

Regards croisés en terre naturelle

Portraits d'acteurs

de la filière biologique en région Centre.

GUIDE DE L'EXPOSITION



Réalisé avec le soutien
financier de la DRAAF et
du Conseil régional Centre





DES HOMMES ET DES FEMMES TOUS HUMAINEMENT IMPLIQUÉS



L'exposition que présente Bio Centre va permettre de découvrir les métiers liés à l'agriculture biologique. Personnellement, depuis que je fréquente les hommes et les femmes qui travaillent dans cette filière, j'ai appris à mieux connaître leurs difficultés au quotidien. Et j'ai un grand respect pour leur engagement, leur motivation à amener chaque jour aux consommateurs une alimentation saine. Depuis, je fais très attention à ne pas gaspiller ce que je leur achète, par respect pour leur travail.

Leur engagement dans la préservation de la planète est quotidien. Tous ces acteurs de notre région œuvrent à remplir nos paniers de denrées produites à notre porte ou presque. Car l'une des particularités de l'agriculture biologique c'est aussi le développement d'une filière de proximité que l'on retrouve beaucoup moins en agriculture conventionnelle. Cette proximité favorise les contacts entre les opérateurs de la filière, du producteur au consommateur. C'est ainsi qu'on découvrira dans les pages qui suivent quelques exemples de partenariats à différents niveaux de la filière.

Mais la proximité ne veut pas dire se fermer aux productions extrarégionales ! Car, selon leur métier, certains opérateurs de la filière ne peuvent pas se satisfaire de vendre l'ensemble de leur production ici en région Centre ! Le marché national des produits biologiques est en progression constante depuis quelques années, et les productions régionales y trouvent des débouchés.

L'agriculture biologique, c'est aussi une implication dans la vie sociale et économique des territoires. Ce sont souvent des fermes à taille humaine qui emploient plus de main d'œuvre que les grandes exploitations conventionnelles ; ce sont aussi des groupements de producteurs qui s'inscrivent dans une démarche solidaire...

Cette exposition est une occasion de rencontrer quelques-uns des acteurs de la filière biologique régionale, des hommes et des femmes tous humainement impliqués, qui sont les porte-paroles, en quelque sorte, de tous ceux qui n'ont pu témoigner de leur engagement, et ils sont de plus en plus nombreux en région Centre.



Jacques Dyonet,
*consommateur de produits biologiques,
président de l'AMAP* La riche en bio (Indre-et-Loire),
administrateur de Bio Centre.*

Il faut être cohérent : quand on est convaincu par le bio comme je le suis, on a envie que ce soit à la portée de tous.



Julien Guyot de Saint Michel,
boulanger bio

"Il faut être cohérent : quand on est convaincu par le bio comme je le suis, on a envie que ce soit à la portée de tous."

Créé en 2000

par Gilles Foucard, boulanger bio.
Le four à bois est un "gueulard",
en chauffe directe.

Julien Guyot de Saint Michel a repris
le four en mars 2012 et produit des :

- pains tradition sur "poolish"
(pré-fermentation liquide à base
de levure);
- pains spéciaux sur levain liquide
ou ferme : complet, demi-complet;
avec différentes céréales :
épeautre, engrain, seigle;
- pains briochés nature, choco, raisins;
- viennoiseries : chaussons aux
pommes bio de Vennecey,
chocolatinas, croissants.

La production hebdomadaire est de
1500 baguettes et 200 pains spéciaux.

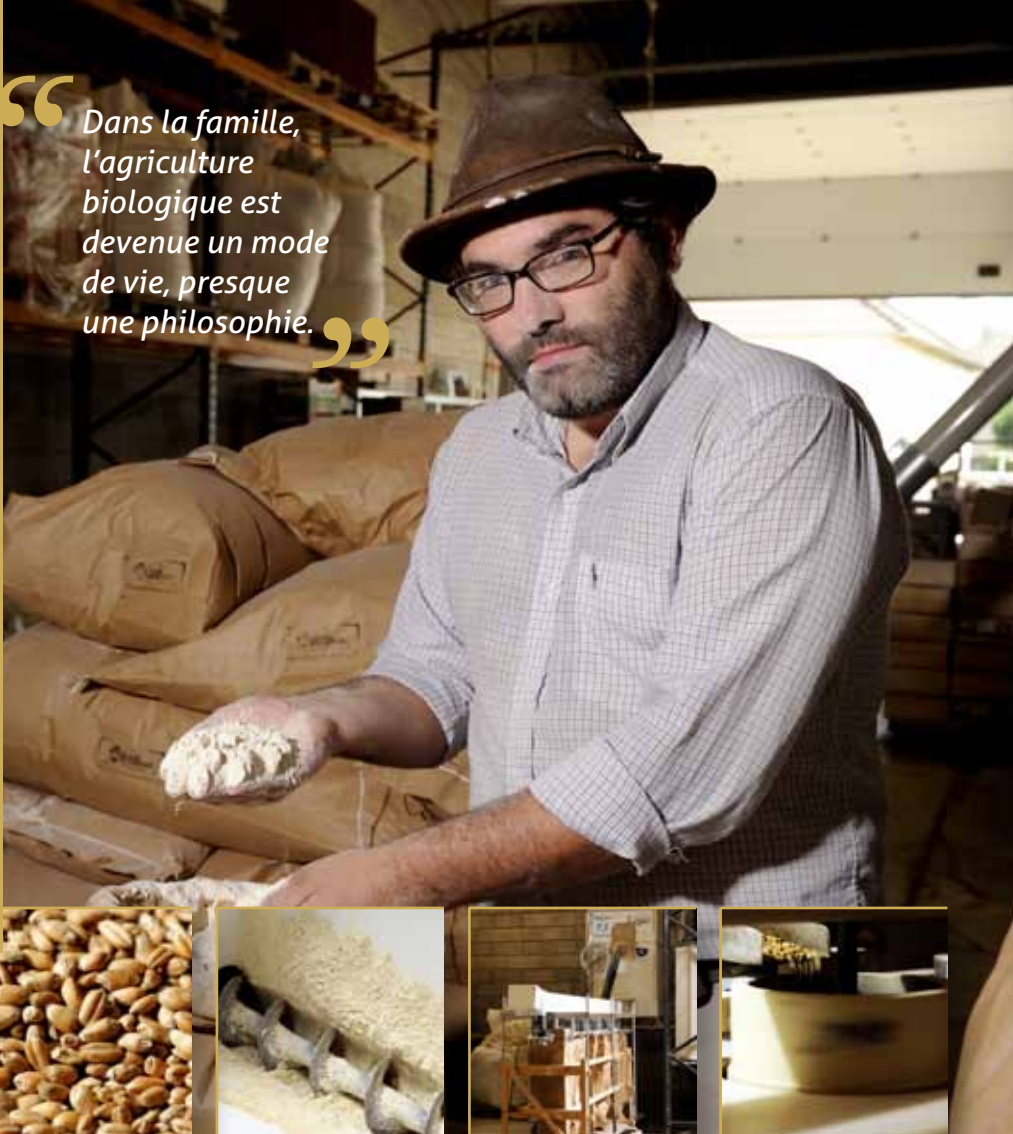
Julien Guyot de Saint Michel se revendique d'abord boulanger bio du village avant d'être boulanger bio tout court. Car il ne veut pas être le boulanger d'une partie de la population, mais le boulanger au service de toute la population ! "Et il faut être cohérent, quand on est convaincu par le bio comme je le suis, on a envie que ce soit à la portée de tous", précise-t-il.

