24 brasseries artisanales certifiées bio réparties sur l'ensemble des départements (+ 40 % par rapport à 2013), dont 18 sont 100 % bio. Une malterie 100 % bio (Malteurs Echos) est basée en Ardèche et certifiée depuis 2013. La légion compte 96 micro-brasseries au total (bio et conventionnel), est la seule malterie régionale.

gingembre et de houblon n'est encore qu'un jus trouble, étonnamment sucré. Normal : les enzymes présents dans le malt ont transformé l'amidon en sucres. Après filtration, ce moût sera soutiré et provisoirement stocké dans une cuve annexe, le temps de débarrasser la cuve du « gâteau » de drèches qui feront le régal des vaches d'un éleveur du coin.

Rien n'est automatisé : tout se fait à la force des poignets et des bras. Pendant que Cécile prépare le mélange d'épices et contrôle la densité en sucre du moût, Chloé brosse la cuve de chauffe. Demain, elles échangeront leurs rôles. « *Au fur et à mesure des brassages, on trouve des astuces pour s'économiser* », confie Cécile, qui apprécie la venue de Chloé pour le renfort qu'elle apporte, mais aussi pour le regard neuf qu'elle pose sur les différentes phases de production. Une fois la cuve propre, le moût y est de nouveau transvasé pour être porté à ébullition. C'est là qu'il faut adjoindre les houblons, l'un « *amérissant* », l'autre aromatique. Ce dernier ne sera ajouté qu'en fin d'ébullition, avec les épices, pour ne pas dénaturer les arômes. Le houblonnage terminé, le moût est laissé au repos, puis refroidi avant de passer en fermentation. Moment délicat s'il en est car le « *brassin* », stérile, est très fragile. Ce n'est que lorsqu'il aura atteint 24 °C que l'on pourra le « *protéger* » avec l'ajout de levures. Encore une petite semaine de fermentation à 20 °C et le moût pourra être descendu en température : c'est là que les sucres se transformeront en alcool. Et que le moût deviendra bière. Les Bières du temps portent bien leur nom. ●

Ce qui change en 2015

La nouvelle politique agricole commune (Pac) 2015-2020 met en place deux types de soutien à l'agriculture biologique : l'aide à la conversion et l'aide au maintien. Ces aides, en hausse pour certaines productions, sont accessibles pour tous les producteurs en conversion ou déjà en bio. Le crédit d'impôt, mis en place par l'État, est reconduit selon les mêmes modalités en 2015, jusqu'en 2017.

Aides de la Pac pour l'agriculture biologique

L'agriculture biologique bénéficie de deux types de soutien dans le cadre du développement rural : l'aide à la conversion et l'aide au maintien.

La demande d'aide doit être déposée lors de la déclaration Pac (entre le 27 avril et le 9 juin 2015) après avoir effectué les démarches suivantes : s'être notifié auprès de l'Agence bio et s'être engagé au préalable auprès d'un organisme certificateur.

Conversion à l'agriculture biologique (CAB)

L'aide à la conversion est destinée à apporter un soutien aux agriculteurs ayant des parcelles en conversion vers l'agriculture biologique. Elle est attribuée à la parcelle pour 5 ans, indépendamment du fait que la parcelle soit effectivement certifiée bio après 2 ou 3 années de conversion.

Surfaces éligibles :

► Pour la première année d'engagement, toutes les

surfaces en conversion (1^{re} ou 2^e année) sont éligibles. Les années suivantes, les surfaces éligibles sont celles engagées en année 1.

Remarque : Les surfaces pour lesquelles les agriculteurs ont bénéficié du « Soutien à l'agriculture biologique – volet Conversion (SAB-C) » entre 2011 et 2014 sont également éligibles.

► Les engagements sont localisés à la parcelle mais il est possible de procéder à des rotations pour les couverts faisant l'objet d'assolements. Le principe est de conserver chaque année le même nombre d'hectares engagés dans chaque catégorie de couvert, cependant il est possible de consacrer une partie des surfaces engagées à d'autres types de couverts pour lesquels les montants d'aide sont supérieurs (mais le montant d'aide versée restera inchangé).

