

Terroirs

bio

DE RHÔNE-ALPES

OCTOBRE 2015

LES HOMMES, LES PRODUITS, LES TERRITOIRES



GRANDES CULTURES
**LE MARCHÉ DU BIO
EST PORTEUR**

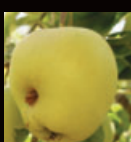
FILIÈRES

► Nos belles récoltes :
des légumes frais
prêts à consommer



RECHERCHE

► Carpocapse et hoplocampe :
des petites bêtes qui montent



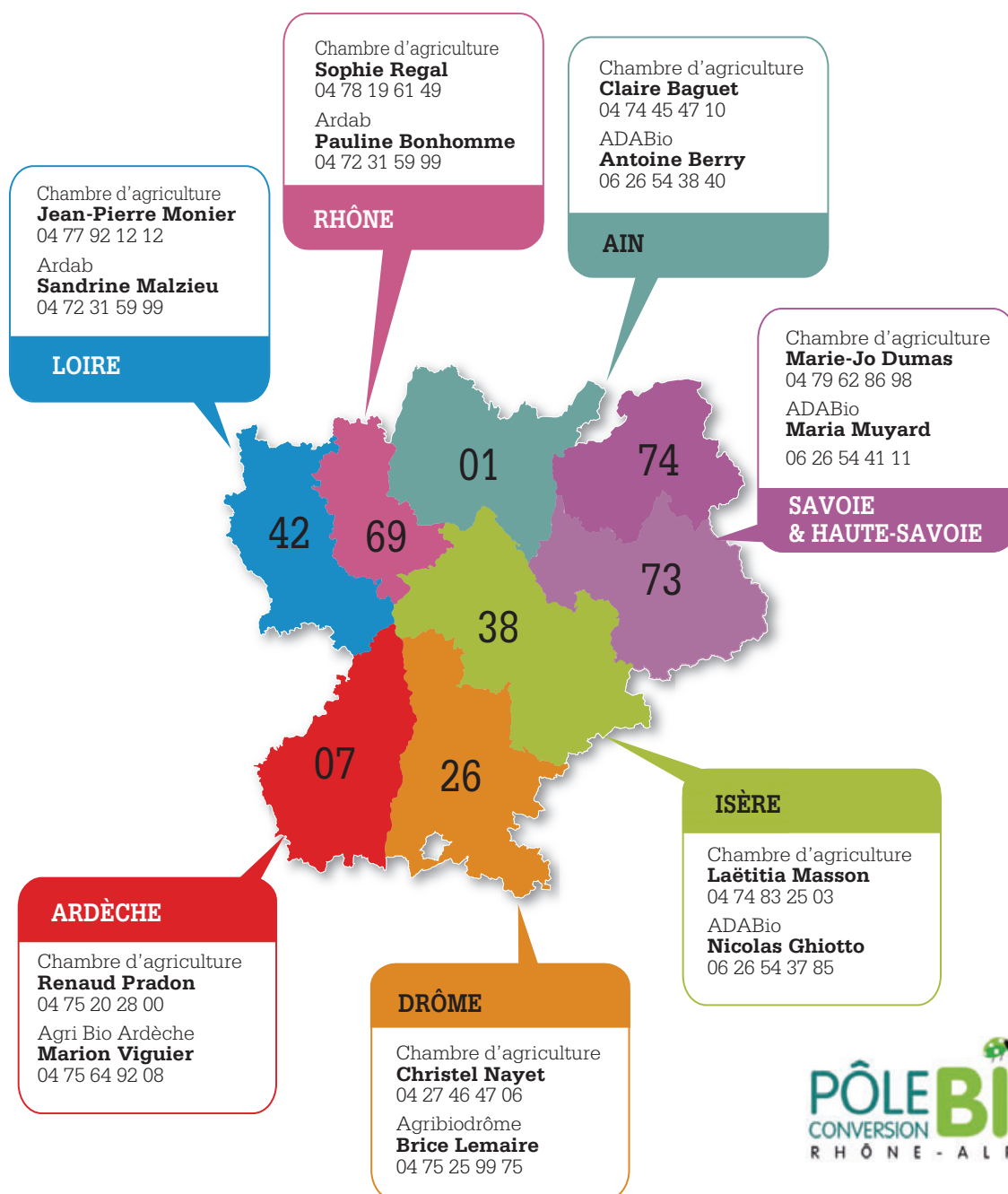
PORTRAIT

► Cizeron Bio : leader du marché
de l'alimentation animale bio



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

Grandes cultures bio

- **Retour vers plus d'agronomie** p.4&5
- **Filière** / Le marché des grandes cultures bio est porteur p.5
- **Diagnostics** / Passer d'un système à l'autre p.6&7
- **Conversion** / S'y retrouver financièrement p.7
- **Fertilisation** / Du fumier avant tout p.8
- **Expérimentation** / Vulgariser l'implantation d'engrais verts p.9
- **Valorisation** / Le soja s'impose en bio p.10&11
- **Travail du sol** / Le guidage par satellite, un travail de précision p.11

Sommaire

Octobre 2015



LUDOVIC DESBRUS,
président de Corabio



GÉRARD RODANGE,
président de Coop de France
Rhône-Alpes Auvergne



JEAN-LUC FLAUGÈRE,
président de la chambre
régionale d'agriculture

Passer en bio : pourquoi pas vous ?

Ce début d'année montre la poursuite des conversions en agriculture biologique et l'objectif du doublement des surfaces affiché par le gouvernement pour 2017 pourrait bien être atteint.

Passer en bio aujourd'hui, c'est faire le choix d'une agriculture résiliente et miser sur des filières agroalimentaires durables.

Celles et ceux qui en font le choix savent pouvoir s'appuyer sur des réseaux qui ont la volonté de travailler en complémentarité.

- Les exploitations qui sont passées en bio montrent des expériences réussies. Ce sont des voisins qui se mobilisent pour conforter et convaincre, ce sont des agriculteurs soucieux de se retrouver pour échanger et partager expériences et pratiques.
- Les entreprises, et particulièrement les coopératives, ont des projets agroalimentaires pour développer les volumes et créer de la valeur ajoutée au service de la production de nos territoires.
- Les réseaux des chambres d'agriculture et des GAB (groupement d'agriculture biologique) ont acquis et capitalisé des références et des compétences techniques et les mettent à disposition. Ils sont présents sur le terrain avec beaucoup d'outils (Pôle conversion, journées techniques et de démonstration, publications...)
- Chaque agriculteur a la possibilité de faire réaliser un diagnostic de conversion qui lui permet de mesurer les changements à opérer avant de prendre sa décision.

En soutenant l'agriculture biologique et particulièrement dans les phases de décision, de conversion et d'adaptation, les échelons politiques territoriaux montrent la voie qu'ils choisissent pour l'amélioration des pratiques à des fins de qualité de l'eau et des sols.

Notre nouvelle dimension régionale Auvergne Rhône-Alpes se doit de capitaliser pour rester tête de pont dans l'agriculture biologique.

Vos organisations s'y emploient !

FILIÈRES

ANIMALE

- **Œufs bio** / Val d'Eure, des céréales à l'assiette p.12&13
- **Aviculture** / Les productions de volailles et œufs bio s'envolent p.13
- **Circuits courts** / Le choix du direct p.14

VÉGÉTALE

- **Cuma de Ladden** / Elle transforme vos fruits et légumes p.15
- **La Source du Verger** / La stratégie du local et le bio en belle place p.16
- **Nos belles récoltes** / Des légumes frais prêts à consommer p.17

RECHERCHE

- **Pomme/poire** / Carpopapise et hoplocampe, des petites bêtes qui montent p.18&19

PORTRAIT

- **Cizeron Bio** / L'appétit est venu en mangeant p.20&21

QUALITÉ DE L'EAU

- **La Bulle verte** / Fédérer les énergies pour protéger la source p.22

PAROLE D'EXPERT

- **Autoconstruction** / Un terreau fertile d'innovations ! p.23

Terroirs de Rhône-Alpes est édité par la Sept (Société d'édition de presse de nos terroirs) ● Directeur : Romain Longefay ● Rédaction : Apasec (Agence de presse agricole du Sud-Est) - Gérant : Jean-Pierre Royannez - Rédacteur en chef : David Bessenay, 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
agence de presse agricole du sud-est

arb
agence de presse agricole
Publicité

sept
Société d'édition et de presse de terroirs

23 rue Jean Baldassini / 69364 Lyon Cedex 07

Terroirs
DE RHÔNE-ALPES
bio

Crédit photo couverture : eforcia

Ce magazine est réalisé avec le soutien de



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



Retour vers plus d'agronomie

En grandes cultures, la conversion en agriculture biologique va nécessiter de changer ses pratiques culturales par rapport à l'agriculture conventionnelle et de revenir à plus d'agronomie. Les points clés pour une conversion réussie avec Jean Champion de la chambre d'agriculture de la Drôme, référent régional grandes cultures en agriculture biologique.

En grandes cultures, comme pour toutes les autres productions, la conversion à l'agriculture biologique passe déjà par une étape administrative. « L'agriculteur doit d'abord contacter les organismes certificateurs, demander un devis et s'engager auprès de celui de son choix. C'est la date de signature du contrat d'engagement qui déterminera la date de début de sa conversion. Et il doit en même temps se notifier à l'Agence Bio, cette notification est une déclaration obligatoire », rappelle Jean Champion. En grandes cultures, cette date de début de conversion n'est pas anodine, et suivant le type de cultures dans l'assolement, il faudra faire le bon choix. En cultures annuelles, la conversion en bio se déroule sur deux ans. La récolte peut être vendue en bio si, et

seulement si, le semis de la culture a eu lieu plus de deux ans après le début de la conversion. Une valorisation à un prix intermédiaire entre le bio et le conventionnel est toutefois possible pour des céréales qui seront incorporées dans l'alimentation animale, à condition que la récolte ait eu lieu plus d'un an après le début de la conversion. « Le critère important à prendre en compte pour fixer sa date de début de conversion afin d'en minimiser le coût est la part des cultures d'hiver et des cultures de printemps dans l'assolement, explique le référent régional grandes cultures bio. Pour une majorité de cultures de printemps dans son assolement (maïs, soja, tournesol...), la date optimale de début de conversion se situe autour de fin avril, début mai, à la date habituelle de semis de ces cultures. Pour une majorité de cultures d'hiver (blé, orge, triticale...), la date optimale de début de conversion sera en octobre. » Une fois ces démarches administratives effectuées, l'agriculteur pourra prétendre à plusieurs types d'aides provenant de l'Europe, de l'État ou de la Région. Il pourra en effet, déposer une demande d'aide à la conversion bio ou au maintien dans le cadre de sa déclaration Pac ; bénéficier d'une aide à la certification ; d'un crédit d'impôt et/ou d'une aide à l'investissement dans du matériel spécifique bio.

De nouvelles techniques culturales

Le passage en agriculture biologique va obliger l'agriculteur à revoir certaines de ses pratiques pour se conformer et s'adapter à la réglementation de l'agriculture biologique. Le moyen pour respecter le cahier des charges de l'agriculture biologique qui impose de ne plus utiliser de produits chimiques de synthèse, d'azote minéral ou d'OGM, passe en grande partie par un retour à plus d'agronomie. « Lorsque l'on passe en bio, il faut souvent repenser l'ensemble du système de

production, que ce soit au niveau des différentes stratégies techniques que du choix des cultures en termes de débouchés et de commercialisation, prévient Jean Champion. On est plus dans une logique d'anticipation que de réaction, on favorise le préventif par rapport au curatif. En agriculture bio, l'assolement sera beaucoup plus diversifié qu'en conventionnel, avec une alternance entre les différentes familles de cultures et une rotation cohérente d'un point de vue agronomique. » Les deux points clés de la réussite de la production de grandes cultures bio résident dans la bonne maîtrise et gestion du désherbage et de la fertilisation. « Pour pallier l'interdiction d'utiliser des herbicides en agriculture bio, l'agriculteur devra avoir recours à d'autres techniques, basées en grande partie sur l'agronomie, comme l'adoption de nouvelles rotations qui limitent l'apparition et le développement des adventices, explique Jean Champion. Il pourra également jouer sur les dates et densités de semis, choisir des variétés plus couvrantes, implanter des couverts végétaux ou pratiquer des faux semis. De nouvelles approches de travail du sol seront également à la base de la maîtrise des adventices avec la pratique du désherbage mécanique à la bineuse, herse étrille ou houe rotative. »

Maintenir une bonne fertilité des sols

L'autre point clé de la production de grandes cultures en agriculture bio est le maintien d'une bonne fertilité



CasDAR EcovAB

Évaluer le comportement des variétés en AB

Ce programme de recherche, piloté par l'Itab, a débuté en 2014 et se terminera en 2017. La chambre d'agriculture de la Drôme en est partenaire.

Il vise à répondre à la question : comment décrire et évaluer une variété adaptée à une utilisation en AB ? Autrement dit, il s'agit d'identifier les critères à examiner plus spécifiquement pour répondre aux besoins de ce mode de production, avec quelles méthodes et selon quel mode de conduite.

La finalité est de favoriser l'utilisation et la sélection de variétés qui permettront de faire progresser l'AB, mais aussi tout autre modèle d'agriculture économe en intrant, afin de la rendre plus productive, avec des rendements plus stables et des productions de qualité.

“ Il n’y a pas de problème de débouchés en grandes cultures biologiques. ”

Raphaël Comte, coopérative La Dauphinoise.