C'est ainsi que Julien a développé une large gamme de pains bio, dont une baguette tradition, avec une pré-fermentation sur levure. "Je ne voulais pas faire que du pain au levain, qui est plus adapté à la vente sur les marchés vu sa conservation. Et tout le monde n'aime pas l'acidité du levain. Je voulais donc proposer des pains pour tous les goûts. Et puis je dois dire que je m'éclate à faire de la baguette, autant que faire mes autres pains !"

En proposant ces pains très différents, Julien entend répondre à plusieurs problématiques. Tout d'abord, faire éclater les idées reçues sur le pain bio, le goût trop acide, le prix trop cher. Ensuite, tenir sa place de boulanger du village en respectant les goûts de chacun. Pour lui, le fait que ce soit du bio ne devait pas être un frein, il voulait que tout le monde puisse venir acheter son pain chez lui. Et ça marche ! "Les clients me disaient souvent, au début, qu'ils ne pensaient pas que le pain bio pouvait être bon comme ça !" Pari gagné !

Aujourd'hui, Julien a embauché un pâtissier, Mathieu, pour l'aider à la fabrication du pain et permettre la production de viennoiserie et de petite pâtisserie. Mais si Julien veut développer sa gamme de produits, il entend garder à son entreprise une taille humaine, "c'est ça aussi le bio !".

“ Dans la famille, l'agriculture biologique est devenue un mode de vie, presque une philosophie. ”



Yves de Rochefort,
agriculteur meunier, à Patay (Loiret)

“ Dans la famille, l'agriculture biologique est devenue un mode de vie, presque une philosophie. ”

Yves de Rochefort commercialise ses farines sous la marque **Savoir vivre** (blé, petit épeautre, seigle, sarrasin), ainsi que les pâtes de petit épeautre auprès des AMAP*, des magasins spécialisés, mais aussi des boulangers qui ont une démarche vers le bio local.

Il gère également la vente de légumes de plein champ produits par son père (courges, pommes de terre, oignons) ainsi que les céréales et haricots rouges.

La totalité des productions est vendue directement en local.

“ C'est grâce à moi que mon père s'est mis à l'agriculture biologique, raconte Yves de Rochefort, quand j'avais dix ans, j'avais de l'embonpoint. Mes parents m'ont amené chez un diététicien qui a prescrit des aliments complets, pâtes, riz... Ils sont entrés pour la première fois dans un magasin bio, parce qu'il n'y avait que là qu'on pouvait trouver ce genre de produits. ” En peu de temps, la famille consommait quasiment tout en bio, et le père d'Yves de Rochefort, céréalier en Beauce, a fini par convertir ses terres, pour être en accord avec sa conviction que le bio est meilleur pour la santé. “ Dans la famille, l'agriculture biologique est devenue un mode de vie, presque une philosophie. ”

Quelques années après, Yves de Rochefort prend une autre voie que l'agriculture. Mais “ à 30 ans, je me suis posé des questions sur ce que je voulais vraiment faire, et c'est là que mon père a acheté un moulin pour produire la farine à partir de son blé ”. Cet achat a été le déclencheur d'une nouvelle orientation : se charger du développement d'une activité de transformation des productions paternelles !

C'était en 2008. Depuis, le petit atelier de transformation a bien évolué. Yves a construit un véritable réseau de distribution locale, il a encouragé son père à aller vers de nouvelles productions, il a travaillé avec un fabriquant de pâtes de la région Centre pour mettre sur le marché des pâtes de petit épeautre. Bref, il a œuvré pour la promotion des productions de son père et plus généralement pour le bio, puisque maintenant, il travaille en partenariat avec d'autres agriculteurs bio.

Yves de Rochefort est un passionné. Ce fils qui a rejoint son père uniquement pour développer une activité de transformation se rapproche aujourd'hui du métier d'agriculteur. “ J'ai passé cette année environ 15% de mon temps sur la ferme, et je vais m'y consacrer un peu plus, car le passage de témoin entre mon père et moi aura lieu dans 4 ou 5 ans. ”



*Bio Solidaire n'est pas
une entreprise d'insertion
comme les autres.*



Thierry Hanon,
directeur de Bio Solidaire, une entreprise
d'insertion, à Blois (Loir-et-Cher)

*"Bio Solidaire n'est pas
une entreprise d'insertion
comme les autres."*

Les salariés de Bio Solidaire préparent
chaque semaine 3 500 paniers bio,
composés avec les productions
biologiques régionales.
Ils distribuent les paniers de l'agglo
d'Orléans dans une cinquantaine de
points de dépôt. Ils chargent deux fois
par semaine le camion qui achemine
les paniers vers le chantier d'insertion
d'Île-de-France qui assure la distribution
dans 209 points de dépôts.

L'entreprise Bio Solidaire, installée à Blois
(Loir-et-Cher) dispose depuis 2 ans
d'un bâtiment écologique qui comprend
une chambre froide et des locaux
de conditionnement et d'expédition.
Un contrat pluriannuel lie l'entreprise
au groupement de producteurs Val Bio
Centre*, ce qui permet à Bio Solidaire
de pouvoir œuvrer dans la durée.

Cette stabilité contribue à l'insertion de
ses salariés dans le monde du travail.

Pouvez-vous présenter l'entreprise Bio Solidaire?

L'activité d'insertion à Bio Solidaire est née d'un partenariat avec Val Bio Centre*, pour tout ce qui concerne le conditionnement et la distribution des paniers. Nous réceptionnons les produits bio, les conditionnons dans les paniers puis assurons la livraison dans les points de dépôt. Depuis 2008, un chantier d'insertion a été ouvert en Île-de-France pour les livraisons franciliennes, car nous ne pouvions plus assurer l'ensemble des distributions.

Combien de personnes travaillent dans l'entreprise?

Il y a 11 salariés en insertion. Ils sont assez proches de l'emploi pour pouvoir assurer ce travail régulier qui demande concentration et attention. C'est une période de tremplin vers l'emploi, qui a pour objectifs d'apporter de la stabilité, d'abord financière, et une vraie expérience professionnelle. Mais les enjeux principaux résident dans les savoirs transversaux, être à l'heure, savoir suivre une consigne, repérer quand quelque chose ne va pas, prendre des initiatives... Nous les accompagnons aussi dans leur projet professionnel.

En fait, Bio Solidaire est une entreprise d'insertion comme les autres?

Pas tout à fait! Bio Solidaire s'inscrit dans un réseau autour des producteurs biologiques. Il faut savoir que Val Bio Centre travaille avec 8 jardins d'insertion et 1 ESAT*, est partenaire dans la création d'un Espace-test* pour que de futurs maraîchers bio testent la viabilité de leur projet d'installation. Ce qui veut dire, en un mot, qu'il y a autour de Val Bio Centre* un réseau de solidarités auquel participe Bio Solidaire. Alors, pour répondre à votre question, Bio Solidaire n'est pas une entreprise d'insertion comme les autres!



*Ce qui me pousse ?
L'envie d'être
un bon technicien,
et de chercher à faire
toujours mieux tout
en respectant la terre !*



Julien Jansen,
producteur de légumes de plein champ
biologiques, à Civray (Cher)

*"Ce qui me pousse ?
L'envie d'être un bon
technicien, et de chercher
à faire toujours mieux tout
en respectant la terre !"*

Le Gaec du Coudray est géré par Vincent Nivet et Julien Jansen qui ont pris la suite du père de Vincent et de son associé qui étaient déjà en bio.

Le Gaec produit des **légumes de plein champ** pour la conserverie ainsi que des **lentilles et lentillons**.

De plus, les deux agriculteurs produisent des **semences de blé et triticale** qu'ils commercialisent via un réseau de distributeurs.

Ils exploitent également des **vignes bio en appellation Quincy**.

Julien Jansen est impliqué dans les structures de développement de l'agriculture biologique que sont le **Groupe des agriculteurs biologiques et biodynamistes du Cher (GABB 18)** et **Bio Centre**.