► Admissibilité des surfaces en landes et parcours : l'aide conversion (ou maintien) pourra être réduite en fonction du % de couverture du terrain par des surfaces non admissibles (pierriers, buissons...).

Conditions particulières et cumuls :

► Cumul possible à la parcelle avec certaines mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC) sur les zones éligibles PAEC, dans la limite de 900 euros/ha en cultures pérennes, 600 euros/ha en cultures annuelles et prairies temporaires et 450 euros/ha en prairies permanentes et landes.

► Cumul avec le crédit d'impôt demandé en 2015 sur les revenus de 2014, jusqu'à hauteur de 4 000 euros (cf. ci-dessous).

Tableau 1 - Montant maximum des aides Pac

Type de culture	Montant CAB (conversion)	Montant MAB (maintien)
Maraîchage (avec et sans abri) + semences potagères		
Arboriculture (dont raisins de table)		
Plantes aromatiques et médicinales	900 € / ha / an	600 € / ha / an
Cultures légumières de plein champ	450 € / ha / an	250 € / ha / an
Plantes à parfum	350 € / ha / an	240 € / ha / an
Viticulture (raisins de cuve)	350 € / ha / an	150 € / ha / an
Cultures annuelles : grandes cultures et prairies artificielles (assoilées au cours de 5 ans et composées d'au moins 50% de légumineuses à l'implantation) + semences fourragères	300 € / ha / an	160 € / ha / an
Prairies (temporaires, à rotation longue, permanentes) associées à un atelier d'élevage	130 € / ha / an	90 € / ha / an
Landes, estives et parcours associées à un atelier d'élevage	44 € / ha / an	35 € / ha / an

Précisions concernant les types de cultures :

Attention : certaines conditions s'appliquent pour que les surfaces en arboriculture (entretien), prairies artificielles (rotations) ou prairies, landes, estives et parcours (chargement hectare) soient éligibles à l'aide : contactez votre conseiller.





La politique agricole commune prévoit une aide à la conversion et une au maintien de l'agriculture biologique.

Maintien de l'agriculture biologique (MAB)

L'aide au maintien est destinée à apporter un soutien économique aux agriculteurs ayant des parcelles certifiées en agriculture bio. L'engagement est pluriannuel et a une durée de 5 ans. Suite à un premier engagement de 5 ans, l'engagement peut être prorogé annuellement selon la fiche M11-Agriculture biologique du ministère de l'Agriculture du 3/02/2015.

Demandeurs :

► Tout agriculteur ayant des parcelles effectivement certifiées bio. Les engagements sont localisés à la parcelle mais il est possible de procéder à des rotations pour les couverts faisant l'objet d'assolements (dans les mêmes conditions que pour l'aide conversion : voir ci-dessus).

► Pour les agriculteurs ayant bénéficié du « Soutien à l'agriculture biologique-volet Maintien (SAB-M) » entre 2010 et 2014 et pour les agriculteurs sortant d'une SAB-C initié en 2010, nouvel engagement de 5 ans accessible à tous, donc de 2015 à 2019.

Conditions particulières et cumuls :

► Il n'est pas nécessaire que toute l'exploitation soit en agriculture biologique pour bénéficier de l'aide.

► Mêmes conditions de cumul que pour l'aide conversion (voir ci-dessus).

Crédit d'impôt en faveur de l'agriculture biologique

Le crédit d'impôt bio est un dispositif national de soutien aux producteurs bio, reconduit dans les mêmes modalités qu'en 2014, jusqu'en 2017. Il est donc valable pour 2015 sur les revenus de 2014.

Demandeurs : Toutes les entreprises agricoles qui exploitent des parcelles agricoles certifiées AB dont le chiffre d'affaires de l'année précédente est issu au moins à 40 % d'une activité certifiée (pas de prise en compte des produits animaux en conversion et végétaux en 1^{re} année de conversion). Attention, pour les personnes morales (EARL, SA, SCEA...) : 1 seule part de crédit d'impôt, au prorata des parts détenues par chaque producteur. Seule la transparence Gaec (à 3 parts maximum) s'applique.

Montant :

2 500 euros de base forfaitaire maximum par exploitation, dans la limite des règles de minimis*.

Cumul possible avec les aides bio dans la limite de 4 000 euros.