En agriculture bio, l'assolement sera beaucoup plus diversifié qu'en conventionnel.

des sols liée à l'interdiction d'utiliser des fertilisants minéraux en se limitant aux engrais organiques. « La particularité des fertilisants organiques, souligne Jean Champion, est qu'ils ne sont pas assimilables directement par les plantes. Il faut passer par une phase de minéralisation qui est très dépendante des conditions climatiques et du fonctionnement du sol. Ce qui peut être le facteur limitant les premières années d'une conversion. » Mais là encore, les producteurs de grandes cultures en bio adaptent leurs itinéraires techniques pour assurer une bonne nutrition des plantes. « En agriculture bio, la base de la fertilisation passe encore par une rotation judicieuse des cultures en implantant des légumineuses capables de fixer l'azote, en enrichissant les sols par une culture de luzerne ou d'engrais verts en interculture, explique Jean Champion. Une autre solution pour fertiliser les sols en agriculture biologique consiste à apporter des effluents d'élevage, de son exploitation si possible, ou grâce à un partenariat avec un éleveur dans le cadre d'un échange paille-fumier ou fourrage-fumier par exemple. » Enfin, il est toujours possible de compléter la fertilisation par l'achat d'engrais organique du commerce.

Pour les agriculteurs qui envisagent une conversion, il existent des formations collectives ou la possibilité de bénéficier d'un diagnostic de conversion individuel réalisé par les chambres d'agriculture et le réseau Cirobio. ●

Filière

Le marché des grandes cultures bio est porteur

La production de grandes cultures en bio bénéficie d'une forte marge de progression. Le point sur cette filière et ses perspectives de développement avec Raphaël Comte et Jean-François Perret de la coopérative Dauphinoise.

Même si la dynamique de conversion a été très soutenue ces dernières années, notamment entre 2007 et 2012, la production de grandes cultures en mode biologique ne représente que 2 % de la collecte et 4 % des surfaces nationales de grandes cultures. En Rhône-Alpes, l'Agence bio et Agreste recensaient en 2014, 14 205 ha de céréales et oléoprotéagineux certifiés en bio et en conversion. Sur ces 14 205 ha, 11 697 ha étaient dédiés aux céréales (+ 2 % par rapport à 2013) ; 2 208 ha aux oléagineux (+ 9 % par rapport à 2013) et 300 ha aux protéagineux (+ 40 % par rapport à 2013). La Drôme est le premier département producteur de la région avec 6 700 ha certifiés en bio et en conversion ; suivi de l'Isère avec 2 800 ha ; de l'Ain (1 350 ha) ; la Loire (1 220 ha) ; l'Ardeche (930 ha) ; le Rhône (850 ha) et enfin la Haute-Savoie (280 ha) et la Savoie (165 ha).

Pas de problème de débouchés

Pour Raphaël Comte, responsable de la collecte et de la commercialisation des grandes cultures bio à la coopérative Dauphinoise : « il n'y a pas de problème de débouchés en grandes cultures bio. Contrairement au système conventionnel où cohabitent un marché à terme et un marché physique, en bio il n'y a que le marché physique. On ne produit que ce que l'on peut vendre. Et autre avantage en bio, le cours des céréales est déconnecté de celui du conventionnel. » La coopérative Dauphinoise collecte 6 500 tonnes de grandes cultures bio dont 4 000 t de maïs ; 1 200 t de blé et le reste en céréales secondaires (orge, seigle, triticale). La collecte en oléoprotéagineux bio reste encore modeste avec 500 t de soja ; 250 t de tournesol et 25 t de colza.

« Nous avons encore des marges de progression sur des marchés ciblés, analyse Raphaël Comte. En grandes



Raphaël Comte, responsable de la collecte et de la commercialisation des grandes cultures bio à la Dauphinoise, Thierry André responsable du silo de collecte bio à Vienne et Jean-François Perret, animateur technique.

cultures bio, une partie des productions est contractualisée, ce qui sécurise les débouchés ». La coopérative propose par exemple des contrats en blés meuniers ou en orges brassicoles. Elle a par ailleurs développé un système de valorisation locale et en interne de ses grandes cultures bio en rachetant une unité de fabrication d'aliments du bétail qui sert à l'alimentation d'élevages de poules pondeuses bio dont la production d'œufs est conditionnée et commercialisée par la société Val d'Eure.

Des besoins croissants en grandes cultures bio

Selon Christophe Lecuyer, président de la commission filières biologiques de Coop de France : « 90 % du colza est importé, tout comme 45 % des tourteaux de soja. En céréales, ces cinq dernières années, la consommation a augmenté plus vite que les surfaces ». Les besoins sont en effet croissants puisqu'ils ont augmenté, entre les campagnes 2012 et 2013, de 5 % pour la meunerie (32 % de plus qu'en 2008), et de 13 % pour l'alimentation du bétail (110 % de plus par rapport à 2008). Avec la revalorisation des aides à la conversion bio et un marché porteur, le moment est favorable à une augmentation des surfaces bio en grandes cultures. ●

Diagnostics Passer d'un système à l'autre

Les agriculteurs qui s'interrogent sur un passage en bio de leur exploitation peuvent demander un diagnostic de conversion. Ce travail propose une double analyse technique et économique du projet. Exemple en Isère.

Le diagnostic de conversion se fait toujours via un binôme entre la chambre d'agriculture et le groupement d'agriculteurs bio du département. En Isère, tandis que l'ADABio établit un profil technique de la démarche, la chambre d'agriculture se charge du volet économique. Le premier rendez-vous s'effectue à trois et l'agriculteur expose ses motivations, ses interrogations et ses objectifs. « *Il n'y a pas une seule façon de faire du bio*, prévient David Stéphan, technicien ADABio, *c'est pourquoi il est important de savoir dans quel état d'esprit travaille l'agriculteur. Puis nous passons en revue les modes de fonctionnement, les façons de conduire le troupeau, la ferme, nous cherchons à comprendre le système d'exploitation et nous recueillons les données comptables.* » Le conseiller ADABio intervient en premier. Son rôle est de faire converger les données recueillies avec le cahier des charges bio. En fonction de cela, il pose une ou deux hypothèses techniques. Elles indiquent les pistes vers la conversion : les possibilités de nouvel

assolement, de nouveau mode de conduite du troupeau, les perspectives de rendements, le futur déficit ou non en fourrage, les intrants autorisés etc. Le volet économique dépendra de ces données techniques.

Incidences économiques

En grandes cultures, le plan prévisionnel est établi pour cinq ans. Pendant les deux premières années de conversion, l'exploitant touche des aides mais ne peut valoriser ses cultures en bio. Au bout de trois ans et après avis de la commission, les produits sont certifiés. En système laitier, il faut tenir compte de certaines grandes variables que sont la conversion simultanée ou non du troupeau et des cultures, ou encore la date de conversion en fonction des semis et des récoltes, qui ont des incidences économiques.

Chez Guillaume et Michel Jordan (voir article ci-contre), la conversion s'est déroulée au printemps. Les céréales à paille entrent donc dans l'année de conversion 1 (C1) bien qu'ayant été semées en conventionnel à l'automne 2014. L'impact négatif de cette première année peut donc être considéré comme limité. Le prix des cultures conventionnelles au moment de la conversion représente aussi un paramètre important dans le calcul économique. « *Le diagnostic a fait apparaître comme plus cohérent la conversion de l'ensemble de l'exploitation* », reprend David Stéphan. En effet, dans une grande ferme comme celle-ci, les surfaces en prairies sont importantes pour la nourriture des animaux et pour les rotations. De plus, la production de fumier évite de recourir aux engrais organiques.

David Stéphan,
technicien
ADABio.



Les aides bio

Les aides à la conversion (5 ans) dispositif valable jusqu'en 2020

- Cultures annuelles et prairies artificielles (avec au moins 50 % de légumineuses à l'implantation) : 300 euros par hectare.
- Obligation d'implanter des grandes cultures au moins une fois au cours des cinq ans.
- Prairies temporaires, à rotation longue,

permanentes, associées à un atelier d'élevage : 130 euros/ha.

Les aides au maintien (après 5 ans d'aide conversion)

- Cultures annuelles : 160 euros/ha.
- Prairies temporaires, à rotation longue, permanentes, associées à un atelier d'élevage : 90 euros/ha.



Légumineuses

L'accroissement de la surface en herbe s'est donc traduit par l'augmentation des prairies temporaires en légumineuses, passant de 35 ha à 75. Après trois ans de prairie, les exploitants envisagent trois ans de cultures. Le technicien précise que dans cette exploitation, il y aura trois types de rotations en fonction des sols. Sur les terres sèches et non irriguées, la luzerne (3 ans) précèdera le blé, l'orge et le méteil. Les terrains inondables en hiver recevront du trèfle violet (deux ou trois ans), puis du maïs, du soja et une céréale à paille. Les bons terrains recevront de la luzerne ou des prairies temporaires multi-espèces, qu'il sera possible de faire pâturer, puis du maïs, du soja, un blé ou une orge. « *Dans cette exploitation, l'assolement était déjà diversifié, la mise en place des rotations ne présente donc pas un changement radical*, indique le conseiller. *Pendant la conversion, on peut mettre des cultures peu exigeantes comme le soja, millet, céréales secondaires qui limitent les charges et donc l'impact négatif.* »

Eviter le parasitisme

Enfin, sur le troupeau, la principale modification est la suppression des taurillons et la vente des mâles en brouards à 8/10 mois. Au niveau sanitaire, l'exploitation était déjà dans la ligne du cahier des charges bio avec peu de traitements. Le traitement systématique antiparasitaire sera abandonné. « *La gestion parasitaire oblige à un peu plus d'observations sur les bêtes* », explique David Stéphan. Il s'agit notamment d'analyses coprologiques en fin de saison, ainsi qu'une bonne gestion des bâtiments et des pâturages pour éviter le parasitisme. L'exploitation procède déjà au vêlage au pré qui réduit les risques de diarrhée chez les veaux. Le diagnostic économique permet quant à lui de mesurer l'impact financier du passage en bio en tenant compte de la variation des prix, de la quantité et du rendement des céréales, du poids des charges (moins



Le passage d'une agriculture conventionnelle en bio s'accompagne d'un diagnostic réalisé avec les techniciens de la chambre d'agriculture et du groupement des agriculteurs biologiques.

Anne-Laure Guyard
de la chambre
d'agriculture de
l'Isère.



en phyto, plus en semences etc.) « Les deux années de transitions peuvent être difficiles et il s'agit de ne pas mettre en danger l'exploitation. De plus, il n'est pas possible de prévoir le cours des céréales en année trois, ce ne sont que des prévisions », explique Anne-Laure Guyard de la chambre d'agriculture de l'Isère. Chez Guillaume Jordan, l'exploitation réalise un EBE de 100 000 euros en année 0, qui augmentera, avec les aides, de 30 à 40 000 euros en années 1 et 2. « Les aides compensent les charges et il n'y a pas de risque de perte en A1 et A2 », commente la conseillère. En année 3, avec l'aide à la conversion, l'EBE augmenterait encore de 60 000 euros. Enfin, à la fin des aides, elle devrait s'établir à 35 000 euros supplémentaires. Dans ce cas, le montant des aides est important en raison de la taille de l'exploitation. ●

Rendez-vous



► Dans le cadre de la Quinzaine de la bio, le 13 octobre à 9h30 : porte ouverte chez Guillaume et Michel Jordan.
Contact : David Stephany : 06 21 69 09 71 - david.stephany@adabio.com

Conversion S'y retrouver financièrement

En Isère, Michel et Guillaume Jordan ont procédé à la conversion expresse de l'ensemble de leur exploitation en polyculture élevage. Ils ont été épaulés par les conseillers de la chambre d'agriculture et de l'ADABio.

Ce qui nous a fait basculer vers le bio, c'est le stage certiphyto. Nous avons été effrayés par tout ce qu'on a vu », déclare Guillaume Jordan. Ce jeune agriculteur s'est installé en 2007 avec son père, à Vénérieu en Isère. L'EARL GM Ovaréale est une belle exploitation en polyculture élevage qui compte un troupeau de 90 bêtes à viande en race limousine et 260 hectares de SAU dont 120 en céréales. La santé, le cours des céréales à la baisse et le coût des investissements pour les mises aux normes ont fait pencher la balance pour la conversion bio. « Au départ, mon père, qui s'occupait davantage de la phyto, était plus partant que moi, reconnaît Guillaume Jordan. J'avais vu deux ou trois exemples de passages en bio qui n'avaient pas marché autour de moi et cela m'avait fait hésiter. » Puis, tout s'est passé très rapidement. « Nous avons pris la décision fin 2014, avant les fêtes et puis ça a été un peu la course pour monter les dossiers. La conversion date du 12 mai dernier sur les cultures et le troupeau », ajoute l'agriculteur.

Un changement de pratiques

L'EARL livre ses céréales à la coopérative Dauphinoise et le sujet revenait souvent dans les conversations entre le technicien et les exploitants. « Nous nous sommes fait connaître auprès de la chambre d'agriculture dont la conseillère a visité l'exploitation en compagnie de personnes de l'ADABio, poursuit Guillaume Jordan. Nous avons eu beaucoup d'informations, sur la base desquelles nous avons pris notre décision ». L'engagement a été certifié par Certipaq bio et l'exploitation a déposé un dossier auprès de la DDT pour obtenir des subventions à l'achat de matériel de désherbage mécanique. « C'est un changement du tout au tout dans les pratiques, mais ce n'est pas non plus une difficulté ».