Pourquoi avez-vous choisi de produire en bio ?

Je ne suis pas persuadé que la chimie résolve tous les problèmes. Cela apporte des solutions dans l'instant, à court terme, mais qui engendrent aussi d'autres problèmes. Je préfère viser le long terme ! De plus, je suis convaincu qu'un agriculteur est là pour relocaliser la production, afin qu'on ne demande plus aux populations à l'autre bout du monde de produire pour nous des denrées qu'elles ne consomment pas. Cela génère des déséquilibres souvent dramatiques.

Pourquoi avez-vous lancé la production de légumes de plein champ, alors que vous étiez céréalier au départ ?

Nous avons eu une opportunité de travailler avec une conserverie et nous l'avons saisie. Travailler avec une telle structure est très intéressant pour nous, parce que l'opérateur se charge des travaux de récolte et de conditionnement, ce que nous n'aurions pas pu mettre en œuvre seuls car cela nécessite des investissements que nous n'aurions pu faire.

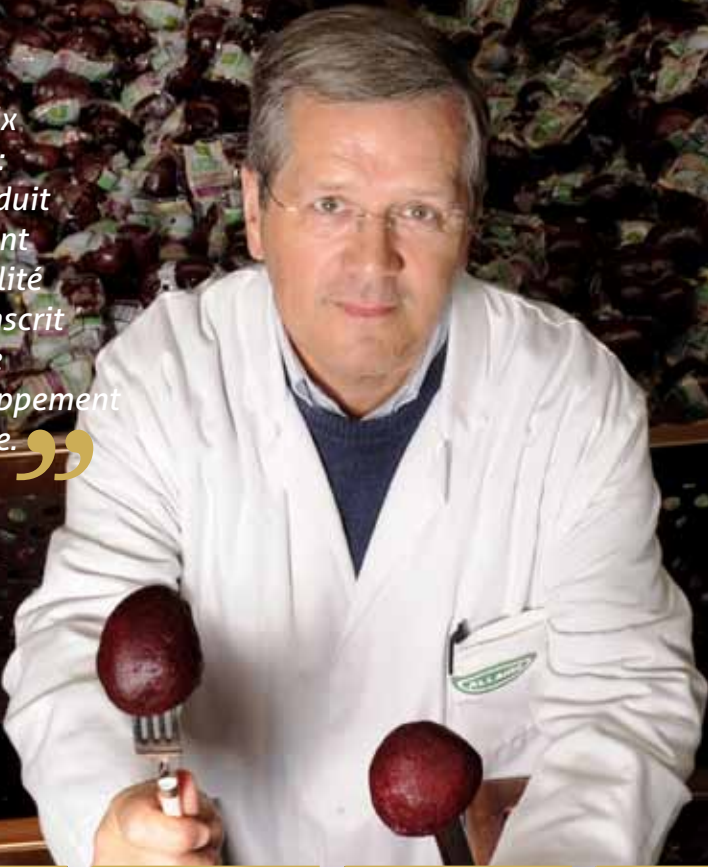
La production de légumes de plein champ est intéressante à plusieurs titres. Tout d'abord, sur le plan agronomique, ces cultures permettent d'allonger la rotation en alternance avec les céréales et les légumineuses, ce qui est une bonne technique pour la gestion des maladies et des adventices. De plus, les besoins en légumes biologiques augmentent régulièrement, et la production de plein champ contribue à répondre à cette demande.

Qu'est-ce qui vous motive aujourd'hui dans l'agriculture biologique ?

Ce qui me pousse ? L'envie d'être un bon technicien, et de chercher à faire toujours mieux tout en respectant la terre !



“
Le choix
du bio :
un produit
innovant
de qualité
qui s'inscrit
dans le
développement
durable.”



Benoit Guérout,
président de la société Allaire,
à Saint-Aignan-des-Gués (Loiret)

*“Le choix du bio :
un produit innovant
de qualité qui s'inscrit dans
le développement durable.”*

La société Allaire est implantée dans le Loiret, à Saint-Aignan-des-Gués. Elle emploie à ce jour 48 personnes. La société produit uniquement des légumes cuits à la vapeur ce qu'on appelle la 5^e gamme.

La société propose une **gamme de produits bio sous vide : betteraves rouges entières, betteraves rouges en cubes, maïs, marrons**. On retrouve cette gamme sous la marque Allaire ou sous marque distributeur dans quasiment tous les supermarchés français, ainsi que dans les magasins spécialisés.

Le **développement durable** est une préoccupation constante de l'entreprise : approvisionnement français uniquement, et le plus local possible pour limiter les transports.

Depuis quand l'entreprise Allaire a-t-elle développé une gamme bio ?

En 1998 nous avons proposé sur le marché les premières betteraves bio cuites à la vapeur sous vide. Nous avons fait ce choix pour deux raisons, à la fois pour mettre sur le marché un produit innovant de qualité et pour s'inscrire dans le développement durable, qui est aussi l'une de nos préoccupations. Nos betteraves sont d'ailleurs sous la double certification AB et Label rouge, deux labels synonymes de qualité. La betterave sous vide a tout de suite rencontré un grand succès dans les deux enseignes GMS (*Grandes et moyennes surfaces*) qui nous ont suivis. Pour ces distributeurs, la gestion des fruits et légumes bio est difficile. Avec la betterave sous vide, dont la conservation est beaucoup plus longue, cette difficulté disparaissait.

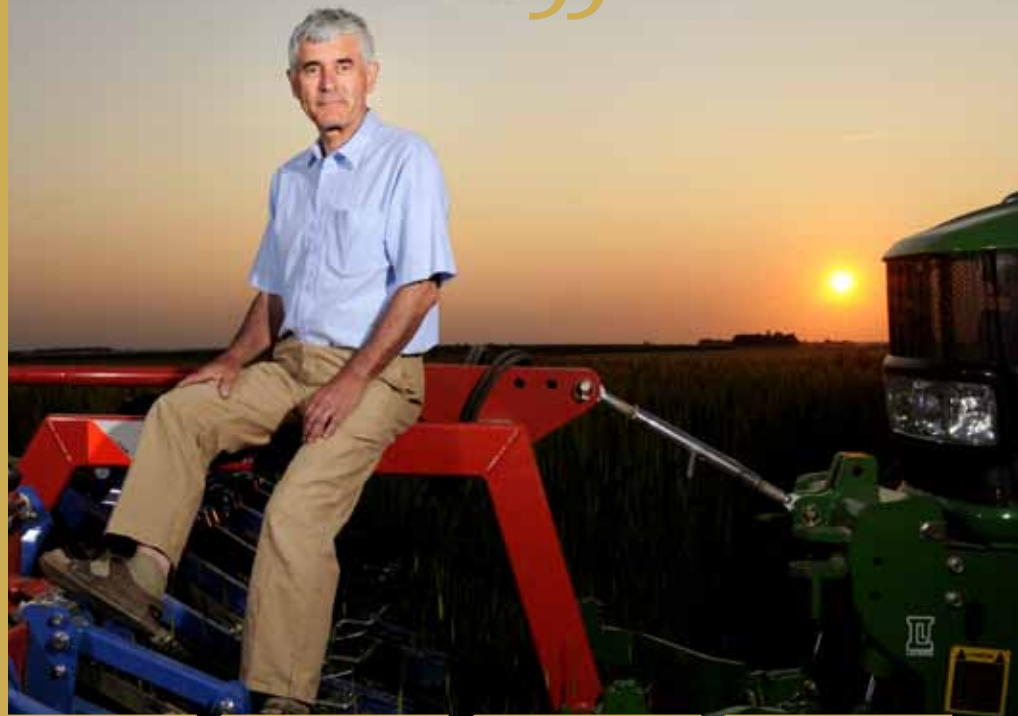
J'imagine que votre production de betterave bio a progressé depuis le lancement ?