Si aides bio < 1 500 euros alors crédit d'impôt = 2 500 euros

Si aides bio entre 1 500 et 4 000 euros alors crédit d'impôt entre 1 et 2 499 euros

Si aides bio > 4 000 euros alors 0 euros de crédit d'impôt.

* Toutes aides de minimis confondues, leur montant cumulé ne peut dépasser 15 000 euros sur une période de 3 ans. On entend par aide de minimis : crédit d'impôt remplacement, aides accordées lors de crises conjoncturelles : FCO, dioxine ; aides à l'installation hors DJA, etc. La transparence s'applique au plafond des minimis pour les Gaec regroupement d'exploitation.

Démarches : Cocher la case « crédit d'impôt bio » dans la déclaration d'impôt et remplir l'imprimé crédit d'impôt Bio, disponible sur le site des impôts (www.impots.gouv.fr, rubrique « Recherche de formulaires », N°Imprimé : 2079-BIO-SD).

Aide à la certification

L'aide à la certification prend en charge 100 % des frais de certification **pour les trois premières années d'engagement en agriculture biologique.**

Demandeurs : Toutes les personnes qui s'installent ou se convertissent en bio peuvent la demander.

Modalités : la demande d'aide doit être réalisée auprès de la Direction départementale des territoires **AVANT l'engagement en bio avec un organisme certificateur** (c'est-à-dire avant l'envoi du dossier complet à l'organisme certificateur).

Autres aides

Au-delà des aides spécifiques dédiées à l'agriculture biologique, la nouvelle Pac intègre plusieurs mesures que peuvent solliciter les producteurs bio : les mesures agro-environnementales et climatiques (MAEC), l'aide aux vœux bio, l'aide à la production de légumineuses fourragères et de protéagineux, l'aide à la brebis et à la chèvre... Ces aides sont versées sous certaines conditions, renseignez-vous auprès des conseillers. De plus, des aides à l'investissement individuel ou collectif peuvent être sollicitées par les producteurs bio de Rhône-Alpes, à des taux compris entre 50 et 70 %.

Attention : les circulaires CAB et MAB 2015 n'étant pas encore publiées, ces informations sont à prendre avec précaution. Contactez les conseillers des Gab ou des chambres d'agriculture de votre département pour plus d'informations (coordonnées en p. 2).

Synthèse des aides possibles pour une conversion en bio entre janvier et mai 2015

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
CAB	De 44 à 900 €/ha/a (aide versée pendant 5 ans, demande à faire tous les ans par déclaration Pac)					Non
MAB	Non, sauf si certaines parcelles passent directement en AB					Oui, de 35 à 600 €
Crédit d'impôt	Pas de CI en 1 ^{re} année de conversion	0 à 2 500 € sur les revenus 2015	0 à 2 500 € sur les revenus 2016	0 à 2 500 € sur les revenus 2017	Pas d'information à ce jour sur la reconduction du dispositif après 2017	
Aide certification	100 % des frais de certification/an			Non		

EARL XL

Un sol riche et vivant, notre meilleur allié

Pratiquer la technique sans labour sur des grandes cultures en agriculture bio, voilà le double pari que se sont lancés les associés de l'EARL XL. Témoignage.

L'EARL XL (XL pour Xavier et Laurent) est née en mars 2013. Située à Fareins, en Val de Saône (Ain), elle est composée des deux associés Xavier Favrot et Laurent Raccurt. Auparavant, Xavier Favrot était membre d'un Gaec avec son cousin et l'épouse de celui-ci. Au départ en retraite de son cousin, Xavier a gardé une centaine d'hectares cultivés en non labour depuis 2006. Laurent Raccurt lui était installé depuis 2001 sur 65 ha en céréales conventionnelles. En raison d'un manque de surfaces, il connaissait beaucoup de difficultés pour s'en sortir. Il souhaitait aussi travailler en bio, mais une première tentative de conversion en 2001 a dû être abandonnée. « A cette époque, il n'existait que peu de techniques et d'équipements. On manquait d'informations. C'était encore très connoté et presque totalement inimaginable surtout en grandes cultures », précise-t-il. Avant 2013, Xavier et Laurent travaillaient un peu ensemble. Ils partageaient déjà du matériel, mais aussi une même conception de la conduite d'une exploitation. Ainsi, le rapprochement s'est fait tout naturellement aboutissant à une association et à la création de l'EARL XL. « Nous voulions nous engager dans une conversion en bio à 100 %. Celle-ci sera effective à partir des récoltes de juillet 2017 pour le blé et novembre 2017 pour le maïs. »