La récolte de céréales à paille s'est donc effectuée en conventionnel, avec un désherbage avant semis. « Durant nos deux premières années de conversion, les céréales partiront sur le marché conventionnel », rappelle l'agriculteur. Pour accompagner ce changement,

l'exploitation a investi dans du matériel de désherbage mécanique, à savoir une bineuse et le guidage par caméra, ainsi qu'une herse étrille. Le montant de ces acquisitions s'élève à 37 000 euros et pourrait être aidé au moins à hauteur de 40 % au titre du passage en bio. L'achat d'une houe rotative est également prévu.

Plus de luzerne

L'évolution en bio a été conduite dans le cadre d'une réflexion globale autour du fonctionnement de l'exploitation. En matière d'assolements, il est prévu d'augmenter la surface de luzerne pour valoriser le troupeau « et pour nettoyer les terrains parce que c'est idéal ». La production d'herbe sera incluse dans les rotations et une gestion précise du fumier permettra de considérablement réduire les intrants. « Cela ne va pas changer grand-chose, considère Guillaume Jordan. Nous travaillons déjà avec du méteil pour le troupeau, en le laissant en place deux à trois ans, tant qu'il n'a pas besoin d'engrais. Et nous continuons avec les cultures de maïs, soja, blé et orge. »

Sur le troupeau bovin, les changements sont surtout des ajustements. D'un point de vue sanitaire, les traitements antibiotiques respectaient déjà le cahier des charges bio. Les chargements UGB/ha/an étaient aussi dans les clous. Et l'exploitation est autosuffisante. Seul vrai changement : « Auparavant, nous engraissons toutes les bêtes. Aujourd'hui, nous vendrons davantage de brouillards, car en bio, c'est compliqué de faire de l'engraissement. Les tourteaux bio ne sont pas au même prix ! », calcule l'éleveur.

Un travail intéressant

Pour les exploitants, il importait avant tout de s'y retrouver financièrement entre la baisse des rendements et la valorisation des produits en bio. Les fluctuations des cours des céréales sont moins importantes en bio que en conventionnel, où les marchés s'érodent d'années en années. « Il y aura des périodes plus intenses de binage, mais nous n'aurons plus à mettre de phyto, poursuit le jeune agriculteur. Nous travaillerons davantage les rotations. Le soja et la luzerne sont des bons précédents derrière lesquels il n'y a pas besoin de charger. Nous insisterons plus sur la technique, la surveillance, en faisant des analyses de fumier, en passant régulièrement sur les parcelles. Mais autour de nous, les gens nous disent que c'est plus intéressant de travailler comme ça. » Le plus compliqué dans cette conversion reste le montage des dossiers et la complexité administrative, autour desquels ont planché les conseillers de l'ADABio, la chambre d'agriculture, la Dauphinoise et la DDT. Quand l'exploitation passera en bio, les agriculteurs ont pour projet de se lancer dans les nouveaux créneaux que sont le soja, l'orge brassicole ou les semences bio. ●

Fertilisation Du fumier avant tout

Produire des grandes cultures en bio implique de veiller à une bonne fertilisation des sols avec essentiellement un apport en fumier bovin ou de volaille composté. Denis Valentin partage son expérience.



Denis Valentin, céréalier en bio à Beaumont dans la Drôme.

Agriculteur depuis 1980, Denis Valentin à Beaumont dans la Drôme s'est converti à l'agriculture biologique voilà 15 ans. Il cultive 90 ha de céréales et 7,5 ha de vergers avec l'aide de deux salariés à temps partiel. « Le passage de l'agriculture conventionnelle au bio s'est traduit par une différence notable sur mon exploitation ; auparavant, j'utilisais 25 tonnes d'engrais, cultivant en bio j'épands 600 tonnes de fumier avec un matériel spécifique – un épandeur à table durant 12 ans et maintenant je fais appel à une entreprise qui dispose d'un épandeur à pesée intégrée – » explique l'exploitant.

Il reconnaît que le coût de la fertilisation s'avère élevé ; il achète le fumier 27 euros la tonne (coût moyen l'an dernier pour fumier et compost) et 170 euros la tonne l'engrais organique dont il utilise 25 à 50 tonnes par an pour les cultures en place de blé et colza et les pommiers. Il n'a pas comparé avec les dépenses de fertilisation d'une exploitation conventionnelle. « Mais ce choix a pour moi un avantage capital, j'ai l'esprit plus tranquille car je pollue moins en travaillant ainsi. De plus, en achetant du fumier à moins de 50 km à la ronde, essentiellement dans des élevages de volailles, la consommation d'énergie liée à ce fertilisant est très faible comparée à la production des engrais de synthèse. »

Des sols qui fonctionnent bien

L'exploitation se compose de deux îlots séparés par 7 km constitués de sols argilo-limoneux, certaines parcelles contenant des graviers ou des galets sur les cotteaux. Son assolement comporte blé, maïs, soja, colza et un peu de luzerne (3 ha). L'agriculteur relativise l'importance des analyses de sol. « Celles que j'ai réalisées indiquent des manques et pourtant je constate que

mes sols fonctionnent à peu près bien. Une exception cependant, les dernières analyses, pour la première fois, ont indiqué que les sols étaient OK pour la plantation » explique-t-il. Denis Valentin « gère surtout l'azote » en épandant un compost dont la teneur en azote est de 13 à 16 % et celle en phosphore varie de 13 à 22 %. Quant à la potasse son taux est plus variable encore. La règle de l'exploitant est donc la suivante : « j'apporte tout en quantité suffisante ». En conséquence, il veille à la teneur en azote du fumier qui lui est livré à la sortie de poulailler (aux environs de 25 %). Ensuite, « il faut le composte au plus près possible de son utilisation car le compostage d'environ deux mois lui fait perdre de l'azote, précise-t-il. La réglementation oblige à ce que le fumier provenant d'élevages conventionnels en plein air soit composté de façon à ce que la fermentation épure l'amendement ». Afin de gérer plus aisément ces questions de délais et de stockage, Denis Valentin explique qu'à terme, il va se tourner de plus en plus vers le compost prêt à l'emploi car il n'a pas l'intention d'investir dans une plateforme.

Des apports adaptés à chaque culture

Il précise comment il apporte du compost pour chacune de ses cultures. Avant un blé, il en épand 6 à 7 tonnes l'hectare dès l'automne de façon à ce que l'azote soit libéré au printemps. « De plus, cette année j'ai apporté à nouveau de l'azote début mars à la reprise de végétation lors d'un passage de herse étrille

– 600 à 700 kg d'engrais organique à l'ha, puis la même quantité en début de montaison. Mais malgré cela, la teneur en protéine du blé reste insuffisante ». Denis Valentin ne comprend pas les raisons agronomiques de ce changement.

L'agriculteur ne peut évoquer sa culture de maïs sans mentionner qu'il réalise un semis d'engrais vert au 15 et 20 août. « Je prépare un mélange maison qui comporte de la vesce achetée (30 kg), 2 kg de phacélie, 2 kg de fenugrec et aussi 2 kg de colza et parfois du blé. Chaque année ce mélange évolue, sa complexité permet de répondre à plusieurs fonctions : pomper l'azote restant dans le sol, pomper l'azote de l'air et le stocker, faciliter l'enracinement... ». Au fil du temps, il a étoffé et perfectionné son mélange. « L'an dernier, ce mélange sans fenugrec s'était bien développé, notamment le colza et je l'ai laissé faire ».

L'apport de compost pour une culture de maïs se réalise de préférence sur le labour d'hiver. « Dix tonnes à l'ha sont incorporées en mars sur une dizaine de centimètres. De cette façon, la plantule trouve plus vite sa nourriture », ajoute Denis Valentin. Un inconvénient : les zones de tassements créées par le tracteur équipé de l'épandeur ; il s'agit ensuite de décompacter sur les passages de roues.

Quant au colza, il nécessite un apport de 10 tonnes de fumier composté incorporé au cover-crop avant le semis en août.

Cette fertilisation permet à l'exploitant de maintenir des rendements satisfaisants, même s'ils ont un peu baissé les deux dernières années. Entre 2004 et 2013, il a ainsi récolté en moyenne 54 q/ha de blé (51 q/ha jusqu'en 2015) ; 110 q/ha de maïs (107 q/ha jusqu'en 2014) le rendement de soja reste stable à 33 q/ha et celui de colza atteint 26 q/ha sur les trois dernières années. ●

“ Avant j'utilisais 25 tonnes d'engrais, en bio, j'épands 600 tonnes de fumiers. ”

Denis Valentin, céréalier bio.

Expérimentation Vulgariser l'implantation d'engrais verts

Trois cycles d'expérimentations ont été conduits dans la Drôme depuis 2000 afin de mesurer l'intérêt agronomique et économique de l'implantation d'engrais verts avant blé, maïs et tournesol en agriculture biologique. Jean Champion, référent technique régional grandes cultures bio, tire les principaux enseignements.



Jean Champion.

Les engrais verts – un couvert végétal à base de légumineuses implanté en interculture longue ou courte – permettent de gérer la fertilité des sols et de les enrichir en azote. En système céréalier bio, « les agriculteurs y recourent pour remédier au manque de disponibilité en azote pour les cultures et limiter l'achat d'engrais organiques dont l'efficacité est aléatoire », rappelle Jean Champion, référent technique régional grandes cultures bio, à la chambre d'agriculture de la Drôme. Il précise que : « la technique est transmissible à l'agriculture conventionnelle, à condition d'être réalisée sur des sols vivants pour que l'engrais vert puisse être minéralisé ».

Les agriculteurs ont également recours à d'autres cultures intermédiaires dont les objectifs diffèrent. Les Cipan (cultures intermédiaires pièges à nitrates) comme les crucifères capturent l'azote du sol ; d'autres améliorent la structure du sol (les racines de seigle par exemple) et d'autres encore augmentent la biodiversité, en attirant les pollinisateurs et autres auxiliaires. On peut réaliser des mélanges afin de coupler les effets de ces cultures.

Alors que le troisième cycle des essais « implantation d'engrais verts avant tournesol » s'achève cette année – expérimentation conduite en partenariat au niveau national avec Terres Inovia (ex Cétiom) – Jean Champion évoque les résultats obtenus chez les agriculteurs. Plus généralement, il rappelle que la réussite des engrais verts n'est pas évidente. Elle dépend du choix des espèces, des conditions d'implantation et de destruction du couvert végétal.

Des effets sur les rendements

Même si le tournesol a des besoins en azote limités et donc n'a pas un besoin évident d'apport en engrais vert, l'expérimentation s'est focalisée sur certaines espèces : la féverole, la vesce et un mélange vesce-céréale. « La première année d'expérimentation n'a pas été concluante car la parcelle analysée disposait d'un taux important d'azote dans le sol. Mais l'an dernier, la féverole a montré un effet intéressant statistiquement, soit une croissance de 7 quintaux comparée au rendement de 25 quintaux/ha sur sol nu. Ce serait la première fois en agriculture bio que l'on montre un ef-

fet d'un engrais vert sur le rendement du tournesol. Aucun effet sur la teneur en huile n'a été enregistré », explique Jean Champion. Il apporte des éléments de synthèse pour les deux autres cycles d'essais. « Pour le maïs, les effets de l'engrais vert sur le rendement sont du même niveau que les pratiques de fertilisation classiques en bio », affirme-t-il. Selon lui, les meilleurs engrais verts permettent d'obtenir une récolte de 130 q/ha sans fertilisation complémentaire soit le même résultat qu'avec un apport de 10 tonnes de fumier de volailles. Un résultat qui se solde également par une amélioration de la marge nette de l'ordre de 1 000 euros par ha.

Enfin, « les effets des engrais verts sur le blé ont été également positifs, même avec une croissance de deux mois seulement. D'un point de vue économique, l'intérêt est plus limité qu'avec le maïs et il dépend beaucoup du coût des semences ». Pour dégager de grandes tendances, le technicien affirme que : « les engrais verts ont un intérêt agronomique mais aussi économique surtout si l'agriculteur produit sa propre semence comme la vesce ou la féverole ».

Choix des espèces et date de semis

La réussite d'un engrais vert sur la culture suivante dépend notamment du choix des espèces. « Il est intéressant de faire des mélanges pour coupler les effets c'est-à-dire faciliter l'enracinement, piéger l'azote ou bien enrichir le sol en azote. Tout dépend de la culture suivante, si c'est du maïs ou du blé exigeant en azote, mieux vaut recourir à des légumineuses pures. Pour du tournesol, du sorgho ou de l'orge, il est préférable de coupler les effets de légumineuses, graminées et crucifères », souligne Jean Champion. Sans oublier que le niveau du reliquat azoté dans la parcelle est également une clé de détermination du choix de ces espèces. Un autre facteur important de réussite réside dans la période de semis des engrais verts. Quatre dates ont été testées. Tout d'abord le semis sous couvert de céréales au début du printemps. « Mieux vaut choisir une espèce à croissance lente comme la luzerne ou le trèfle qui ne vont pas concurrencer la céréale et

opter pour cette solution sur une parcelle propre », précise le technicien. Ont également été testés les semis juste avant ou juste après la récolte de la culture précédente. « Dans notre région trop sèche en juin et juillet, on a abandonné ». La quatrième option est donc de semer l'engrais vert fin août, début septembre. Au moment du retour des pluies pour chercher une bonne implantation. Cette période est bien adaptée pour les espèces à croissance rapide (vesce, féverole) dont la biomasse sera importante avant l'hiver.