La première année, nous avons transformé à peu près 20 tonnes de betteraves bio, par petites quantités. En 2012, nous en avons travaillé 5400 tonnes ! Aujourd'hui, nous travaillons plus de betteraves bio que de conventionnelles. La progression des ventes a été fulgurante les 12 premières années, cela s'est un peu ralenti depuis 2 ou 3 ans, c'est pourquoi nous nous tournons vers l'exportation. Nos produits de qualité certifiée intéressent beaucoup nos voisins européens.

Avez-vous un approvisionnement local ?

Bien sûr, mais pas assez ! Je souhaiterais que cet approvisionnement local soit plus important, cela reste à développer. Cependant, pour nous, il est important d'assurer l'approvisionnement en répartissant les provenances sur le territoire français, car si un problème climatique intervient dans une région, nous pouvons compter sur les productions des autres régions.

“ Je suis plus serein depuis que
je pratique l'agriculture biologique. ”



Jacques de Rochefort,
céréaliériste et légumier bio,
à Patay (Loiret)

*“Je suis plus serein
depuis que je pratique
l'agriculture biologique.”*

Jacques de Rochefort
compte 70 hectares,
les cultures étant réparties
entre les **céréales** et
les **légumes de plein champ**.

En 2013, Jacques de Rochefort
a notamment cultivé
7 hectares de quinoa
et **25 ha de petit épeautre**,
productions très demandées
par les consommateurs
de produits biologiques.

La totalité des productions
de Jacques de Rochefort
sont vendues par son fils Yves,
sous la marque **Savoir Vivre**.

Comment s'est déroulée la transition vers l'agriculture biologique ?

Je suis agriculteur depuis 34 ans et 12 que suis en bio, pour les raisons indiquées par mon fils Yves (voir page 7). Passer à l'agriculture biologique, c'était pour moi un saut vers l'inconnu. C'est la sensation que doit ressentir un funambule qui retire son filet ! J'avais quand même préparé la transition en allant rencontrer des agriculteurs biologiques de la région. Ma pratique a changé. Avant, je cultivais 4 espèces, aujourd'hui, j'en cultive 8 en rotation dans les parcelles : blé tendre, petit épeautre, quinoa, potimarron, luzerne, oignons, pommes de terre et haricots secs. L'autre changement important, c'est le binage qui intervient surtout au printemps, quand les plantes sont encore peu développées et qu'elles craignent la concurrence des mauvaises herbes.

Le petit épeautre et le quinoa sont peu cultivés en France, pourquoi les cultivez-vous ?

C'est vrai que le petit épeautre et le quinoa sont des espèces peu communes en Beauce et que je dois être le premier à les avoir testées ici ! Je me suis mis à les cultiver pour deux raisons : pour proposer des solutions de remplacement aux intolérants au gluten, dont je suis, et aussi pour répondre aux demandes de mon fils, qui souhaitait élargir la gamme des produits qu'il commercialise. D'un point de vue nutritif, le quinoa est très riche en acides aminés et le petit épeautre est très digeste.

Votre métier est-il différent depuis que vous êtes en bio ?

Je suis plus serein depuis que je pratique l'agriculture biologique. J'avais constaté cela chez les agriculteurs que j'avais rencontrés avant de me lancer. Je pense que l'agriculture biologique est une direction que l'on doit généraliser pour limiter la pollution. Chacun avance à son rythme pour prendre conscience des enjeux pour la planète. Moi, j'ai mis 10 ans.

“
La nature est
bien faite,
il ne faut
pas l'oublier.
Nous, les hommes,
nous pouvons
intervenir, mais
doucement.”



Bruno Rabier,
céréalier et éleveur de volailles
biologiques, à Josnes (Loir-et-Cher)

*“La nature est bien faite,
il ne faut pas l'oublier.
Nous, les hommes,
nous pouvons intervenir,
mais doucement.”*

L'Earl Rabier Bruno
est installée à Josnes,
dans le Loir-et-Cher.

Bruno Rabier dispose de
98 hectares de grandes cultures ;
il élève **8000 volailles par an**,
dont **1500 pintades**.

Il commercialise des **poulets
entiers et découpés**
(blanc, cuisse...) ainsi que
des produits transformés
les **pâtés et rillettes**.

Pourquoi avez-vous converti votre ferme à l'agriculture biologique ?

Depuis plusieurs années, je travaillais régulièrement avec un collègue éleveur comme moi, et nous en avions un peu marre du système conventionnel. En 1998, nous avons produit des vesces pour un semencier, qui nous avait demandé, 3 jours avant la récolte, de pulvériser un défoliant sur le champ. Quand nous sommes venus pour récolter, nous avons trouvé plein de lièvres morts. Ces animaux sont friands de vesces, et le traitement les avait tués. Ce jour-là, nous nous sommes vraiment demandé quelle agriculture nous faisions. Alors nous nous sommes intéressés à l'agriculture biologique, et pendant 2 ans nous avons visité des fermes bio. En 2000, nous avons converti chacun notre ferme, ensemble, avec le soutien de notre famille, ce qui est très important. Depuis, j'ai vu revenir la vie sur mes terres, le sol et les plantes sont rééquilibrés. La nature est bien faite, il ne faut pas l'oublier. Nous, les hommes, nous pouvons intervenir, mais doucement.

Quelles sont les spécificités de l'élevage biologique ?

Le cahier des charges de l'élevage biologique impose notamment le lien au sol, c'est-à-dire que 40 % de l'alimentation soit produite sur la ferme ou provienne d'exploitations bio à proximité ; les animaux doivent avoir de l'espace dans les bâtiments, et accès à l'extérieur tous les jours, il faut voir comment les poulets sortent quand il fait beau, c'est la ruée vers l'herbe !

Comment commercialisez-vous votre production ?

Je suis membre d'un groupement d'éleveurs, que j'ai d'ailleurs fondé avec 3 autres éleveurs, et nous vendons aux magasins spécialisés et aux restaurants collectifs. Je vends directement à deux AMAP*. J'aime bien être en relation directe avec les consommateurs. On a un retour sur notre travail, c'est un encouragement pour continuer dans un métier qui est quand même difficile !

“Je veux laisser
quelque chose de
propre derrière moi.”



Clément Nivet
cultive près de
13 hectares répartis entre
les serres maraîchères (4 250 m²),
le verger de petits fruits (0,7 ha),
les légumes de plein champ (5 ha)
et les céréales pour les rotations (6 ha).

En plus de ces productions,
il cultive également chaque année
des plants de tomates anciennes,
qu'il vend à des collègues
maraîchers bio qui n'ont pas
le temps ou la structure pour
les faire eux-mêmes.

Clément Nivet,
maraîcher bio, à Chabris (Indre)

*“Je veux laisser
quelque chose de
propre derrière moi”*

Pour présenter son métier, Clément Nivet commence par parler couleurs, formes et goûts ! La diversité des légumes semblent éveiller chez lui une boulimie inextinguible : celle de se donner la possibilité de cultiver ces petites merveilles. *“D'une certaine manière, je suis maraîcher bio pour faire foisonner formes et couleurs et donner l'envie à mes clients de déguster ces légumes gastronomiques”*. Il propose plus de 200 variétés différentes de légumes biologiques dont les saveurs invitent à la gourmandise !