Diversité des cultures pour casser le rythme des maladies

Aujourd'hui, Xavier et Laurent cultivent 165 ha dont 52 ha de maïs non irrigué, 60 ha de blé, 7 ha d'orge et

26 ha de soja. Ils reconnaissent que pour une conduite en bio, il faut qu'ils diversifient leur culture pour une meilleure rotation, casser le rythme des maladies et préserver la richesse et la vie des sols. Ils ont en projet de cultiver du lupin. Ils étudient également les associations de cultures qui permettent de préserver la biodiversité aérienne, comme celle du sol. Ils mènent actuellement avec l'ADABio Ain un protocole d'essai qui associe la féverole au blé pour un apport d'azote et une meilleure couverture du sol. Mais se pose alors la difficulté pour trouver des débouchés pour vendre des cultures dont la demande est assez limitée. Actuellement, l'EARL est en première année de conversion, les récoltes 2015 seront valorisées comme celles de l'agriculture conventionnelle. « On n'en retire pas de plus value pour l'instant, précise Xavier Favrot. Alors, heureusement que l'on bénéficie d'une aide compensatoire à l'hectare de la Pac pour les exploitations en conversion. En 2015, elle passe à 300 euros l'hectare. »

Un double challenge

Enthousiastes et très déterminés, nos deux agriculteurs ne manquent pas d'arguments pour expliquer ce qui les a conduit à se convertir à l'agriculture bio. « Il y a d'abord l'impérieuse nécessité d'arrêter d'utiliser des produits phytosanitaires. Pour nous, en tant que professionnels et utilisateurs, mais aussi pour no-



tre environnement, s'exclament-ils de concert. Nous voulions également sortir du commerce conventionnel qui nous expose à la volatilité des marchés qui sont en constante fluctuation. Nous ne nous sentions plus à notre place dans ce fonctionnement. Nous voulions récolter des produits avec une meilleure plus value dont on puisse être fiers ».

C'est une démarche volontaire, personnelle, liée à de fortes convictions, mais Xavier et Laurent reconnaissent que c'est difficile de sortir d'un type de fonctionnement que l'on a pratiqué depuis longtemps. C'est en allant étudier d'autres expériences, d'autres approches qu'ils ont appris et découvert des techniques qui correspondaient à leurs attentes. « Actuellement, nous ne savons pas trop où nous allons, nous effectuons des tests, nous tentons des protocoles, nous nous renseignons, faisons des recherches, nous y allons par petites touches pour voir ce qui sera le plus efficace », explique Xavier Favrot. Il faut dire que les associés de l'EARL XL ne font pas les choses à moitié. Ils se sont lancés un double pari, la conversion à l'agriculture bio avec une conduite sans labour. Avant même la conversion à l'agriculture biologique, ils avaient l'un et l'autre abandonné le labour, Laurent depuis 2003 et Xavier depuis 2006 (voir encadré).

“ Se convertir en bio demande de fortes convictions, car ce n'est pas le choix de la facilité. ”

Xavier Favrot, agriculteur.

“ On ne doit pas avoir peur de mettre les bottes, de gratter le sol. ”

Laurent Raccurt, agriculteur.



Xavier Favrot et Laurent Raccurt mènent actuellement avec ADABio Ain un protocole d'essai qui associe la féverole au blé pour un apport d'azote et une meilleure couverture du sol.

Reprendre contact avec la terre

« Tout au long de l'hiver, nous avons été en phase préparatoire, à la recherche d'outils de désherbage mécanique. Aujourd'hui, nous sommes équipés. Nous sommes allés à la rencontre de groupes d'agriculteurs de la région d'Agen. Ils travaillent sans labour depuis plusieurs années et se réunissent régulièrement pour partager leurs expériences. Ils nous ont démontré que cette façon de procéder permet d'obtenir de bons résultats. Cette phase de découverte est tout à fait passionnante. Maintenant, il s'agit d'être très attentif pour avoir toujours un temps d'avance sur les adventices », précise Xavier. Ils affirment que pour cela, il faut aller voir, identifier les filaments qui précèdent la graine. Intervenir de façon très précoce, avant la levée.