Rechercher une destruction optimale

Afin de détruire les engrais verts, il convient de réfléchir attentivement à l'itinéraire technique approprié. « Dans un sol lourd, argileux, nécessitant un labour d'hiver, par exemple, il est préférable de le détruire à l'entrée de l'hiver et donc de le semer le plus tôt possible en favorisant les espèces à croissance rapide. Dans des sols plus légers, un labour en sortie d'hiver est possible et les engrais verts peuvent être semés à l'automne », rappelle Jean Champion. Il souligne par ailleurs des principes importants. « Il faut respecter un temps assez long – au minimum un mois – entre la destruction de l'engrais vert et le semis de la culture afin que la matière verte soit dégradée, sans fermentation dans les creux du sol. Avec de la moutarde, il convient d'attendre plus longtemps encore. Ou bien avec la luzerne, mieux vaut d'abord déchaumer afin de la scalper avant de labourer. La clé de la réussite de la culture suivante dépend de cette destruction qui doit être optimale en choisissant la technique et la période appropriées. » ●

Pour aller plus loin

► Jean Champion, référent technique régional grandes cultures bio, Chambre d'agriculture de la Drôme
Tél. 04 75 57 50 00 ou 06 09 15 21 98.
jchampion@drome.chambagri.fr

Valorisation Le soja s'impose en bio

La culture de soja est bien valorisée par un débouché en alimentation humaine. Bonne tête d'assolement pour les cultures de blé et maïs gourmandes en azote, elle est indispensable pour tous les céréaliers bio. Témoignage de Michel Thibaud du Gaec des Couriols à Montmeyran (Drôme).

Je cultive du soja depuis 25 ans, comme tous les producteurs bio. Le soja n'est guère intéressant en conventionnel, ses cours sont trop bas et la plante est sensible à la phytotoxicité. Quand je suis passé en bio, mes rendements ont augmenté jusqu'à 40 q/ha. Cette culture offre également une sécurité en termes de débouchés grâce à notre coopérative la Drômoise de céréales. Nos cours sont stables depuis 10 ans », argumente calmement Michel Thibaud, associé du Gaec des Couriols à Montmeyran (Drôme). À noter également que la demande en soja bio ne se tasse pas. Son verdict est clair : la culture de soja s'impose en bio pour des raisons agronomiques, techniques et économiques. À cet égard, il souligne également les efforts réalisés par la coopérative : « Elle a un portefeuille de clients et elle a acquis un savoir-faire, elle possède une table densimétrique pour calibrer les graines. Nos livraisons se font en vrac ou en big bags vers l'Allemagne notamment ». De plus un nouveau silo – pensé pour le soja – a été construit voilà deux ans qui répond aux attentes des agriculteurs et des clients. Quant à l'exploitant, il conserve des semences après récolte pour les prochaines saisons, regrettant le peu de renouvellement variétal par ailleurs. « Nous sommes nombreux localement à utiliser la variété isidore inscrite en 2004, j'espère que la recherche variétale va progresser en misant sur la précocité ».

De façon synthétique, il précise les avantages de cette culture : « nos rendements évoluent entre 35 et 40 q/ha en moyenne par an. Son débouché est assuré et sa valorisation atteint 750 euros la tonne pour l'alimentation humaine, lorsque la récolte est déclassée en alimentation animale nous perdons entre 100 et 150 euros la tonne. Bien sûr, le soja ne nécessite pas d'apport d'azote extérieur et il n'est pas une culture salissante comme le maïs ». Le soja, pilier des exploi-

tations en bio selon lui, a également pour avantage de ne pas nécessiter de séchage après récolte, sauf de façon exceptionnelle pour ramener le taux à 12 % sur demande.

Maîtriser l'irrigation

Lorsqu'il aborde l'itinéraire cultural de cette légumineuse sur son exploitation, Michel Thibaud annonce la couleur : « Nous maîtrisons la culture, mais elle n'est pas facile. Il s'agit surtout d'assurer une bonne irrigation notamment en fin de cycle pour faire augmenter le taux de protéines. Autre point important, le soja doit rester propre ». Puis, l'agriculteur entre dans les détails. « Le soja vient en tête de rotation soit devant du blé ou du maïs, rien n'est figé, mais le soja ne revient pas avant trois ans, ceci afin d'éviter la présence de sclérotinia qui détruit la plante ». La préparation des parcelles destinées au colza débute par un labour d'hiver de 15 à 20 cm, suivi d'une à deux reprises des sols en avril au vibroculteur : « la terre doit être chaude et sans mauvaise herbe pour un semis au 10 mai dans l'idéal ». Michel Thibaud évoque également l'inoculation au moment du semis afin de favoriser le développement des nodosités sur les racines qui fixent l'azote de l'air. « Elle est systématique car la bactérie n'est pas endémique, on préfère donc la réaliser avec un apport de tourbe ». Puis le désherbage se fait à vue. « Au minimum chaque année, nous réalisons quatre interventions de binage jusqu'au 10 juin. La première huit jours après le semis, puis deux jours plus tard. Selon les besoins, nous utilisons la houe rotative, la herse étrille et une bineuse à doigts Kress ». Plus



tard, une fois le système d'irrigation installé, le désherbage est manuel. Cela dépend des parcelles, il s'agit alors d'éradiquer les herbes tardives comme le xanthium ou l'ambrosie en bordure de champ. Au début de floraison, reste alors à assurer l'irrigation par aspersion en réalisant cinq ou six apports de 40 mm tous les dix jours. La récolte du soja qui se montre plus précoce cette année de huit à dix jours intervient ensuite fin septembre début octobre. « Lorsque les feuilles sont tombées et les graines sèches, nous récoltons ras afin de ramasser les premières gousses avec la moissonneuse-batteuse. Une bonne préparation initiale du sol pour le niveler permet de ne pas recourir à un équipement particulier », précise l'exploitant. Michel Thibaud évoque encore la possibilité de l'implantation fin juin d'une culture dérobée de soja après de l'orge ou du blé précoces. « Mais l'intérêt économique n'est pas évident, on perd en potentiel de rendement, mais cela ajoute un soja supplémentaire dans la rotation. Toutefois, si la somme des températures est importante, comme cela peut être le cas en 2015, une telle culture serait intéressante ». ●

« Le soja est un pilier des exploitations de grandes cultures bio. »

Michel Thibaud, agriculteur bio.



Après 25 ans à cultiver le soja, Michel Thibaud estime toujours que cette plante est étonnante.



L'agriculteur recourt à la bineuse à doigts Kress qui permet de désherber correctement le soja.

Fiche d'identité de l'exploitation

- Le Gaec des Couriols créé en 1971 compte 5 associés.
- La SAU est de 200 ha.
- Productions : céréales dont 50 ha de blé 50, et aussi seigle et orge ; 4 ha d'ail ; 6 ha de semences potagères et 60 ha de fourrage (dont 30 ha de luzerne) ; 25 ha de maïs ; 25 ha de soja ; 10 ha de tournesol.
- Les premiers certificats Ecocert ont été attribués en 1995. Depuis 8 ans, toutes les cultures sont en bio.

Travail du sol

Le guidage par satellite, un travail de précision

Guillaume Plantier est le gérant de la SCEA la Goutte qui cultive 200 ha de céréales en bio à Mionnay dans la plaine de l'Ain. Il a investi dans un système de guidage par satellites pour optimiser ses interventions de travail du sol. Rencontre.

La SCEA de la Goutte est une exploitation agricole familiale, explique Guillaume Plantier. Je représente la 5^e génération. Depuis 2009, je travaille à la ferme, la conversion en bio a eu lieu en 2010 et mon installation en 2013. » Guillaume s'est toujours interrogé sur les problématiques de guidage des matériels. « En agriculture biologique, le grand challenge, c'est le désherbage. Il nous faut être efficace dans le respect du cahier des charges. Donc, on procède de façon mécanique. Pas besoin d'être grand clerc pour comprendre que la précision qu'offre le guidage par satellite optimise toutes les interventions, que ce soit le travail du sol, le semis, le désherbage. Cette rigueur engendre gains de temps et d'argent. »

Pas à pas

Après s'être informé sur les différents types d'assistance au guidage, Guillaume Plantier a finalement choisi le guidage par satellite. « J'ai entamé mon investissement en 2010 et je peux dire que c'est seulement aujourd'hui que je suis vraiment opérationnel après avoir expérimenté plusieurs formules. Ce principe d'assistance est très efficace à condition que le système soit vraiment au point. J'ai mis plusieurs années à acquérir tous les éléments pour avoir un équipement fiable. » L'agriculteur a opté pour une antenne fixe, avec une fréquence radio personnelle, qui échange les données avec une balise RTK. Ce système de correction garantit une fiabilité à 2-3 cm près. Il est équipé également avec l'autoguidage, par le biais d'une électrovanne installée sur la direction assistée qui assure une grande précision en ligne droite, en courbe, en marche arrière, quelle que soit la vitesse et même lors des demi-tours. Ses deux tracteurs sont dotés d'un correcteur de dévers, qui permet d'éviter les imprécisions engendrées par la physionomie du terrain. « Le guidage par satellite s'avérerait pour moi incontournable. Étant astigmate, ma vision de loin est très imprécise, confie Guillaume Plantier. De toute façon, les études ont prouvé que sur les grandes parcelles, sans le guidage, il est impossible d'éviter les recouvrements ou les manques ».



« J'enregistre la trajectoire du point A au point B et ensuite, j'oublie la conduite, je peux me consacrer à la surveillance de l'outil », explique Guillaume Plantier.

Se concentrer sur l'outil

Aujourd'hui, Guillaume Plantier s'est délesté du souci de la conduite du tracteur. Depuis son siège, il regarde derrière lui, comme s'il effectuait une marche arrière. « Le guidage, pour moi, c'est d'abord le confort de travail, pour le binage en particulier » précise-t-il. « Je me concentre sur la seule surveillance de l'outil. Imaginez faire du marteau piqueur avec l'engin derrière vous !... Je peux ainsi m'assurer que l'opération se déroule bien, qu'il n'y a pas de pierre coincée, d'éléments qui se dévissent, ou qui se bloquent. C'est aussi valable lors du travail du sol et des semis que je contrôle intégralement. »

Autre intérêt pour lui, les perspectives que laisse entrevoir le guidage. Grâce à la répétabilité et à la précision, il est possible d'envisager la pratique de nouvelles techniques, comme le strip-till, le travail en bande. Cette TCS, destinée aux cultures à fort espacement, préserve la vitalité du sol, augmente les rendements et diminue les coûts d'intervention ! ●

Œufs bio Val d'Eurre, des céréales à l'assiette

La société Val d'Eurre, implantée près de Crest (Drôme), a depuis longtemps misé sur le circuit long, tout en restant vigilant sur les différents acteurs qui interviennent.

Du côté des distributeurs, elle a su leur proposer des services novateurs. Une formule qui semble plaire. Les perspectives de développement sont nombreuses.



Créée en 1985, la société Val d'Eurre est spécialisée dans la production, le conditionnement et la commercialisation d'œufs de poules élevées en plein air. Depuis 2011, Val d'Eurre appartient au Groupe Agricole

Coopératif Dauphinoise, associé à la Coopérative Terres Dioises. L'agriculture biologique et le plein air font pleinement partie de son ADN. Pierre Giovannoni vendait, au départ, ses œufs sur les marchés. Mais sa société a rapidement dû s'agrandir, tant la demande était présente. Le premier poulailler bio verra le jour en 1996. Le premier d'une longue série. Des contrats d'intégration avec des éleveurs sont également conclus. Patrice Guillemet, l'actuel directeur de Val d'Eurre, est arrivé en 2000. Près de 30 millions d'œufs par an étaient à cette époque commercialisés et le chiffre d'affaires s'établissait à 4 millions d'euros. Sa mission d'alors : structurer l'entreprise, former le personnel, investir (agrandissement des locaux, achat d'une nouvelle calibreuse en 2008 dont le prix a avoisiné les 700 000 euros), développer le marché en GMS et positionner Val d'Eurre comme un spécialiste du plein air et du bio.

Traçabilité et qualité de services

La stratégie de l'entreprise est basée sur la valorisation de produits locaux associée à une qualité de services. Il faut



dire qu'outre le conditionnement des œufs, Val d'Eurre s'occupe également de la livraison, de la mise en rayon - un mobilier en bois et une signalétique spécifique sont proposés - ainsi que de la gestion des invendus. Une équipe de 30 personnes est d'ailleurs spécialement dédiée et intervient auprès de plus de 500 clients situés en Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur (Paca). « *De Mâcon à Menton* », précise le directeur. Aujourd'hui, près de 70 % du chiffre d'affaires s'effectue ainsi auprès de la GMS, le reste auprès de grossistes faisant partie d'un réseau bio. Autre argument de vente auprès des distributeurs : la proximité. Les œufs sont en effet produits en région Rhône-Alpes, principalement dans les départements de la Drôme et de l'Ardèche. « *À travers le Groupe Dauphinoise, nous disposons d'une filière régionale qui va de la céréale - produite en Rhône-Alpes, jusqu'à l'œuf en boîte, en passant par l'aliment fabriqué dans ses usines drômoises de Montélimar et Bourdeaux, ainsi que dans celle de la Côte-Saint-André* », indique Patrice Guillemet.