Avant de lancer son activité maraîchère en 2010, Clément Nivet a exploré différents modes de culture, d'une exploitation industrielle au Québec aux petites structures maraîchères en France. *“Il est intéressant de faire le tour des différents systèmes, pour savoir de quoi on parle”*. Ces expériences se sont souvent déroulées dans des exploitations conventionnelles, Clément Nivet a pourtant fait le choix du bio par une suite de prises de conscience. *“Quand j'ai vu tous les traitements qui étaient nécessaires pour que les légumes poussent, j'ai eu le sentiment qu'il y avait quelque chose qui n'allait pas. J'avais envie d'exercer ce métier que j'aime, mais aussi de respecter l'environnement. Je veux laisser quelque chose de propre derrière moi.”*

Son implication dans le respect de l'environnement va jusqu'à la mise en place d'un circuit de commercialisation court, entre AMAP* locales et marchés, auprès de restaurateurs ou dans des magasins spécialisés biologiques, et dans son propre magasin à la ferme.

Mais Clément Nivet ne s'implique pas seulement dans la production et la distribution maraîchère biologique. Il participe activement à la vie du réseau des agriculteurs biologiques qu'est le GDAB 36*, il est formateur en maraîchage biologique au CFPPA* de Châteauroux, et il intervient régulièrement dans les écoles *“pour expliquer ce qu'est la bio et notre métier aux jeunes générations, qui sont la relève de demain !”*.



“L’agriculture biologique, c’est comme une grande famille, on y trouve un soutien moral et un réseau qui favorise les échanges entre professionnels et avec les consommateurs.”

Sébastien Beauty et Claire Proust,
chevriers et fromagers bio,
à Sepmes (Indre-et-Loire)

“L’agriculture biologique, c’est comme une grande famille, on y trouve un soutien moral et un réseau qui favorise les échanges entre professionnels et avec les consommateurs”

Avec le lait de ses **85 chèvres**, Claire, Sébastien et leur salarié à mi-temps produisent des **yaourts** ; du **fromage de Saint-Maure** et un **Cabri rond** ; du fromage frais aux herbes (récoltées à la ferme) ; de la tomme ; et de la confiture de lait.

L’accueil est également très important dans la vie de la ferme : stagiaires qui sollicitent de plus en plus Claire et Sébastien, woofing, et une ferme pédagogique qui a accueilli plus de 1 000 visiteurs en 2012.

Quand vous êtes-vous installés ?

Claire et moi nous nous sommes installés en 2009. Nous ne sommes pas issus du milieu agricole, cela n’a donc pas été simple. Et c’est grâce à Terre de Liens* et à la mobilisation citoyenne que nous avons pu le faire ; grâce aussi à une banque alternative, la Nef, qui nous a suivis dans notre projet alors que les autres refusaient de le faire !

Comment s’est passé le démarrage de votre activité ?

Les premières chevrettes sont arrivées au printemps 2010. Nous avons vendu la première saison le lait à une laiterie, car nous n’avions pas l’équipement pour le transformer nous-mêmes. Nous avons mené les premiers essais de fromage en 2011 et en 2012 nous avons tout transformé à la ferme. Nous avons été accompagnés dans toute cette démarche par l’ADEAR* pour le montage du projet, puis par le GABBTO* et surtout les collègues qui m’aident à progresser. Je voudrais souligner aussi le soutien des consommateurs, qui ont été avec nous dès le début, qui nous ont aidés à faire les premiers travaux, et cela avant même que nous soyons en mesure de livrer les AMAP*. L’agriculture biologique, c’est comme une grande famille, on y trouve un soutien moral et un réseau qui favorise les échanges entre professionnels et avec les consommateurs.

Comment commercialisez-vous vos fromages ?

Tout est vendu en circuit court, principalement par le biais des AMAP*, de la vente à la ferme tous les matins, et des marchés-événements. Nous fournissons également une dizaine de magasins bio du département.

“Produire en bio pour élever des vins authentiques en lien avec le terroir.”



Didier Barrouillet,
viticulteur biologique,
à Mareuil-sur-Cher (Loir-et-Cher)

“Produire en bio pour élever des vins authentiques en lien avec le terroir.”

Le Domaine Clos Roche Blanche est réputé depuis de nombreuses années **pour la qualité de ses vins** élevés dans le respect du cahier des charges biologique ainsi que celui de l’AOC Touraine.

Didier Barrouillet communique à la fois sur le label AB, affichant la qualité du vin, et sur le signe de qualité AOC indiquant ses particularités liées au terroir.

Le viticulteur commercialise une grande partie de son vin à l’export, comme de nombreux autres viticulteurs bio français.

Il accueille également les consommateurs directement au Domaine.

Didier Barrouillet est viticulteur dans l’âme, amoureux de son terroir tourangeau. C’est d’ailleurs ce qui l’a mené à l’agriculture biologique, 10 ans après son installation au Domaine Clos Roche Blanche, à Mareuil-sur-Cher. *“Je me sentais coincé techniquement avec les produits chimiques qui, comme effet secondaire, détruisent une bonne partie des levures indispensables à la fermentation du raisin. Il fallait que j’achète des levures et cela ne me convenait pas. J’ai donc décidé de produire en bio pour élever des vins authentiques en lien avec le terroir du Domaine et avec l’Appellation d’origine contrôlée.”*

Didier Barrouillet, dont la technicité en agriculture biologique est saluée par ses pairs, élève des vins blanc et rouge sur les 9 hectares qui demeurent dans le Domaine. *“Nous avons un grand domaine de 32 hectares, mais, l’âge venant, nous avons choisi d’en vendre une grande partie à des vignerons qui continuent à produire en bio. C’était très important qu’il en soit ainsi.”* Notamment parce qu’il a fallu des années de travail pour rendre à la terre ses qualités intrinsèques. *“A force de cultiver le sol, ce qu’on fait en agriculture bio et que l’on ne fait plus en conventionnel, les racines plongent de plus en plus profondément dans le sol pour y chercher ce qui fait la richesse du terroir.”* Cette richesse qui est particulière à chaque terroir et qui donne toute sa signification à une appellation. Le viticulteur tourangeau aime d’ailleurs à citer un ancien président de l’INAO*, qui lui avait dit un jour que *“le meilleur moyen de faire un vin d’appellation, c’est de le faire en bio”*.

Pourtant, Didier Barrouillet regrette certaines pratiques usitées en agriculture biologique, notamment l’usage du cuivre et du soufre. Au nom de la défense des terroirs, Didier Barrouillet cherche toujours et encore des solutions à ce problème. Gageons que cet amoureux de son terroir ne laissera pas tomber ce chantier!



“

L'élevage biologique, c'est une démarche globale de respect du sol, de l'animal et, au final, de l'humain.”

”



Françoise et Bernard Cirou,
éleveurs de porcs et d'ovins biologiques
à Brunelles (Eure-et-Loir)

*“L'élevage biologique,
c'est une démarche globale
de respect du sol, de l'animal
et, au final, de l'humain.”*

Françoise et Bernard Cirou
exploitent une centaine d'hectares,
répartis entre les céréales et
les mélanges destinés à l'alimentation
des porcs et des ovins,
les prairies pour les brebis,
et le verger de pommes.

La ferme est autonome en ce sens
qu'elle produit l'aliment pour
les animaux et que les effluents
sont épandus sur les terres pour
une fertilisation organique biologique.

La Ferme

Pourquoi avez-vous choisi l'agriculture biologique?

Bernard et moi étions céréaliers depuis 1982. Peu à peu, nous avons été sensibilisés par ce qu'on entendait sur la pollution environnementale. En tant qu'agriculteurs, nous étions aux premières loges pour agir concrètement. Nous avons sauté le pas en 1997. Pour la cohérence agronomique, nous avons intégré en 2000 un élevage porcin qui apporte les engrais organiques nécessaires aux grandes cultures.

Quelles sont les différences entre les porcs biologiques et les porcs conventionnels?