« On ne doit pas avoir peur de mettre les bottes, de gratter le sol. On a perdu le contact avec la terre, pour n'être plus que des chauffeurs d'engins. Cela fait des années que l'on veut tenter cette double expérience. Et, maintenant, depuis qu'on s'est lancé, on se sent plus légers », confie Laurent. On ressent toutefois une certaine impatience mêlée d'anxiété transparaître dans les propos des deux agriculteurs. Ils ne cessent d'affirmer qu'ils veulent avant tout faire preuve d'humilité en précisant qu'ils savent que ça marche pour certains,

mais eux n'ont pas encore pu vraiment mesurer la valeur de ces pratiques puisqu'ils n'ont pas encore assez de recul.

Tout remettre à plat

« Quand on souhaite convertir son exploitation en agriculture biologique, cela demande de fortes convictions, parce que ce n'est pas le choix de la facilité. Il faut d'abord être bien prêt dans sa tête », confie Xavier Favrot. Les associés de l'EARL XL s'accordent à dire que ceux qui se lancent dans cette aventure doivent savoir qu'ils auront à tourner la page, faire table rase de tout ce qu'ils savaient et appliquaient jusque là. Tout nécessite d'être remis à plat parce qu'ils seront mis en demeure d'appliquer d'autres méthodes, à partir d'une nouvelle analyse, d'une approche souvent à l'opposée de celle qu'il pratiquait jusqu'ici. Cela demande une certaine souplesse d'esprit et une grande capacité d'adaptation. Il faut savoir observer, afin d'être en capacité de prévenir et d'anticiper. « Il faut se faire une idée juste, dénuée de romantisme ou de préjugés, rajoute Laurent Raccurt. Pour cela, il est indispensable de rencontrer beaucoup de gens, de découvrir des expériences, de se renseigner et de s'ouvrir à cette nouvelle démarche. » ●



En agriculture bio, le sol doit être riche et vivant pour ensuite être capable de nourrir la culture. Les turricules de vers de terre démontrent la vitalité du sol.

Le non labour, pour préserver la richesse du sol

« Nous avons investi dans différents engins destinés au désherbage mécanique, houe rotative, herse étrille et bineuse. Et en accord avec nos principes nous n'avons pas acheté de charrue. Si par la suite nous devons en racheter une parce que nous sommes obligés de revenir à la pratique du labour, nous prendrons ça comme un véritable échec », raconte Laurent.

Pour Xavier et Laurent, ça tombe sous le sens et c'est fondamental, en agriculture bio, le sol doit être riche, vivant pour qu'il soit ensuite capable de nourrir la culture. En bouleversant la structure du sol, le labour l'épuise petit à petit et le vide comme un réservoir qui voit, insensiblement mais sûrement, son contenu baisser de niveau. Leur objectif aujourd'hui est de favoriser l'auto-fertilité du sol en pratiquant une couverture intégrale tout au long de l'année. « Nous devons retrouver les bases de l'agronomie, nourrir les micro-organismes. Le sol doit devenir notre allié. Nous cherchons actuellement de bonnes solutions de couvert en inter-culture, indique Xavier Favrot, ce qui est assez difficile après le maïs et le soja. Nous installons des légumineuses comme la féverole, le trèfle, le pois, la vesce qui ont le mérite de fixer l'azote. » Pour la destruction de l'inter-culture, ils procèdent ensuite par scalpage. Ils passent une lame qui sectionne la plante entre le collet et la racine, à deux centimètres de profondeur environ. On obtient une sorte de mulch qui est mélangé à la terre et enrichit le premier horizon. ●

L'agriculture biologique pour améliorer la qualité de l'eau

Sur un territoire où la protection de l'eau se pose, le développement de l'agriculture biologique est une solution pertinente. Si elle paraît évidente pour les pesticides, qu'en est-il pour les nitrates ?

Explication de Gilles Billen, directeur de recherche au CNRS.



Gilles Billen, directeur de recherche au CNRS.