Des perspectives de développement

La mise en place de la gamme label rouge en 2012 a conduit également au développement de nouveaux



Val d'Eurre commercialise chaque semaine plus d'un million d'œufs bio.

Aviculture

Les productions de volailles et œufs bio s'envolent



Selon l'Agence bio, la production de poulets de chairs bio observée en 2014 est de 8,6 millions, en hausse de 8 % par rapport à 2013. En œufs bio, la mise en place de poules pondeuses chiffrée à 3,7 millions progresse fortement de 11 %.

Le syndicat national des labels avicoles de France (Synalaf) représente l'ensemble des filières avicoles organisées en France (66 % de la production de poules pondeuses bio et environ 86 % de la production de poulets bio observés par l'Agence Bio en 2014). Selon ce syndicat, les mises en place de volailles biologiques par les filières organisées ont augmenté de 10 % en 2014 par rapport à 2013. La plus forte progression concerne le canard à rôtir avec une évolution des mises en place en 2014 de 28 % par rapport à l'année précédente (110 000). Arrivent ensuite la dinde de découpe (135 000 mises en place) en progression de 11 % ; le poulet (+ 10 %) avec 7,3 millions de mises en place ; puis la pintade en hausse de 3 % (135 000 mises en place). Toujours selon le Synalaf,

8 % des poulets prêts à cuire (PAC) et 3 % des découpes de poulets achetés par les ménages français en 2014 étaient bio. Les exportations de volailles biologiques ont également progressé en 2014 de 18 %. La production d'œufs bio connaît également un bel essor avec, selon l'Agence bio, un total de 3,7 millions de poules pondeuses mises en place, soit une forte croissance de 11 % par rapport à 2013.

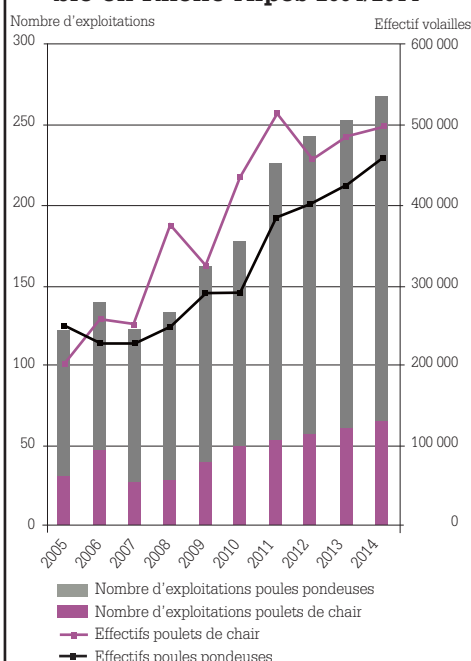
L'aviculture bio de Rhône-Alpes

En Rhône-Alpes, selon Corabio (coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique), le nombre de poulaillers bio est en constante augmentation. En 2015, elle dénombre 135 élevages de poules pondeuses ; 38 élevages de volailles de chair ; 35 autres élevages qui ont les deux ateliers. En Rhône-Alpes, selon l'observatoire de l'agriculture bio, 9 % des poules pondeuses et 4 % des poulets de chairs sont élevés selon les modes de l'agriculture bio. Des chiffres qui font de Rhône-Alpes la 3^e région française en termes d'effectifs de poules pondeuses bio et la 6^e pour les poulets de chair bio. Quatre départements regroupent 95 % des effectifs régionaux : l'Ardèche, l'Isère, la Loire, et la Drôme, qui à elle seule, compte la moitié du cheptel. « Si les circuits courts sont particulièrement bien développés dans la région, les filières longues concentrent les plus gros volumes, constate l'observatoire. En circuits courts, les volumes sont commercialisés en vente directe, souvent en Amap et sur les marchés, et le quart restant est livré à des magasins spécialisés bio en direct. En circuits longs, en filières organisées, la production, majoritairement à destination de la grande distribution, est vendue à un seul acheteur, qui est également le fournisseur d'animaux et d'aliments. » ●

poulaillers. L'équipe commerciale composée de trente personnes est en constante évolution. Aujourd'hui, le chiffre d'affaires de Val d'Eurre s'établit à 25 millions d'euros. Quatre-vingt-cinq personnes y travaillent et près de 150 millions d'œufs sont chaque année commercialisés. Chaque semaine, ce sont même plus d'un million d'œufs bio qui sont commercialisés. Val d'Eurre est un opérateur régional important : « Les perspectives de développement restent nombreuses. L'œuf coquille progresse de 1 à 1,5 % par an. Depuis 2007-2008, le bio croît quant à lui de 8 à 10 %. L'œuf standard est en léger recul, il part toutefois de haut. Dans les années à venir, notre croissance est estimée à 5 à 10 % par an », explique Patrice Guillemet.

Cette nouvelle ère de croissance passera par le recrutement de nouveaux éleveurs. À l'heure actuelle, Val d'Eurre travaille avec une cinquantaine d'entre eux, principalement implantés dans les départements de la Drôme et de l'Ardèche. « On sent un besoin. Nous devons anticiper ce développement. Nous sommes actuellement en pleine réflexion », poursuit-il. Il faut en moyenne deux ans pour recruter, de la prise de contacts à la construction d'un bâtiment d'élevage. ●

Progression de la production bio en Rhône-Alpes 2004/2014



Rendez-vous



► Dans le cadre de la Quinzaine de la bio, le 15 octobre au lycée agricole du Valentin : élevage intégré de poulets bio, je me lance !
contact@corabio.org

Circuits courts

Le choix du direct

Installée en volailles bio à Saint-Hilaire-du-Touvet (Isère) depuis six ans, Annaïg Mony peine encore à trouver son modèle économique, même si beaucoup d'atouts donnent beaucoup d'espoirs.

C'est le hasard qui l'a amenée là, ou plutôt le répertoire départemental à l'installation (RDI). « Avec mon compagnon, Laurent Brunat, nous étions plutôt partis pour nous installer dans le sud de la Corrèze, en poulets biologiques, à destination d'une vente directe dans les campings locaux. C'est un marché de niche mais fortement rémunérateur », explique Annaïg Mony, exploitante installée depuis six ans en Isère. Mais voilà, le sort en a décidé autrement. Inscrite au RDI de l'Isère, elle a eu une proposition de reprise d'une exploitation à Saint-Hilaire-du-Touvet, sur les contreforts de la Chartreuse, à 1 000 mètres d'altitude.

Installation rapide

« L'affaire a été réalisée assez rapidement après les premiers contacts », se remémore la jeune femme, d'autant plus que le cédant faisait les mêmes productions que ce qu'elle souhaitait : poulets et porcs. « J'élève 200 poules pondeuses, trois bandes de 400 poulets de chair et une vingtaine de porcs par an », décrit l'éleveuse qui a choisi l'agriculture biologique dès le début. « La question ne se posait même pas », confirme-t-elle avec certitude. Objectif : produire des animaux de qualité pour les vendre en direct. « Nous ne sommes pas dans les meilleures conditions, ici à cette altitude. Les hivers sont froids et humides. La production de céréales n'est pas possible, faudrait-il encore du foncier. Le coût de l'alimentation, surtout en bio est donc important et représente 30 % de notre chiffre d'affaires pour l'ensemble de nos animaux. Nous dominons la vallée de l'Isère (le haut Grésivaudan) entre Grenoble et Chambéry, mais l'accès passe par de petites routes de montagne, alors nous devons valoriser au maximum et retenir la valeur ajoutée dans l'exploitation. »

100 % vente directe

Pour cela, elle a opté pour une vente 100 % directe. Un petit tiers des ventes de ses œufs et poulets de chair est donc effectué par le truchement de plusieurs associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap). « J'ai la chance d'en avoir trois à proxi-



mité, sur le plateau des Petites roches, où est implanté Saint-Hilaire-du-Touvet, à mi-hauteur de la dent de Crolles. J'en livre également une à Tencin, dans la vallée et trois à Chambéry. » L'exploitante est présente également au marché de Saint-Hilaire-du-Touvet le mercredi après-midi ainsi qu'au Touvet, plus bas, le samedi matin, tous les quinze jours. « Il n'y a pas de volailler dans ce marché, c'est une force pour moi, car du coup, il fonctionne bien. » De manière anecdotique, un magasin Satoriz dans la vallée lui prend également des œufs et des poulets. « Je vends tous mes porcs à la ferme entre novembre et décembre, lorsque je les abats. C'est l'événement du plateau et les gens ont désormais retenu la période », se réjouit-elle. « Je ne suis pas dans des magasins de producteurs en raison du caractère saisonnier de ma production. On m'a déjà dit que ce n'était pas compatible avec les besoins réguliers de tels lieux de vente. C'est vrai que je n'ai des œufs que d'avril à décembre, des poulets que de juin à fin octobre et des porcs qu'en fin d'année. L'interruption de janvier et février en poulets me permet de respecter le vide sanitaire exigé par la réglementation. Les porcs, 100 % plein air ne peuvent arriver avant le mois d'avril en raison du climat local. Je manque donc de production et de revenus. Je ne vis pas encore de mon activité. »



Annaïg Mony élève en bio des poules pondeuses, des poulets de chair et des porcs.

Un seuil à franchir

Le sujet devient d'autant plus criant que son compagnon, jusque-là conjoint collaborateur à temps partiel, travaillant à l'extérieur, est désormais intégré à temps plein dans l'exploitation. « Je suis équipé d'une tuerie pour les volailles et d'un laboratoire pour la transformation. C'est là-dessus que je compte car les préparations stérilisées connaissent un bon succès et permettent d'étaler les ventes. » Mais se pose également pour la jeune femme un problème de réglementation sanitaire car son exploitation reconnue établissement de remise directe (ex loco-régional) ne permet de vendre que dans un rayon de 80 kilomètres de l'exploitation. « Il faudrait que j'obtienne un agrément sanitaire européen qui m'ouvrirait tous les marchés (y compris Internet) mais il faut que j'investisse dans une douche, du carrelage sur les murs et surtout dans une chambre froide supplémentaire, ainsi que dans un office pour le lavage des légumes. La décision est difficile à prendre. » L'année 2016 sera décisive pour l'exploitation. Elle servira d'année-test pour l'augmentation des volumes produits et peut-être du saut en équipement matériel, pour préparer les dix prochaines années d'une des rares exploitations à temps plein de ce secteur de montagne. ●

Cuma de Ladenne

Elle transforme vos fruits et légumes

Le système des Cuma défend une vision du travail collectif au service de l'intérêt de chacun. Une centaine existe en Ardèche, alimentant un secteur dynamique. Rencontre avec une structure de Jaujac, axée sur les fruits et légumes.

L'ancienne usine textile de Castrevieille, à Jaujac, accueille en ses murs le club judo, les ateliers communaux... mais aussi la Cuma de Ladenne, un outil collectif de transformation de fruits et légumes. Les locaux s'étendent sur 170 m², loués à des tarifs défiant toute concurrence auprès de la municipalité. Lancée par sept exploitants agricoles, la Cuma en compte aujourd'hui une vingtaine. Pour y adhérer, il faut être agriculteur, ou cotisant solidaire, et avoir à cœur la dimension collective du travail : ici, chacun met la main à la pâte et les tâches quotidiennes sont réparties entre utilisateurs. Une part majeure des apports de denrées est certifiée bio, même si la Cuma ne l'est pas. L'usage de produits d'entretien biologiques et le contrôle occasionnel des organismes certificateurs de membres suffisent à assurer le respect du cahier des charges.

15 000 à 20 000 euros de chiffre d'affaires

Les effectifs de la structure, présidée par Franz Lepert, de Burzet, « augmentent régulièrement », selon Alain Maréchal, son trésorier et, lui aussi, contributeur. Elle représente un atout pour les jeunes installés qui trouvent en ces lieux « le matériel nécessaire pour transformer. Certains adhérents viennent de Saint-Pierre-Verdoux ou de Grospierre car il existe peu de Cuma de transformation végétale en Ardèche¹ », poursuit Alain Maréchal. « Pouvoir bénéficier d'un outil comme celui-ci, c'est génial, soutient Aurélie Étienne, installée depuis juillet et accompagnée par la couveuse Natura scoop. Le coût d'un atelier individuel peut s'élever à des dizaines de milliers d'euros, pour une utilisation qui n'est pas quotidienne. »



A la Cuma, outre les machines, on partage aussi son expérience et ses savoir-faire.

Ainsi, les adhérents de Ladenne peuvent accéder à une chambre de congélation, une parmentière située dans la zone de lavage et de préparation des fruits, mais aussi à du matériel de cuisson, à des raffineuses... L'utilisation de la Cuma génère un chiffre d'affaires annuel de 15 000 à 20 000 euros, au titre des seules prestations, largement tributaire de l'activité castanéicole. Une somme à laquelle il convient d'ajouter le revenu tiré de la revente de bocaux et de sucre achetés en commun via la structure. Cette dernière transforme chaque année quelque 10 à 15 tonnes de produits entrants : châtaignes pour les deux tiers, fruits (cerises, pommes, poires, prunes...) et, dans une proportion plus marginale, des légumes pour confectionner purée, coulis ou soupes.