L'élevage biologique, c'est une démarche globale de respect du sol, de l'animal et, au final, de l'humain: pas de produits chimiques ni dans les cultures, ni dans l'alimentation animale, ni dans les soins. Les animaux ont plus d'espace et ne sont pas stressés. La qualité s'en ressent!

Comment commercialisez-vous la viande de porc?

Nous travaillons avec une douzaine d'AMAP*, en région Centre et dans les départements limitrophes et nous approvisionnons un magasin bio en région parisienne. De fil en aiguille, nous avons diversifié nos productions, viande ovine, jus de pomme et pommes à couteau. Nous apprécions la vente directe qui nous permet d'expliquer notre travail et de sensibiliser les consommateurs aux réalités du métier d'agriculteur.

Avez-vous d'autres projets?

Nous avons acheté un moulin à farine avec plusieurs jeunes paysans-boulangers. C'est notre façon à nous d'aider les jeunes qui s'installent en bio! L'autre projet, c'est l'arrivée à la ferme de nos deux fils qui envisagent de prendre la suite. Nous allons créer une structure qui puisse intégrer tout le monde, en attendant que Bernard et moi soyons à la retraite!



“ Le bio ?
C'était évident ! ”



Sophie Crépin,
agricultrice et productrice
de champignons biologiques,
à Loches (Indre-et-Loire)

“Le bio ? C'était évident !”

Le Gaec Saint-Paul, situé à Loches (Indre-et-Loire) compte 150 hectares de cultures céréalières, surfaces fourragères et légumes de plein champ (pommes de terre et courges).

La commercialisation est majoritairement locale, y compris pour les céréales.

La production de champignons est vendue pour une partie en circuit court, via les AMAP* et des magasins bio locaux ; le reste est commercialisé via Val Bio Centre* et un réseau de magasins spécialisés.

Avec une formation cinéma en poche, Sophie Crépin a travaillé quelques années à Paris, avant de revenir à Loches travailler dans le cabinet d'assurances de ses parents. A la quarantaine, elle a envie d'autre chose, *“j'ai repensé à mon rêve d'enfance d'être agricultrice”*. Un rêve qui va devenir réalité quand elle se forme à l'agriculture en 2004.

Dès 2005, elle s'installe avec son conjoint dans une ferme céréalière à Saint-Hippolyte, et convertit tout de suite quelques hectares en bio, puis l'ensemble des terres en 2008. Lorsqu'on lui demande pourquoi le bio, elle vous regarde d'un air étonné. *“Le bio ? C'était évident !”* Simplement évident !

En 2009 s'est présentée l'opportunité d'acheter une cave champignonnière à deux pas de son domicile. *“L'idée de départ était d'y stocker les légumes”*. C'était sans compter sur le dynamisme de Sophie Crépin et son insatiable curiosité. Elle a commencé par produire des endives, *“il fallait beaucoup de main d'œuvre, j'ai dû renoncer”*. Mais elle avait en tête les champignonnières qu'elle avait connues durant son enfance à Loches, productions qui avaient peu à peu disparu à cause de la concurrence étrangère.

Encore un défi à relever ? Et pourquoi pas ? C'est ainsi que les premiers shiitakés ont été cultivés. Ces champignons asiatiques sont très prisés des consommateurs bio. *“Ils sont très bons, nous explique-t-elle, très parfumés et ils ont des vertus intéressantes.”*

Aujourd'hui, la champignonnière l'occupe une vingtaine d'heures par semaine. *“J'aime beaucoup cette production, nous confie-t-elle, même si régulièrement j'ai envie de sortir pour voir le soleil. Alors je retourne dans les champs !”*

Le choix de devenir agricultrice n'a pas toujours été évident, *“surtout pour les enfants”*, car c'est un métier qui demande beaucoup de temps. *“Mais on ne regrette pas ce choix, on est hyper heureux !”*





“Avec la bio, nous avons la satisfaction de vendre des produits sains et de concourir à la sauvegarde de notre terre.”

Isabelle et Jean-Claude Buisson, éleveurs de bovins allaitants et d'ovins biologiques, à Germigny l'Exempt (Cher)

“Avec la bio, nous avons la satisfaction de vendre des produits sains et de concourir à la sauvegarde de notre terre.”

Earl des Quéruts

L'Earl des Quéruts, à Germigny-l'Exempt (Cher) élève **35 vaches allaitantes de race Charolaise**, soit un troupeau au total de 115 à 125 bêtes à l'année, avec les génisses pour le renouvellement, les bœufs engraisés pendant 3 ou 4 ans.

Isabelle et Jean-Claude Buisson élèvent également **une centaine de brebis**, pour la production d'agneaux d'herbe.

Sur les **95 hectares de la ferme**, 70 sont constitués de prairies naturelles ou artificielles. Les 25 autres hectares produisent les céréales pour l'alimentation du troupeau et la vente.

Isabelle et Jean-Claude Buisson sont parmi les pionniers de l'agriculture biologique dans le Cher. Ils se souviennent que, lorsqu'ils ont commencé à convertir leur ferme en 1988, ils étaient un peu seuls. *“Nous étions 5 ou 6 à nous lancer dans le bio en même temps, raconte Isabelle, et cela nous a motivés les uns les autres. Nous nous sommes retrouvés tous ensemble et avons créé le GABB (Groupement des agriculteurs biologiques et biodynamistes) du Cher. Cela nous a permis d'organiser des rencontres et des formations qui nous ont été utiles.”*

S'ils ont décidé ce changement de mode de culture et d'élevage, c'est d'abord parce que Isabelle et Jean-Claude avaient une *“réflexion générale sur l'environnement, la santé, l'avenir de l'agriculture”*.

Ils ont donc commencé par convertir les cultures, un peu chaque année, avant de convertir l'élevage aussi. *“Nous avons ainsi géré l'évolution au fur et à mesure, car à l'époque, il n'y avait ni aides financières, ni soutien technique.”*

Aujourd'hui, ils ne regrettent pas ce choix de l'agriculture biologique, même si cela a été dur au départ *“et que cela reste très exigeant en temps de travail. Avec la bio, nous avons la satisfaction de vendre des produits sains et de concourir à la sauvegarde de notre terre, au contraire, on améliore l'environnement et le cadre de vie”*, notamment grâce aux haies qui favorisent la biodiversité et retiennent l'eau dans les sols.

“ Pour la fabrication de nos pâtes, nous utilisons un savoir faire traditionnel. ”

Rémy Fabre,
chef de l'entreprise Pâtes Fabre,
à La Chapelle Saint-Ursin (Cher)

“Pour la fabrication de nos pâtes, nous utilisons un savoir faire traditionnel.”

Les Pâtes Fabre sont situées à La Chapelle-Saint-Ursin et emploie 5 personnes.

Sa production bio est vendue dans un réseau de magasins indépendants, et sous marques distributeurs un peu partout en France.

Pâtes Fabre est également partenaire de SelfBio-Centre*, la plateforme de distribution de produits biologiques pour la restauration collective, à qui elle fournit principalement des coquillettes, des torsades et des penne.

Quand avez-vous créé votre entreprise?

Mon épouse et moi avons créé cette entreprise de toutes pièces en 1996. Depuis le départ, nous avons le désir de proposer une gamme bio, mais nous avons dû attendre 1998 pour la concrétiser, à cause de la complexité et du coût d'un démarrage de la production biologique. Nous nous intéressons beaucoup au bio, mais c'est un marché compliqué fortement concurrencé par les pâtes italiennes.

Quelles sont les particularités de votre fabrique de pâtes?