La spécialisation et l'intensification de l'agriculture dans les régions de grandes cultures, et notamment dans le bassin parisien ont dégradé peu à peu la qualité des eaux. « Dès le début des années 80, une sonnette d'alarme avait été tirée : les concentrations en nitrates des eaux souterraines et de surfaces étaient en rapide augmentation. Depuis, de nombreux captages d'eau potable ont dû être fermés, et les algues indésirables prolifèrent dans les zones côtières au débouché des grandes rivières. Aujourd'hui, l'amélioration relative des pratiques et les mesures réglementaires prises depuis les années 1990 ont permis de stabiliser la pollution, mais à un niveau qui reste incompatible avec la bonne qualité des milieux aquatiques. Le respect des bonnes pratiques agricoles dans le cadre de l'agriculture conventionnelle ne suffira pas à revenir à un niveau acceptable de contamination nitrrique, seul un changement radical de modèle agricole, tel que celui que porte l'agriculture biologique peut inverser la tendance vis-à-vis de la qualité de l'eau », commente Gilles Billen, directeur de recherche au CNRS et travaillant dans le Piren-Seine*.

Limiter les fuites d'azote

Les fuites d'azote du sol vers les eaux sont inévitables. « Les nitrates sont un produit naturel. Le cycle normal de la végétation implique des transferts d'azote du sol vers les plantes et des plantes vers le sol. En forêt ou en prairie, parce que la végétation est permanente et maintient toujours très basses les teneurs en nitrates

du sol, les pertes sont très faibles. Sauf en cas de coupe à blanc de la forêt ou de retournement de la prairie : alors l'azote organique du sol continue d'être minéralisé mais n'est plus prélevé par les plantes, il est alors entraîné par les eaux d'infiltration », rappelle Gilles Billen. En agriculture, pour limiter les pertes, il faut tendre de même vers cet équilibre, en apportant les nitrates au même rythme que les plantes l'utilisent. « Cela dit, il n'est pas chose aisée en agriculture où l'apport en nitrates est incontournable. La récolte équivaut à la coupe à blanc dans une forêt qui rompt l'équilibre du cycle de l'azote et entraîne un lessivage important. Tout l'enjeu est de limiter ces périodes de sols nus et de régler l'apport d'engrais par rapport à la capacité des plantes à le prélever », commente le directeur de recherche du CNRS.

L'effet rotation

L'équipe de Gilles Billen s'est penchée sur l'ensemble du cycle de rotation en grandes cultures sur le bassin de la Seine. « Le bilan d'azote ne doit pas s'établir sur la durée d'une seule culture. Il peut y avoir des transferts de fertilité d'une culture à l'autre. L'agriculture biologique fonctionne uniquement comme cela. Une année, les agriculteurs cultivent des légumineuses qui fixent l'azote de l'air. L'azote organique accumulé sera alors minéralisé lentement l'année suivante et alimentera la croissance des plantes, comme les céréales qui ne sont pas capables de fixer l'azote de l'air. La diffé-

rence entre les apports d'azote sous forme d'engrais ou d'azote organique fixé par les légumineuses et les sorties d'azote sous forme de protéines dans les plantes récoltées (différence qu'on appelle le surplus), n'est jamais nul, et c'est cette différence qui donne lieu aux pertes de nitrates vers les eaux. Notre démarche consistait à examiner et comparer les performances environnementales (le surplus) et agronomiques (la production de protéines) des rotations en grandes cultures biologiques et conventionnelles. »

Le système bio est pertinent

Sans surprise, les grandes cultures en AB sont plus performantes sur le plan environnemental. Elles engendrent en moyenne entre 40 et 50 % moins de surplus. Plus surprenant, en termes de protéines produites par hectare et par an, les grandes cultures bio sont tout aussi productives que l'agriculture conventionnelle. « Toutefois, il ne s'agit pas des mêmes productions. En rotations conventionnelles, l'accent est mis sur les céréales quand en agriculture biologique, la diversité de culture est plus large, les rotations sont beaucoup plus longues (7 voire 9 ans) et les légumineuses y occupent une place plus importante. Certaines comme les lentilles sont destinées à l'alimentation humaine mais les légumineuses fourragères comme la luzerne ne se valorisent qu'en alimentation animale. Nous recommandons donc de reconnecter les grandes cultures et l'élevage pour rationaliser ces rotations longues et rapporter du fumier sur les terres. » Au passage, l'élevage, retrouvant son lien avec les grandes cultures, pourra se passer des importations massives de soja transgénique sud-américain dont il dépend aujourd'hui étroitement. ●

“ Le bilan d'azote ne doit pas s'établir sur la durée d'une seule culture ”

Gilles Billen, directeur de recherche au CNRS.