Un projet de modernisation

Si la Cuma ne peut satisfaire l'ensemble des besoins des producteurs, comme l'élaboration de jus de fruits par exemple, elle tend néanmoins à rester efficace et dynamique sur les principaux services. Cela passe par la modernisation de l'infrastructure et l'acquisition de nouveaux appareils. La Cuma projette de se doter d'un autoclave performant, automatique et facile à manœuvrer, d'une machine pour la mise sous vide et une éplucheuse. Un investissement de près de 40 000 eu-

ros, pour lequel les membres espèrent le soutien de la Région et de l'Union européenne à travers les aides du plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations (PCEA)². « Ces nouveaux équipements permettraient notamment aux castanéiculteurs qui transforment à la Cuma de travailler de plus grandes quantités et de mieux valoriser le produit fini (crème, au naturel...) », explique Alain Maréchal. Par ailleurs, certains adhérents les font éplucher à l'extérieur et transforment ensuite à Jaujac : l'acquisition d'une éplucheuse centraliserait la totalité du processus à la Cuma et attirerait probablement de nouveaux adhérents. « Nous aurions de la place pour eux, principalement pour des volumes intermédiaires à transformer. C'est juste une question d'organisation entre les membres, notamment pour la châtaigne. En fruits, cela ne pose aucun problème. » À cette saison, la Cuma est occupée trois à quatre jours par semaine et tourne à plein régime à l'automne. « Mais même dans ces moments-là, la surface laisse la possibilité à deux équipes de travailler en même temps », souligne le trésorier. Avec ces investissements, la Cuma de Ladenne espère réellement obtenir les moyens de se développer. ●

¹ D'autres Cuma de transformation végétale existent en Ardèche, pour l'élaboration de jus de fruits notamment, mais aussi liées au travail de la vigne et du vin. Ce type de prestations est également assuré par des ateliers individuels et autres prestataires, comme pour la farine de châtaignes.

² La réponse devrait être connue dans le courant de l'automne.

“ Les effectifs de la Cuma de Ladenne augmentent régulièrement. ”

Alain Maréchal, trésorier de la Cuma.

La Source du Verger

La stratégie du local et le bio en belle place

Située à Gilly-sur-Isère, tout près d'Albertville, l'entreprise *La Source du Verger* a connu en vingt-trois ans un bel essor. Pour les fruits et légumes qu'elle transforme, l'objectif reste de s'approvisionner localement, prioritairement en Savoie. Et dans sa large gamme, le bio tient depuis toujours une place de choix.

Pour comprendre les origines de *La Source du Verger*, il faut remonter... à sa source et à la conviction portée par les fondateurs de cette entreprise, Roger et Chantal Richard. En 1992, ce couple d'arboriculteurs de Gilly-sur-Isère, commune limitrophe d'Albertville, décide de se lancer dans la fabrication de jus de pomme et poire en mettant en avant la production locale. Les pommes et poires de Savoie sont de grande qualité et les variétés sont nombreuses. Du côté des producteurs, très implantés sur tout ce territoire de la Savoie comme jusqu'aux premières marches de l'Isère et en Haute-Savoie, une donnée apparaît importante : pouvoir valoriser les écarts de triage, les petits calibres et les fruits déformés au niveau local est économiquement souhaitable et cohérent. Très vite, l'activité de *La Source du Verger* se développe.

Des trésors gustatifs au naturel

Dès les années 2000, la transformation concerne non seulement les fruits mais aussi les légumes. La stratégie de l'entreprise réside dans l'élaboration de recettes traditionnelles et gourmandes à partir de ces fruits et légumes frais révélant, par un savoir-faire simple et efficace, tous leurs trésors gustatifs naturels. Au Concours général agricole à Paris comme lors d'autres manifestations réunissant les artisans producteurs français, *La Source du Verger* est très souvent distinguée. L'ensemble de ses recettes

ne contient ni arôme, ni colorant, ni conservateur, afin de préserver le goût originel des fruits et des légumes. Les médailles récompensent cette entreprise d'une dizaine de salariés demeurée constamment exigeante sur la qualité.

Un esprit et un positionnement bio

Le bio fait aussi originellement partie de son ADN. Dès 1998, l'atelier de l'entreprise a obtenu sa certification en AB (Ecocert), ce qui lui a permis de lancer une gamme de jus de fruits bio. En 2003, un nouvel atelier de 1 700 m² est inauguré pour fabriquer les jus et les recettes cuisinées. La marque *Le Savoyard Gourmand* pour le commerce traditionnel et celle de *Tante Léa* pour la grande distribution sont créées, permettant une reconnaissance efficace selon le circuit de commercialisation. La marque *La Source du Verger*, qui reprend le nom de l'entreprise, rassemble quant à elle toute sa production fruitée mise en bouteilles, avec les purs jus (jus de pomme et jus de fruits), les cocktails, les nectars, les cidres, le poiré et les pétillants.

Philippe Bernot et son épouse Aurélie ont repris l'entreprise en 2010. « Nous avons poursuivi le travail réalisé par Roger et Chantal Richard avec lesquels nous partageons les mêmes convictions, il s'agit donc d'une continuité », souligne Philippe Bernot. Au cœur de ces convictions et de cette continuité, le bio et la Savoie et, le plus possible le bio de Savoie, tiennent une place très importante. Le jus de pomme bio de Savoie est ainsi un des produits phares de *La Source du Verger*. Quant aux cidres de pomme (doux et brut) et au poiré, ils sont exclusivement élaborés à partir de fruits bio de Savoie. Idem pour le pétillant de pomme. Afin d'être bien identifiés en tant que produits bio régionaux, cinq produits de *La Source du Verger* bénéficient depuis 2011 du label Marque Savoie : le jus de pomme, le cidre, doux et brut, le pétillant de pomme et le poiré. Le bio est aussi délibérément très présent dans la marque *Le Savoyard Gourmand* dédiée au circuit hors enseigne. Il l'est également chez Tante Léa via sa



Pour les fruits comme pour les légumes, chaque étape de leur transformation obéit à des exigences précises et à un grand savoir-faire assuré par un personnel qualifié.

déclinaison de soupes et veloutés (soupe d'ortie, veloutés de potimarron, de cresson ou de cardon), ses bocaux de cardons au naturel, ses confitures (fruits des bois, myrtille, framboise, mûre et griottes) et compotes (pomme, pomme cannelle, pomme framboise, pomme rhubarbe).

Le travail à façon au service des producteurs

L'activité de l'entreprise de Gilly-sur-Isère ne recouvre pas seulement la transformation de fruits et légumes commercialisés sous ses propres marques. Le travail à façon représente entre 30 et 40 % de son chiffre d'affaires annuel qui s'élève à 2 millions d'euros. Les producteurs, et en particulier les producteurs en bio, trouvent là le moyen de valoriser leur surplus et, in fine, d'améliorer leur rentabilité de production. Les installations performantes de l'entreprise savoyarde (ligne de pressage, pasteurisation et mise en bouteilles dédiée à la fabrication des jus de fruits ; atelier de préparation, cuisson et mise en bocaux pour les produits cuisinés ; étiquetage) s'y prêtent complètement. Qu'il s'agisse de purs jus, nectars ou pétillants, de potages ou coulis, de compotes ou confitures, la prise en charge des fabrications est assurée en répondant aux exigences individuelles de manière parfaitement adaptée. ●

Pour aller plus loin

► Allez sur le site : www.lasourceduverger.fr



“ La stratégie de l'entreprise réside dans l'élaboration de recettes traditionnelles et gourmandes. ”

Nos belles récoltes Des légumes frais prêts à consommer

En dés, en julienne, en rondelles, en quartiers, de toutes les tailles, la société Nos belles récoltes propose du sur-mesure en matière de légumes frais, crus, prêts à cuire ou emballés sous-vide.

En dés, en julienne, en rondelles, en quartiers, de toutes tailles, la société *Nos belles récoltes* propose du sur-mesure en matière de légumes frais, crus, prêts à cuire, emballés sous-vide.

« Née il y a quatre ans, la société *Nos belles récoltes* est le fruit de la réflexion de cinq producteurs de légumes de la ceinture verte Lyonnaise », explique Denis Héritier, l'un des initiateurs du projet, producteur de cardons bio dans l'Ain à Francheleins. « Il s'agissait pour nous de valoriser au mieux nos productions. En créant cette structure de prestations de service, nous proposons une solution de consommation rapide et simple de légumes frais. Ces produits prêts à cuisiner répondent à une réalité actuelle de consommation. Les légumes frais sont souvent délaissés à cause d'un temps incontournable de préparation. Aujourd'hui l'épluchage, la découpe et le lavage puis le conditionnement dans des poches sous vide sont effectués par *Nos belles récoltes*. » Actuellement, la société comprend cinq producteurs, soit 80 personnes en tout. Elle transforme 150 tonnes de légumes et réalise 350 000 euros de chiffre d'affaires.



Sitôt récoltés, les légumes sont lavés, épluchés, parés puis conditionnés sous-vide.

Le cas de la production bio

En montant cette structure, il s'agissait de répondre à la demande de la restauration collective et de la grande distribution. « Avec différents producteurs (voir encadré), nous proposons une large gamme de légumes et de préparations : différents mélanges de crudités carottes, céleris, choux, concombres ; des moulinés variés ; des poêlées ; des légumes à cuisiner, (bette, cardon, poireau, courgette, potimarron, carotte, butternut, pomme de terre...) mélangés ou seuls », détaille Denis Héritier. La majorité de la production traitée et conditionnée par *Nos belles récoltes* est en agriculture raisonnée, la part bio, soit les cardons, représente 10 %. « Les collèges et les lycées commencent à demander du bio pour leur restauration, mais le marché reste encore restreint », précise le producteur. « Il y a peu de demande pour la production bio transformée parce que les légumes bio sont plus chers, et si l'on rajoute les différentes étapes de préparation, c'est trop onéreux pour les établissements scolaires. Nous travaillons donc nos débouchés vers la GMS. Mais nos productions ne sont pas assez conséquentes et pas suffisamment régulières pour réellement les intéresser. Nous avons encore des difficultés à mettre en adéquation la production de légumes frais et les débouchés. La conservation représente la soupape de la production de légumes frais. » L'activité de transformation de légumes crus de *Nos belles récoltes* est depuis peu installée sur le site de la conserverie et de l'atelier de conditionnement de la Maison Héritier, *Le jardin d'à côté* à Francheleins (Ain). ●



Dans la boutique du *Jardin d'à côté*, ouverte il y a trois ans, Denis Héritier vend l'ensemble de sa gamme de produits frais ou en conserve.

La Maison Héritier

Parmi les cinq producteurs, la maison Héritier est la seule à produire selon le cahier des charges de l'agriculture biologique depuis 2007.

C'est Jean Héritier qui dans les années 50 débuta la culture du cardon à Genay (Rhône). Son fils, François va créer en 1972 sa propre exploitation à Amareins (Ain) et promouvoir le cardon. Rencontrant un vif succès, François Héritier va constamment développer son exploitation passant de 4 à 18 ha de culture de cardon en 1998. Depuis 2007, c'est Denis qui dirige l'entreprise familiale : *Le jardin d'à côté* à Francheleins (Ain). La maison s'est dotée d'une conserverie et d'un atelier de conditionnement. Il y a trois ans, Denis Héritier a ouvert une boutique où l'on trouve l'ensemble de sa gamme ainsi que de nombreuses spécialités régionales.

« Les collèges et les lycées commencent à demander du bio pour leur restauration. »

Denis Héritier, maraicher bio.

Pomme/poire

Carpocapse et hoplocampe, des petites bêtes qui montent

Le carpocapse est un ravageur majeur du pommier et du poirier qui peut engendrer la perte de l'intégralité de la récolte. Tour d'horizon des moyens de lutte pour limiter, voire éradiquer sa présence dans les vergers.

Un carpocapse dans un verger est déjà un carpocapse de trop. Même à de très faibles niveaux de population, ce ravageur occasionne d'importants dégâts », estime Sylvaine Simon, agronome pour l'Inra aux vergers de Gotheron (Drôme). Pour lutter contre ce papillon, plusieurs expérimentations ont été menées par les organismes de recherche agronomique, notamment l'Inra et le Grab. La méthode la plus couramment utilisée par les producteurs et généralisée dans le Sud-Est de la France repose sur la lutte par confusion sexuelle. La femelle carpocapse, qui est un papillon nocturne d'un centimètre environ, émet dans l'atmosphère une substance chimique, la phéromone, pour trouver un partenaire avec lequel s'accoupler. « L'idée de la lutte par confusion sexuelle est de saturer le verger de cette phéromone, émise par des diffuseurs suspendus aux arbres et de perturber ainsi le mode de communication des insectes, relate l'agronome de l'Inra. Cette méthode donne des résultats satisfaisants à condition qu'il n'y ait pas de femelles fécondées qui émigrent à nouveau dans le verger, qui doit être assez étendu. Sur les petites surfaces, on peut être confronté à des effets de bordure qui entraîneront des échanges avec l'extérieur ». Comme cette méthode n'agit ni sur l'effectif des insectes et ni sur la pondaison d'une femelle déjà fécondée, une surveillance constante est nécessaire. « Sur certaines parcelles, lors des pics d'éclosion et de reproduction, il est possible de compléter la lutte par confusion sexuelle avec des produits de synthèse ou biologiques, note Sylvaine Simon. Dans les zones de résistance aux insecticides chimiques, la confusion sexuelle est devenue indispensable. L'avantage de cette solution alternative est qu'elle n'est pas dépendante des conditions climatiques, ce qui donne de la souplesse dans l'organisation des chantiers. Lors d'un orage, par exemple, la protection chimique sera lessivée, tandis que le diffuseur va continuer à émettre les substances chimiques. »



Une pomme infestée par une larve de carpocapse.