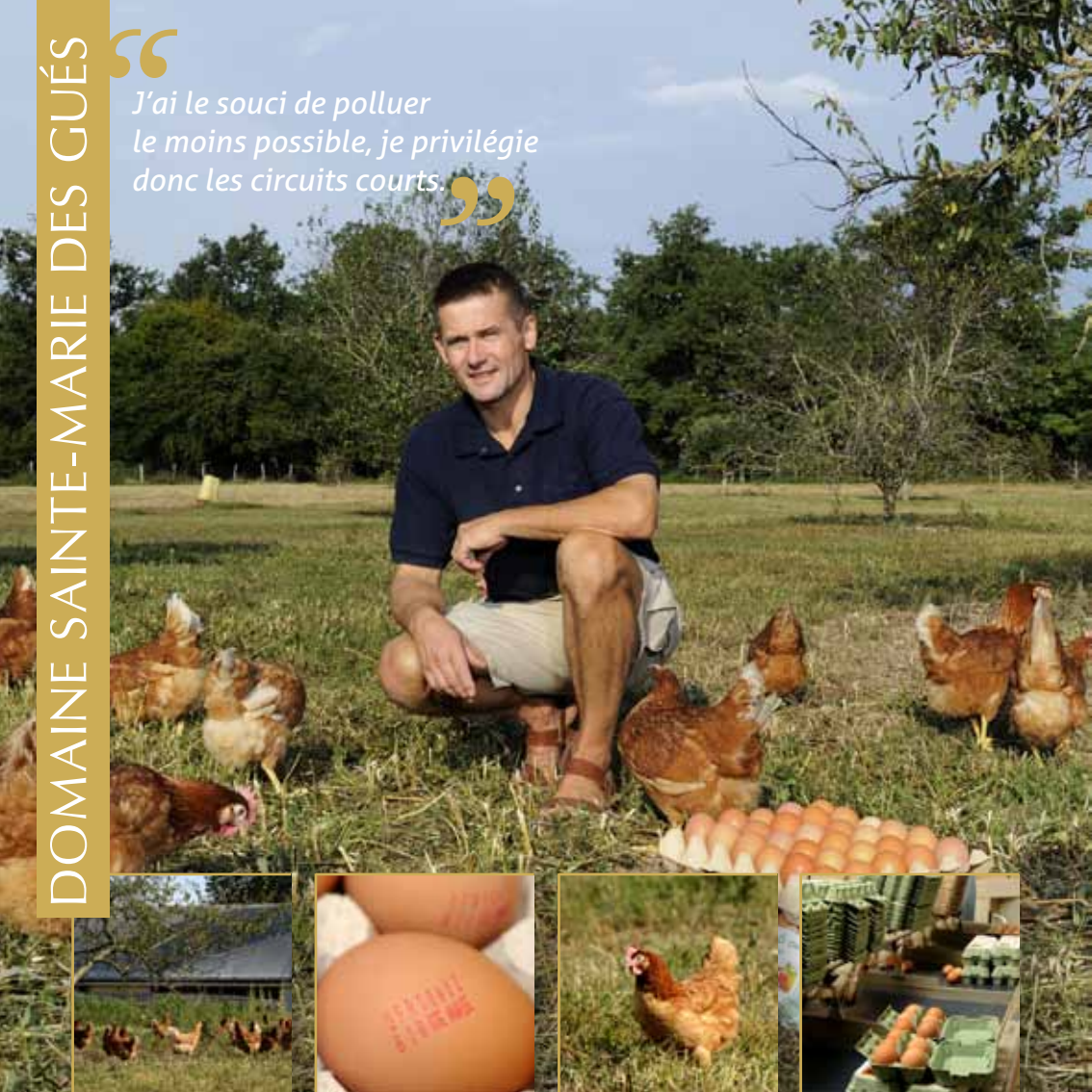
Nous sommes une structure artisanale. Pour la fabrication de nos pâtes, nous utilisons deux savoir-faire : un traditionnel, le laminage, un autre plus moderne, l'extrusion. Chaque procédé a ses avantages, la qualité supérieure des produits fabriqués par laminage et les formes multiples et variées obtenues par extrusion. Dans les deux cas, nous laissons à la pâte des temps de repos. Nos procédés sont plus complexes et plus longs que des fabrications habituelles, mais le produit final gagne en qualité et en goût. De plus, nous procédons à un séchage à très basse température de longue durée. Là encore, c'est une opération qui prend du temps, mais au final, les pâtes ont une maturité gustative très intéressante.

Avez-vous développé des partenariats avec des producteurs bio locaux ?

Nous travaillons avec des producteurs, fournisseurs et distributeurs locaux et régionaux. Depuis une dizaine d'années, nous travaillons avec un safranier bio de la région avec qui nous avons mis au point des recettes de pâtes, qu'il distribue sous sa marque. De même, nous fabriquons des pâtes de petit épeautre pour un producteur de la région. Nous sommes toujours prêts à être partenaires et acteurs de projets bio de la région.

Pâtes Fabre

J'ai le souci de polluer le moins possible, je privilégie donc les circuits courts.



Philippe Le Grelle,
agriculteur et producteur
d'œufs biologiques,
à Ouzouer-sur-Loire (Loiret)

"J'ai le souci de polluer le moins possible, je privilégie donc les circuits courts."

Philippe Le Grelle
produit 1,5 millions d'œufs par an.
Il achète l'alimentation biologique
des poules (blé et maïs)
à des céréaliers bio voisins
de son exploitation,
qui compte 170 hectares.
Le soja qu'il donne à ses poules
provient du sud de la France.
L'éleveur envisage de construire
sa propre fabrique d'aliment,
notamment pour pouvoir remplacer
le soja par des bouchons d'ortie,
aussi nutritifs que le soja et
qu'on peut produire n'importe
où en France.

Quelles sont vos différentes productions biologiques ?
J'élève 350 ovins et j'ai 5 500 poules pondeuses dans 3 bâtiments. J'ai repris la ferme en 2001, et j'ai tout de suite converti en bio les brebis, les poules et 17 ha de prairies pour ces deux élevages. La ferme comptait également un élevage de bovins allaitants que je projette de convertir en 2015, en même temps que les 100 ha de terre nécessaires à cet élevage.

Quelles sont les différences entre la production d'œufs en bio et en conventionnel ?

J'ai travaillé quelques années dans des élevages conventionnels, industriels ou non, je sais donc comment cela se passe. Dans les élevages industriels, les poules sont concentrées dans des cages sur plusieurs étages, sans lumière du jour, et elles reçoivent régulièrement des traitements antibiotiques. En bio, les poules peuvent sortir dans la journée, je leur ai aménagé un parcours ombragé. Ce type d'élevage et l'alimentation qu'on leur donne génère une immunité naturelle qui limite les maladies. De plus, j'utilise en préventif et en curatif des traitements à base de plantes, comme le jus d'ail contre les parasites internes. C'est facile à faire et cela marche très bien, sans donner le goût d'ail aux œufs !

A ce propos, d'où vient le goût de l'œuf ?

De l'alimentation bien sûr ! Je leur donne du maïs, du blé et du soja. Il n'y a pas d'additif, comme ces colorants qui rendent le jaune encore plus jaune !

Quels sont vos circuits de distribution ?

J'ai le souci de polluer le moins possible, je privilégie donc les circuits courts. Je vends dans des boutiques et des supermarchés des environs ; je passe par Val Bio Centre* pour une commercialisation en région parisienne. Comme je suis installé un peu loin de tout, je ne vends pas aux particuliers, mis à part les deux AMAP* locales.



“
BioCité nous ressemble :
cela donne une dynamique
et une ambiance particulières
qu’apprécie notre clientèle.”

Anne Cherrier,
coopératrice-salariée du magasin BioCité,
à Tours (Indre-et-Loire)

*“BioCité nous ressemble :
cela donne une dynamique
et une ambiance particulières
qu’apprécie notre clientèle.”*

Le magasin BioCité a ouvert
ses portes en septembre 2011.