* Programme interdisciplinaire de recherche sur l'environnement de la Seine.

L'agriculture biologique sur les bancs de l'école

Depuis 2008, l'ensemble des référentiels de formation initiale et continue intègre l'agriculture biologique et l'ensemble des exploitations agricoles de l'enseignement agricole de Rhône-Alpes devra au moins avoir un atelier certifié ou en conversion d'ici 2018.



Marylène Ganchou, du service formation et développement à la Draaf Rhône-Alpes.

Depuis quelques années, l'agriculture biologique a fait son entrée dans les lycées d'enseignement agricole. En effet, dans les exploitations agricoles des établissements, où les élèves, apprentis et stagiaires acquièrent les gestes et les méthodes qu'ils utiliseront dans leur vie professionnelle future, l'agriculture biologique est bien présente. Pour preuve, depuis 2007, le nombre d'exploitations ayant au moins une activité ou un atelier certifié en agriculture biologique a été multiplié par trois. Le seuil d'une exploitation sur deux concernées par la certification AB a été franchi en 2012. L'ensemble de la surface agricole cultivée en « bio » représente 13,3 % de la surface totale de la ferme « enseignement agricole ».* Les lycées agricoles rhônalpins ne font pas exception à la règle. Aujourd'hui, sur les 17 exploitations que compte le réseau d'enseignement agricole public de Rhône-Alpes, 2 sont entièrement certifiées agriculture biologique (EPL de Valence et EPL de Montbrison Précieux site de Saint-Genest-Malifaux) et qui font partie du réseau des fermes de démonstration de Rhône-Alpes, 9 autres ont ou convertissent un atelier ou une parcelle. « Notre objectif est que l'ensemble des exploitations de l'enseignement agricole public de Rhône-Alpes ait, d'ici 2018, au moins un atelier certifié ou en cours de conversion. Maintenant l'agriculture biologique est inscrite au programme au même titre que de nombreux autres modes ou systèmes de production. L'objectif des équipes pédagogiques aujourd'hui n'est pas de transmettre un modèle unique mais des stratégies. Nous souhaitons amener l'étudiant à raisonner en fonction d'indicateurs, de son milieu, de la demande et ses propres valeurs. Et les exploitations agricoles sont le support pédagogique fondamental des lycées agricoles », commente Marylène Ganchou, adjointe au chef du service formation et développement à la Draaf Rhône-Alpes.

De la théorie à la pratique

Si les élèves, apprentis ou encore stagiaires des EPL rhônalpins peuvent d'ores et déjà pour la plupart se faire la main sur la conduite biologique sur l'exploitation de l'établissement, en cours l'agriculture biologique est également très présente. « Sur le territoire rhônalpin, les établissements ont le choix parmi

une diversité de modules spécifiques qu'ils peuvent intégrer à leur formation générique de la seconde professionnelle au Bac pro. Ces enseignements à l'initiative de l'établissement (EIE) représentent quatre heures de cours par semaine pour les classes de seconde professionnelle et deux heures pour les premières et terminales. Il existe également des formations spécifiques notamment en formation pour adulte et également des certificats de spécialisation », poursuit Marylène Ganchou. Pour autant, aujourd'hui, l'agriculture biologique fait partie intégrante des programmes. En effet, depuis 2008, l'ensemble des référentiels de formation initiale et continue intègre l'AB. « La rénovation des voies professionnelles a généralisé son enseignement. Le nouveau référentiel du BSTA ACSE (dorénavant : analyse, conduite et stratégie de l'entreprise), par exemple, vise une ouverture sur tous les systèmes de production. Aujourd'hui, la pluralité agricole est au centre de l'enseignement. C'est vraiment la vision globale qui est recherchée. Nous devons amener l'élève à raisonner sur ces différents modes de production et constituer ainsi son propre modèle ».