Agir sur les populations au moment de l'hibernation

Autres moyens de lutte, les produits microbiologistes, comme le virus de la granulose, qui s'utilise comme

un produit phyto-pharmaceutique classique pulvérisé dans la parcelle. « Le virus de la granulose, autorisé en bio, est spécifique au carpocapse, ce qui rend son efficacité satisfaisante », souligne l'agronome. L'inconvénient est que ce produit reste sensible à la chaleur et son champ d'action diminue en cas de populations élevées. « Il existe des vergers où il y a un échec lié à la résistance aux souches. Un autre isolat a été mis sur le marché et permet d'intervenir sur ces souches », ajoute-t-elle. Les ingénieurs sont en effet confrontés aux souches de résistances croisées aux insecticides. Par conséquent plusieurs familles de produits chimiques utilisés en agriculture conventionnelle se sont avérées inefficaces, tout comme des solutions biologiques comme le virus de la granulose. Les nématodes ont révélé au fil des expérimentations leur aide précieuse. Ces organismes minuscules vivant dans le sol sécrètent une toxine mortifère pour les larves âgées, lorsqu'elles sont enfouies dans des anfractuosités des troncs ou sous terre au pied des arbres, à l'automne et en l'hiver. La protection est donc utilisée après la récolte par pulvérisation. « On joue sur les populations des années suivantes, ce n'est pas une méthode de lutte pour l'année en cours, indique Sylvaine Simon. On observe une bonne efficacité quand les conditions d'application sont bonnes, c'est à dire de l'humidité pendant 24 à 48 heures et des températures minimales de 12°. Il doit faire relativement doux, ce qui n'est pas toujours évident après les récoltes, fin octobre ». Dans un cadre d'application correcte, la mortalité se situe entre 50 % et 65 % et peut atteindre jusqu'à 90 % lors de conditions optimales. Enfin, la protection directe des filets Alt'carpo, en



“ Un carpocapse dans un verger est déjà un carpocapse de trop ”

Sylvain Simon, agronome Inra.



La protection mécanique avec les filets Alt'carpo ont fait leur apparition dans les vergers il y a dix ans et existe en monorang (photo) ou en monoparcelle.

© Inra Gotheron

mono-rang et mono-parcelle, permet d'obtenir de bons résultats dans la lutte contre le carpocapse, même en cas de populations très élevées. L'installation représente cependant une contrainte majeure si le verger n'a pas été conçu pour être abrité. Les opérations manuelles et notamment l'éclaircissage demandent de prendre le temps d'ouvrir et fermer le filet ou de travailler dans un espace clos avec une ampleur de gestes limitée. Comme les filets Alt'carpo ont fait leur apparition il y a dix ans, les agronomes ne disposent pas de retour d'expérience sur un long laps de temps de cette protection mécanique. Des études ont cependant déjà révélé que la pose de filets

retardait de trois à quatre jours la maturité et n'avait aucune incidence sur la qualité du fruit. « Nos travaux sont davantage liés à la combinaison d'un ensemble de méthodes non chimiques, plutôt que la mise au point d'une seule technique en particulier, conclut Sylvaine Simon. Nous travaillons à l'échelle du cycle complet de l'insecte : la pulvérisation de nématodes pour agir sur les populations de larves hivernantes, ensuite la confusion sexuelle des papillons adultes, puis éventuellement le recours au virus de la granulose et enfin l'utilisation d'insecticides chimiques, sauf dans les parcelles bio, si la pression du carpocapse demeure importante. » ●

L'hoplocampe, l'autre ravageur du pommier

Jusqu'à présent, l'hoplocampe était considéré comme un ravageur secondaire dans les vergers de pommiers. Mais l'insecte, dont la larve creuse des tunnels dans le fruit, est en recrudescence et peut provoquer d'importants dégâts. « En France, il n'y a pas beaucoup de solutions qui s'offrent aux producteurs bio pour lutter contre cet insecte, regrette Claude-Eric Parveaud du Grab. La pratique la plus utilisée par les arboriculteurs est le piégeage massif avec la plaque blanche engluée, mais dans certains cas cette méthode est insuffisante ». Une expérimenta-

tion actuellement menée par le Grab au lycée agricole du Valentin (Drôme) sur l'effet de l'application d'infradose de sucre n'a pour l'instant pas révélé d'efficacité évidente. « L'idée est de mettre en place une expérimentation en conditions semi-contrôlées pour déterminer si des nématodes pathogènes peuvent parasiter efficacement les larves d'hoplocampe dans le sol, comme pour le carpocapse », précise-t-il. D'autres pistes sont à l'étude en France comme au Canada, en Allemagne, en Suisse et en Belgique, pays très concernés par ce ravageur.

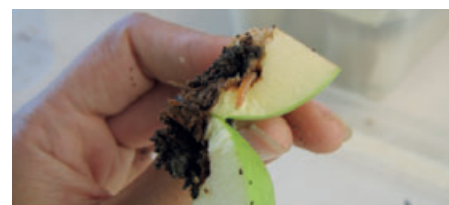


© CE Parveaud, Grab

Le piégeage massif sur une plaque blanche engluée reste la solution la plus utilisée par les arboriculteurs pour lutter contre l'hoplocampe.

Un papillon ravageur

Le carpocapse, un papillon de la famille des lépidoptères, passe l'hiver sous forme de larve âgée dans un cocon dans les anfractuosités des troncs d'arbre ou dans le sol. Les premières émergences des individus débutent en avril et mai, selon les régions. Le papillon vole, s'accouple, puis pond des œufs sur les tiges, les feuilles ou l'œil des fleurs. Les jeunes larves s'installent ensuite dans le fruit pour s'y développer. Pommes et poires tombent alors précocement et ne sont plus commercialisables. La pression des populations de carpocapse est telle qu'un arboriculteur peut voir quasiment toute sa récolte infestée par ce ravageur. « On observe une première génération jusqu'en juin, puis une deuxième génération jusqu'en août et parfois une troisième jusqu'à la récolte, décrit Sylvaine Simon, agronome pour l'Inra aux vergers de Gotheron (Drôme). La période de risque en verger s'étend jusqu'à la récolte. On assiste à une augmentation des populations, le réchauffement climatique peut expliquer ce phénomène. Dans la région de Valence (Drôme), on compte deux générations avec un début de troisième génération. A Avignon, les arboriculteurs sont systématiquement confrontés à trois générations. Plus on a de générations, plus on est dans une situation difficile. »



Prédation naturelle et pratiques agricoles

La chauve-souris, comme les oiseaux insectivores notamment la mésange bleue, est friande du carpocapse, papillon qui vit la nuit comme elle. Favoriser l'implantation de ces prédateurs à proximité des vergers peut constituer une aide précieuse. Il s'agit surtout de mettre en place un ensemble de bonnes pratiques agricoles pour perturber l'implantation des insectes, comme éliminer tous les fruits de la parcelle après récolte et supprimer tous les abris dans lesquels le carpocapse peut trouver refuge pour l'hiver, notamment les pallox.

Rendez-vous 

► Dans le cadre de la Quinzaine de la bio, le 15 octobre à 9h30 : porte ouverte au Domaine de Gotheron.
Contact : Brice le Maire -
04 75 25 99 79 ou 06 82 65 91 32.

Cizeron Bio

L'appétit est venu en mangeant

Président directeur général de Cizeron Bio, Jean-Charles Cizeron incarne le visage du leader du marché de l'alimentation animale bio sur le grand quart Sud-Est de la France. S'il a grandi dans la meunerie familiale, il n'imaginait pourtant pas faire carrière à La Gimond dans la Loire.

Lorsque Jean-Charles Cizeron a intégré l'entreprise familiale, c'était pour quelques mois. Histoire de donner un coup de main avant de répondre aux opportunités professionnelles qui s'offraient à lui, notamment à l'étranger : « Mon père [André, décédé en juin 2013, NDRLR], cinquième génération de meuniers basés à La Gimond depuis 1763, venait de créer une nouvelle société en collaboration avec Euréa afin de séparer l'activité traditionnelle de la production de nourriture animale bio. » Quinze ans plus tard, notre homme reçoit pourtant vêtu d'un polo estampillé Cizeron Bio et la mention « président directeur général (PDG) » figure sur sa carte de visite. Les ans se sont effectivement étirés au rythme d'« une aventure passionnante » qui a vu l'établissement devenir « leader du marché de l'alimentation animale bio sur le grand quart Sud-Est de la France ». Comprendre comment on en est arrivé là exige de rembobiner son parcours et, en parallèle, celui de l'entreprise. « Un peu comme pour les enfants qui grandissent à la ferme, le moulin a toujours fait partie de la vie quotidienne, raconte-t-il. J'ai rapidement participé aux tâches, après l'école ou pendant les vacances : balayer, livrer la farine aux boulangers, etc. Et puis, il y avait tous ces agriculteurs, éleveurs ou ingénieurs agronomes qui venaient à la maison. J'ai pu écouter ces passionnés aux idéaux fort intéressants disserter sur leurs théories autour du bio, leurs stratégies de développement... »

À Paris à 16 ans

Plus jeune, l'aîné des trois fils Cizeron n'envisageait

pas de marcher sur les traces de ses parents. « Peut-être par esprit rebelle, comme beaucoup », glisse-t-il avec un sourire. Lui s'imaginait boulanger avant de bifurquer vers les industries de cuisson, rejoignant Paris et l'École nationale supérieure de meunerie et des industries céréalières, à 16 ans. « Au grand dam de mes parents, souligne-t-il. Pas par rapport à l'entreprise familiale mais plutôt parce qu'ils me trouvaient encore jeune pour faire le grand saut. C'était ma décision, j'ai eu la chance qu'ils acceptent, malgré des moyens modestes, de financer les études de mon choix. »

Après l'obtention d'un premier BTS dans la capitale et d'un second en Isère, le jeune homme répondait à l'appel des drapeaux. Deux jours après la fin de son service militaire, un moulin bourguignon le recrutait en tant que chef meunier ! « J'ai aimé découvrir la meunerie industrielle, travailler en conventionnel avec des produits que je ne connaissais pas, estime Jean-Charles Cizeron. Au bout de cinq ou six ans, j'avais cependant le sentiment d'avoir fait le tour de la question. J'étais en phase avec le métier, plus forcément avec l'environnement et en particulier les produits utilisés. » C'est alors qu'intervint la proposition de son père : « Il avait beaucoup de travail, il fallait passer d'un statut artisanal à celui de PME. J'ai pris énormément de plaisir à découvrir l'alimentation animale et à la développer. Nous avons grandi petit à petit -100 tonnes mensuelles avant la création de la structure, 300 en

janvier 2000 et 2 000 à 2 500 tonnes actuellement- grâce à un bon état d'esprit de développement commun avec fournisseurs et clients, qui stimulait tout le monde. »

« Rendre les exploitations plus efficaces »

À son arrivée, Jean-Charles Cizeron était le cinquième salarié d'une structure qui en compte aujourd'hui le triple. Parmi les ingrédients de ce succès, il cite la volonté permanente d'investir 300 000 à 400 000 euros annuels (matériel, process, informatique) et un budget formation conséquent. Cizeron Bio inaugurera ainsi l'an prochain une nouvelle tour de fabrication, concrè-

“ Se lever chaque matin pour réfléchir aux projets qui font avancer le système est passionnant. ”

Jean-Charles Cizeron.



“ Ma journée ressemble à celle d’un agriculteur : je me lève tôt et me couche tard ”

Jean-Charles Cizeron.



Jean-Charles Cizeron, président directeur général de Cizeron Bio.

tisation d'un projet estimé à 1 million d'euros. Le but ? Valoriser les protéines végétales pour les animaux afin de « leur en donner moins, mais de meilleure qualité, qui soient 100 % assimilables ». « Nous devons constamment avoir en tête que tout ce que nous faisons doit apporter de la valeur ajoutée professionnellement et humainement aux personnes qui nous

font confiance afin de rendre leurs exploitations plus efficaces », note celui qui apprécie la diversité d'acteurs, de terroirs et de productions agricoles qu'offre la région Rhône-Alpes. C'est notre raison d'être, elle exige une humilité car on apprend toujours. Il reste énormément à faire pour produire plus avec moins tout en respectant les cahiers des charges, l'environ-

nement, les éleveurs, les animaux et les conditions d'élevage. Se lever chaque matin pour réfléchir aux projets qui font avancer le système est passionnant. » Au quotidien, justement, il tient à véhiculer des valeurs de tradition, modernité, simplicité et présence sur le terrain : « Nous devons maintenir les échanges avec nos fournisseurs en travaillant de façon transparente, et avec nos clients en les aidant dans leur conversion au bio¹. » En 2016, Cizeron Bio organisera d'ailleurs une nouvelle journée technique à La Gimond. « En bio, on est assez éloigné les uns des autres. Se retrouver pour échanger permet à chacun d'acquérir de l'expérience, d'apprendre du vécu des autres », assure son PDG.