Il est situé en plein centre ville
de Tours.

Il emploie actuellement
5 personnes, pour l'équivalent
de 3 temps plein.

Une Scop – statut juridique choisi
par les fondatrices de BioCité –
est une société coopérative
de production, qui bénéficie
d'une gouvernance démocratique
et d'une répartition des résultats
prioritairement affectée à
la pérennité des emplois
et du projet d'entreprise.

BioCité

Pouvez-vous nous présenter votre magasin bio?

Nous avons ouvert le magasin en septembre 2011. Nous, ce sont Véronique, Kinou, Emmanuelle et moi, 4 femmes avec l'envie de monter un projet de magasin bio qui nous ressemble. Nous avons choisi le statut de la SCOP* car c'était cohérent avec nos valeurs, qui portent notamment sur la reconnaissance du travail, pas du capital. Nous sommes toutes associées-salariées et nous avons dès le départ tenu à ce que chacune puisse recevoir un salaire, même au Smic, sinon cela n'aurait pas de sens!

Dans notre magasin, nous proposons un autre mode de vente et de consommation, en plus d'une alimentation exclusivement biologique. BioCité nous ressemble: cela donne une dynamique et une ambiance particulières qu'apprécie notre clientèle.

Quelles sont les particularités de votre magasin?

Le magasin est situé en centre ville, nous sommes donc un commerce de proximité. Nous essayons de proposer un maximum de produits bio locaux, mais c'est une réelle difficulté. Les producteurs n'ont pas toujours le temps de faire des livraisons de petites quantités. C'est donc plus complexe qu'il n'y paraît! Nous avons l'ambition de mettre le bio à la portée de tous, une exigence qui n'est pas toujours facile à mettre en œuvre quand on est un petit magasin indépendant. Nous avons rejoint un groupe de magasins indépendants pour mutualiser les volumes de commandes et la communication. Nous avons fait ce choix pour pouvoir continuer.

Quel est votre bilan après 2 ans d'existence?

On nous avait prédit les pires malheurs! Mais oui, nous sommes toujours là, des femmes qui travaillons ensemble et ça fonctionne. Ce n'est pas sans difficultés, mais nous avançons tout en respectant nos valeurs, c'est essentiel!



“ Nous prenons plus de temps pour les repas, c'est un temps de partage familial. ”



Christelle Lefoix,
consommatrice de produits biologiques,
à Beaugency (Loiret)

“Nous prenons plus de temps pour les repas, c'est un temps de partage familial.”

L'AMAP Terres de Loire
a été créée en avril 2008
et regroupe 120 adhérents.

Des contrats sont signés avec
11 producteurs, dont un seul
n'est pas certifié en bio.

Les adhérents de l'AMAP
ont donc accès à différents
produits qui couvrent
une grande partie des besoins
alimentaires d'une famille :
légumes, fruits, œufs, farine,
pain, viandes (bœuf, agneau, porc),
volailles, fromage de chèvre, miel,
biscuits et vin.

Chaque vendredi soir, Christelle Lefoix se rend sous la halle de Beaugency, car c'est là que se réunissent producteurs et consommateurs de l'AMAP* Terres de Loire. Christelle y prend chaque semaine un panier de légumes, des œufs et autres denrées alimentaires selon les commandes qu'elle a passées.

Avant d'en arriver là, Christelle a fait tout un cheminement. “J'étais d'abord intéressée par le local, plus que par le bio.” C'est ainsi qu'elle et son mari avaient pris un premier demi-panier de légumes, auprès d'un producteur qui était alors en conversion. “Mais nous nous sommes lassés, car nous n'avions pas le choix des légumes, et parfois toujours les mêmes !”

Et puis un jour, Christelle a vécu une expérience qui a provoqué une remise en cause radicale. “J'allais à Olivet en vélo, j'ai vu un agriculteur en train de traiter son champ. Il portait un masque de protection. En passant près du champ, j'ai inhalé du produit !” Depuis ce jour-là, Christelle et sa famille consomment des aliments biologiques “pour être sûrs de ne pas consommer de tels produits chimiques”.

La famille Lefoix a donc appris à cuisiner les produits de base comme les légumes, les accommodant de différentes façons pour éviter la lassitude. Quand c'est possible, Timothé (7 ans) et Antonin (4 ans et demi) sont associés aux préparatifs du repas, ils adorent ça et ont envie de goûter ce qu'ils ont contribué à réaliser.

Le temps des repas aussi a changé, “nous prenons plus de temps pour le repas, c'est un moment de partage familial”. De plus, cette évolution du mode d'alimentation a favorisé l'émergence d'un autre regard sur la nourriture, “nous faisons très attention de limiter le gaspillage, nous expliquons aux enfants ce qu'est le bio. Maintenant, il n'est pas rare qu'ils nous demandent si tel ou tel plat est bio !”.

— AMAP :

Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

— ARDEAR :

Association régionale pour le développement de l'emploi agricole et rural

— CFPPA :

Centre de formation professionnelle et de promotion agricole

— EARL :

Exploitation agricole à responsabilité limitée

— ESAT :

Établissement de soutien et d'aide par le travail

— Espace-TEST :

Structure d'accompagnement de porteurs de projet, qui leur permet de valider leurs capacités à mener à bien une activité professionnelle indépendante.

— EURL :

Entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée

— GAB :

Groupement d'agriculteurs biologiques qui intervient à l'échelon départemental ; on trouve au niveau régional le GRAB (*Groupement régional des agriculteurs biologiques*) et au niveau national la FNAB (*Fédération nationale de l'agriculture biologique*).

Il y a six GAB en région Centre :

GABB 18, GABEL (28), GDAB 36, GABBTO (37), GABLEC (41) et GABOR (45).

— GAEC :

Groupement agricole d'exploitation en commun

— INAO :

Institut national de l'origine et de la qualité

— SeLrBio-Centre :

Plateforme de distribution de produits biologiques à destination des restaurants collectifs de la région Centre.

— SCOP :

Société coopérative de production, qui bénéficie d'une gouvernance démocratique et d'une répartition des résultats prioritairement affectée à la pérennité des emplois et du projet d'entreprise.

— Terre de Liens :

Mouvement citoyen français dont l'une des ambitions est de supprimer le poids de l'acquisition foncière pour les porteurs de projets agricoles, en luttant notamment contre la spéculation et l'artificialisation des terres agricoles.

— Val Bio Centre :

Association de maraîchers et de structures d'insertion, qui vend des paniers bio à Orléans et en région parisienne.

— Woofing (ou wwoofing : *World Wide Opportunities on Organic Farms*) :

Réseau mondial de fermes bio, créé en Angleterre en 1971, qui propose d'accueillir toute personne souhaitant partager leur quotidien et leurs travaux en échange du gîte et du couvert.



Philippe Montigny,

photographe professionnel qui couvre régulièrement les événements sportifs majeurs en France et à l'étranger, ce qui lui a valu plusieurs Prix photo.

Aujourd'hui installé à Orléans, il a créé "Filimages" et collabore régulièrement avec un grand quotidien sportif. Il a élargi son champ d'action, réalisant pour ses clients des reportages à leur mesure.

www.filimages.net

Annie Rigault,

rédactrice - écrivain public pour les entreprises et les particuliers. Elle collabore également à plusieurs journaux locaux et nationaux.

Elle a créé en 2012 "Autre-mot". Elle est entrepreneur-salariée de la Scop Artefacts, une coopérative d'activités et d'emploi à vocation culturelle.

www.autre-mot.fr

L'exposition "Regards croisés en terre naturelle" et le présent guide ont été réalisés par Bio Centre.