Les établissements rhônalpins ont, par ailleurs, engagé une réflexion pour décliner régionalement le plan national « Apprendre à enseigner autrement ». « Nous avons lancé un état des lieux dans tous les établissements pour identifier les modules qui ont un lien avec l'agroécologie et l'ensemble des situations pédagogiques qui favorise cet enseignement. Par la suite, les établissements devront construire leur projet d'établissement autour du « produire autrement ». Aujourd'hui, à mon sens cette évolution est indispensable car non seulement nous formons les agriculteurs de demain mais aussi de façon plus large, les citoyens de demain ». ●

* Source : site du ministère de l'Agriculture – 31 mai 2013

Une journée autour de l'enseignement bio

« Comment enseigner la bio ? » c'est en substance la question que pose le Pôle conversion bio, dont le Service régional de la formation et du développement (SRFD) de la Draaf Rhône-Alpes est membre. Pour y répondre, le 28 avril à l'EPL de Roanne dans la Loire, ces deux partenaires organisent une journée autour de ce thème. Cette journée, à destination des enseignants, se place sous le signe de l'échange. L'objectif est de partager des expériences et de trouver des idées. Ainsi, l'édition 2015, proposera, entre autres, des témoignages de professeurs qui enseignent la bio à des échelles très différentes. « Nous donnerons, par exemple, la parole à un professeur qui organise un voyage d'étude au Maroc pour savoir comment est perçue la bio de l'autre côté de la Méditerranée quand un autre nous présentera son activité sur un atelier de maraîchage bio », commente Marylène Ganchou, adjointe au chef du SRFD. Pour la première fois également, un partenariat avec le SRFD de l'Auvergne permettra de présenter notamment une maquette pédagogique sur la bio. ●

“ Nous formons les agriculteurs de demain mais aussi de façon plus large, les citoyens de demain ”

Marylène Ganchou, adjointe au chef du SRFD.

TECH & BIO 2015

23 & 24 SEPTEMBRE 2015
BOURG-LÈS-VALENCE | DRÔME
RHÔNE-ALPES | FRANCE

tech & bio

www.tech-n-bio.com

De l'autoconstruction aux dernières machines autoguidées...

la bio pour tous !

> 100 démonstrations de plein champs

Assistez aux démonstrations de matériel, pour toutes les filières animales et végétales

> 250 exposants

Retrouvez les agro-fournisseurs, comparez leurs marchandises et services et découvrez leurs dernières innovations

> 120 conférences et ateliers techniques

Des focus techniques de 20 mn aux conférences approfondies d'1h30, rencontrez nos experts et trouvez des solutions techniques adaptées

> Les Talents de l'agriculture durable !

Faites la connaissance d'agriculteurs de différentes régions et filières qui se démarquent par des résultats économiques, sociaux et environnementaux remarquables

> Visitez des exploitations agricoles et des plateformes d'expérimentation

Pour appréhender de façon concrète l'expérience acquise par les producteurs bio et les plateformes d'expérimentation



Nous contacter : www.tech-n-bio.com ou 04 75 82 40 21

EXTRAIT DU PROGRAMME...

Grandes Cultures / Sécuriser son itinéraire technique: les intérêts agronomiques des associations de culture

Elevage / Le rôle des tanins dans la gestion du parasitisme des petits ruminants, lien entre le sol et la santé animale

Arboriculture / Les mouches : un défi en production fruitière

Maraichage / Maîtrise des ravageurs par la biodiversité et l'introduction d'auxiliaires

Viticulture / Lutter contre la flavescence dorée en AB

Apiculture / Les légumineuses, un levier important dans la conception d'agroécosystèmes durables pour l'apiculture

PPAM / Système alternatif de traitement des semences

Mais aussi **Compost, Machinisme, Tassement et fertilité des sols...** et bien plus à venir !

...

NOUVEAU

- Un focus **Techniques Culturelles Simplifiées** : couverts végétaux, semis direct...
- Un pôle technique **Travail du sol** avec zone de démonstration dédiée
- Un nouveau fil conducteur : **Préserver l'eau : solutions alternatives et bio**

Une initiative Chambres d'Agriculture



Des territoires bio d'excellence