« A 100 % bio »

De façon plus large, Jean-Charles Cizeron se dit « à 100 % bio dans (son) parcours professionnel et personnel. C'est un esprit de fraternité et de proximité professionnelles, un échange équitable. On fait confiance et on nous fait confiance. Les salariés me suivent dans ce schéma-là, c'est essentiel. » Les recrutements sont d'ailleurs très réfléchis. « Il s'agit d'un moment important dans la vie d'une entreprise, constate-t-il. Quand nous créons un poste, on prend donc le temps de trouver la personne la plus adaptée à notre monde professionnel et surtout à cet état d'esprit. Certains ont la fibre, d'autres pas. »

Cizeron Bio, qui réalise 87 % de ses achats en France, tient aussi, « en toute modestie », à « être un acteur de l'emploi local ». Son dirigeant indique par exemple que les salariés vivent à une quinzaine de kilomètres autour de l'usine, ce qui leur permet de perdre moins de temps et d'énergie en voiture. Pour autant, Jean-Charles Cizeron n'envisage pas d'aller plus loin, par exemple en s'engageant comme avait pu le faire son père, maire de La Gimond de 1972 à 1984 puis de 1996 à 2008. « J'ai fait le choix d'être dans l'entreprise », répond-il. A une activité déjà chronophage, rythmée par des déplacements en France et dans le monde, s'ajoutent quelques mandats dans des conseils d'administrations d'associations et syndicats professionnels. Le temps qu'il lui reste, Jean-Charles Cizeron entend le consacrer à de l'activité physique (vélo, natation) et, surtout, à ses proches.

Lui arrive-t-il de songer que ses enfants pourraient, à leur tour, prendre la relève ? « Comme mes parents l'ont fait dans ma jeunesse, ma compagne et moi leur expliquons qu'ils suivront la voie qui leur plaît. Notre rôle consiste davantage à leur transmettre les valeurs de la vie, du bio, de bien-être, d'équilibre alimentaire, de respect et d'humilité », conclut-il. ●

¹ Création en 2010 de Bio Agri en partenariat avec le Groupe Euréa et la minoterie Dupuy-Couturier.

“ Nous avons appris à communiquer ”

L'emploi du temps de Jean-Charles Cizeron est bien garni. « Ma journée ressemble à celle d'un agriculteur : je me lève tôt et me couche tard », lance-t-il avec un sourire. Pourtant, c'est sans trop de difficulté que le président directeur général de Cizeron Bio accepte de bloquer une heure pour évoquer l'entreprise familiale et son propre parcours. « On apprécie que les médias s'intéressent à nous et on se doit de leur répondre, d'expliquer ce que l'on fait,

notre métier », ajoute-t-il. Cizeron Bio n'a pourtant pas toujours eu cette culture de la communication. « Nous avons pris le train en marche il y a cinq ou six ans, se rappelle le dirigeant. Jusque-là, je me disais : “ nous faisons bien notre travail et tout le monde le sait.” Mes nombreux déplacements en France, en Europe et même dans le monde m'ont fait ouvrir les yeux sur l'importance de la communication, de mettre en avant nos forces et comment le

faire car il y a des codes pour diffuser de l'information. » Cizeron Bio s'est adjoint les services d'« une petite agence de communication basée en Auvergne venue (l')épauler pour bâtir une stratégie ». Afin de « véhiculer (ses) valeurs de tradition et de modernité », Cizeron Bio a mis en place un dossier de presse régulièrement actualisé, a revu son site internet et lancera prochainement une newsletter.

Rendez-vous



► Dans le cadre de la Quinzaine de la bio, le 14 octobre : porte ouverte chez Cizeron bio. Contacts : ajeke@cdf-raa.coop ou contact@cizeron-bio.fr



La zone de protection de la source Badoit s'étend sur 40 km² et trois communes.



La Bulle verte Fédérer les énergies pour protéger la source

La société Badoit, a créé en 2010, en partenariat avec les trois communes de la Loire (Saint-Galmier, Chambœuf et Saint-Médard) situées sur la zone de l'impluvium, une association visant à protéger la source exploitée depuis 1778.

À Saint-Galmier, l'eau pétillante est une ressource précieuse, le pilier de l'activité économique locale depuis plusieurs siècles. Aussi, la protection de cette ressource est autant une nécessité impérieuse qu'une évidence. Pour mieux fédérer les actions, l'association la Bulle verte a vu le jour en 2010 sur l'initiative de la société d'embouteillage, propriété du groupe Danone. Les trois municipalités, Saint-Galmier, Chambœuf et Saint-Médard situées sur la zone d'infiltration des eaux, ont été associées au projet. Au total, le périmètre de protection s'étend sur 40 km². Le premier objectif a été d'analyser et d'identifier les risques de pollution de la ressource en eau sur le territoire. C'est dans cet esprit que les pratiques des exploitations agricoles ont été diagnos-

tiquées. Une phase qui s'est achevée au printemps 2014. Dans un second temps, la Bulle verte cherche à mettre en place des solutions de protection appropriées, à favoriser, y compris financièrement, tous travaux de protection de l'aquifère de l'eau minérale mais aussi à sensibiliser le public (particuliers, scolaires, artisans, industriels, agriculteurs, associations, administrations, etc.) à la nécessité de protéger ce territoire pour préserver la qualité du gisement de l'eau minérale naturelle de Badoit.

Des actions concrètes sur les exploitations agricoles

« Badoit, c'est une eau minérale naturelle avec interdiction de la traiter. Si un jour ils ont un problème de pollution, ils ferment », résume Gilbert Besson, agriculteur bio de Saint-Galmier. L'hypothèse semble peu probable puisque la source provient d'une nappe située à plusieurs centaines de mètres de profondeur. Mais, mieux vaut prévenir pour ne pas hypothéquer l'avenir. « Je suis installé depuis quinze ans, pour moi, c'était inéluctable d'en arriver là. D'autres sources d'eaux minérales naturelles suivent déjà la même stratégie. » En effet, le groupe Danone, pour ne parler que de lui, a mené des actions similaires sur l'impluvium de la source Évian en Haute-Savoie.

Pour l'heure, les actions proposées, et en partie financées, reposent sur le volontariat des agriculteurs. Plusieurs essais ont été réalisés sur la production de méteil (association de céréales et de légumineuses) qui vise à augmenter la teneur en protéines des fourrages. D'autres expériences ont été tentées sur la valeur des

composts avec analyse des fumiers, sur les semis de prairies sous couverts. « On nous incite à être autonome et à moins polluer, résume Gilbert Besson, l'association Bulle verte est là pour accompagner l'évolution des pratiques, financièrement également. Ils payent par exemple des semences ou les diagnostics de conversion à l'agriculture biologique. » Si l'agriculteur voit ce travail d'un bon œil d'autres de ses collègues sont plus méfiants. « Certains craignent que ces accompagnements, ces encouragements, deviennent à terme des contraintes imposées et coûteuses. Moi je crois que c'est une chance d'être sur cette zone. Badoit a besoin que l'agriculture subsiste sur la zone de l'impluvium. C'est mieux que des zones urbanisées. C'est un partenariat gagnant-gagnant. » D'autres réflexions sur des projets plus importants sont en cours comme la mise en place d'une unité de méthanisation ou d'un séchoir collectif. Certaines de ces solutions ont déjà été mises en place par le groupe Danone à Évian.

Collectivités et particuliers aussi concernés

L'agriculture n'est bien sûr pas la seule activité à être concernée par la protection de la source. Des actions ont été menées sur le traitement dans les stations d'épuration autonomes des particuliers. Les collectivités montrent l'exemple en s'engageant dans la voie du zéro pesticide dans l'entretien de leurs espaces verts. La charte signée en 2013 par les municipalités prévoit dans un premier temps une forte réduction des pesticides pour parvenir à s'en passer totalement au bout de cinq ans. « Pour l'instant, Bulle verte est uniquement composée des représentants de l'entreprise Badoit et des élus des trois communes, nous, les agriculteurs, sommes simplement associés à leur travail. L'idéal serait de faire partie intégrante de l'association », estime l'agriculteur ligérien. La proposition est lancée... ●

“ Badoit à besoin que l'agriculture subsiste sur la zone de l'impluvium. ”

Gilbert Besson, agriculteur bio.

Autoconstruction Un terreau fertile d'innovations !

Les outils et machines agricoles, dans leur version standard, peuvent parfois apparaître inadaptés à l'agriculture biologique. Pour surmonter cette impasse, des solutions existent en autoconstruction. Apprendre à construire soi-même ses agroéquipements est possible. Structure de formation, catalyseur et diffuseur de ces savoirs, l'Atelier paysan est un acteur clé dans ce domaine.



Convertir son parc outils à l'attelage rapide par triangle permet de gagner du temps, d'améliorer son confort et d'augmenter la sécurité.

De nombreux agriculteurs en AB font le constat que certains outils et machines agricoles dans la version des grands constructeurs ne sont que partiellement voire pas du tout adaptés à l'agriculture biologique et à leur propre exploitation. Le constat est encore plus flagrant lorsque les techniques culturales de l'AB exigent une autre manière de travailler. L'exemple de la culture en planches permanentes en maraîchage illustre bien ce cas. Témoin sur le terrain de ces impasses techniques vécues par les agriculteurs et constatant aussi que certains tentaient de les surmonter en bricolant leurs propres outils, l'ADABio lançait en 2009 une initiative en faveur de l'autoconstruction et de la formation à l'autoconstruction à destination des maraîchers et des producteurs bio du territoire Rhône-Alpes et Bourgogne. Vrai succès, l'initiative dans un premier temps portée par ADABio Autoconstruction sous statut associatif s'est confortée en devenant au 31 mars 2014 l'Atelier Paysan, une SARL avec statut de SCIC (société coopérative d'intérêt collectif). L'Atelier paysan, basé à Renage en Isère, est devenu un partenaire très actif dans le domaine de l'autoconstruction au service de tous les producteurs et de toutes les filières.

Recherche et développement et démarche participative

Cette structure boîte-à-outils au service des démarches de conception participative d'outils agricoles adaptés et des pratiques d'autoconstruction est désormais connue. L'Atelier paysan assure en effet deux activités complémentaires : la recherche et développement (R & D) participative et la diffusion de savoirs paysans. En R & D, pour connaître ce que réalisent les autoconstructeurs, l'Atelier paysan se déplace sur les fermes dans toute la France. Cette « *traque aux innovations paysannes* » a permis d'ouvrir le champ des découvertes à l'autoconstruction, non seulement en maraîchage mais aussi en grandes cultures, notamment dans la pratique des techniques culturales simplifiées (TCS), et en traction animale. L'accompagnement de groupes à la conception d'outils adaptés, la construction de cahiers des charges d'agroéquipements, la modélisation et les plans 3D, le prototypage d'outils, l'expérimentation, la publication en open source de tutoriels de construction et l'animation d'un réseau d'autoconstructeurs nourrissent cette boucle vertueuse au service d'une autonomisation dans le domaine des agroéquipements.

Formations itinérantes

La formation et la diffusion des savoirs paysans sont tout aussi prépondérantes dans cette démarche de réappropriation de connaissances techniques afin que les producteurs deviennent pleinement acteurs de leur innovation. Pour ce faire, l'Atelier paysan organise des formations itinérantes, soit une quarantaine par an, en automne hiver et au début du printemps, en Rhône-Alpes et partout en France. Le coût de ces stages peut être pris en charge par les fonds de formation (Fafsea, Vivea...) et le matériel de construction nécessaire au producteur peut lui être financé à hauteur de 40 à 50 % par le dispositif FEADER. Via l'Atelier paysan, des commandes de matériaux et accessoires peuvent être groupées. La diffusion des savoirs paysans est activée en permanence via le site internet de l'Atelier paysan et son forum où tous les producteurs peuvent échanger sur leurs expériences, apporter des conseils, etc.

« Toutes les personnes souhaitant faire évoluer leurs outils peuvent venir chez nous, rappelle Julien Reynier, chargé de développement à l'Atelier paysan et l'un des huit salariés de la société coopérative. Si beaucoup de nos participants sont en agriculture biologique, des conventionnels aussi participent à notre formation. L'objectif de notre démarche est de rendre les gens acteurs de leurs pratiques, de leur faire prendre conscience aussi que des façons de faire sont encore à inventer et que cela est possible en autoconstruction ». ●

Équipements autoconstruits : divulguer, partager, diffuser

De très nombreuses informations et ressources actualisées sont directement accessibles via le site internet de l'Atelier paysan, www.latelierpaysan.org, et son forum www.forum.latelierpaysan.org. Y figurent notamment quelque 350 fiches techniques, tutoriels de fabrication, plans standardisés, etc. Une véritable

mine d'informations et de capitalisation de savoirs partagés. Parmi les outils réalisables en autoconstruction, citons : le triangle d'attelage ; la bascule (articulation du triangle d'attelage) ; le vibroplanche ; le cultibutte ; le rouleau perceur ; la butteuse à planche ; la barre porte-outils ; la houe maraîchère ; le roloflex ; la

dérouleuse à plastiques et même l'équipement d'atelier (tréteaux pliables et plieuse).

Un prototype a été également développé en viticulture pour le travail en zone de coteau à dévers et une nouvelle thématique est explorée depuis septembre 2014 en ce qui concerne les bâtiments (élevage et stockage).

Rendez-vous



► Pendant la Quinzaine de la bio : démonstrations d'outils autoconstruits. Contact : Nicolas Sinoir 07 85 41 99 02.

Quinzaine DE LA BIO

DU 5 AU 18 OCTOBRE 2015

*39 rendez-vous
à la découverte
de l'agriculture
biologique
en Rhône-Alpes*



Info et programme en ligne :
quinzainedelabio.wordpress.com

Organisé par :



Porté par : **PÔLE BIO**
CONVERSION
RHÔNE-ALPES

Avec le soutien de :

