



[Focus]

LES FRUITS TRANSFORMÉS : UNE FILIÈRE QUI PEINE À SE STRUCTURER 4 > 6

[SOMMAIRE]

2 > 3 ACTUALITÉS

« PROFESSIONNEL »

- Un projet de développement du soja
- Une filière aquacole biologique en région Centre
- Une journée filière bovin viande appréciée
- Rencontres en restauration collective

4 > 6 FOCUS

- Les fruits transformés : une filière qui peine à se structurer

7 INITIATIVES EN RÉGION

- L'Espace test des Prés d'Amont
- Une CUMA bio dans l'Eure-et-Loir
- Biscru, distinguée aux Trophées de l'Excellence Bio

8 BLOC-NOTES

- On en parle : Forum pour les nouveaux adhérents
- Vient de paraître : trois films documentaires
- Quoi de neuf ? Nouveaux logos pour les GAB

8 AGENDA

[ÉDITO]

« AMBITION BIO 2017 : TROUVER L'ÉQUILIBRE ENTRE L'AUGMENTATION DES SURFACES ET LA PROGRESSION DES DÉBOUCHÉS »

L'objectif national du plan « Ambition bio 2017 » est un doublement des surfaces d'ici 2017, la priorité étant mise sur les grandes cultures. Ces productions sont déficitaires en France, en particulier sur les protéines. Et dans quelques mois, la dérogation permettant d'utiliser 5 % de protéines conventionnelles dans l'alimentation des monogastriques arrivera à son terme, ce qui va demander plus de 20 000 ha de cultures protéiques supplémentaires. Le besoin est donc bel et bien là, mais le marché sera-t-il au rendez-vous suffisamment rapidement ?

Car la difficulté est de pouvoir produire en France les protéines nécessaires à un coût acceptable pour les éleveurs et les consommateurs. Bio Centre mène actuellement une étude technico-économique sur le soja « production animale » en région Centre, anticipant les enjeux de ces prochaines années.

D'autres productions sont aussi amenées à se développer, comme les légumes de plein champ ou les fruits, ainsi que vous le verrez dans le dossier de ce numéro.

Avec l'augmentation annoncée des aides à la conversion, il faudra être attentif à garder

un équilibre avec le soutien au maintien, au risque de déstabiliser les producteurs et détruire les filières existantes. Cela nécessitera de trouver un financement suffisant et de définir des modalités qui induisent des conversions durables, limitant les effets d'aubaine tout en renforçant nos filières encore fragiles.

Sans pour autant cacher nos inquiétudes, nous faisons néanmoins confiance à l'État et à la Région pour trouver le moyen de reconduire une aide au maintien sur l'ensemble du territoire.

Cette condition étant remplie, nous ne sommes pas inquiets sur la capacité de nos filières à absorber la production supplémentaire, si nous nous donnons les moyens d'aller à la rencontre de nouveaux consommateurs, familles et collectivités, et si les agriculteurs qui se convertiront peuvent s'engager le plus tôt possible sur la voie d'une contractualisation au sein de l'ensemble des filières.

Jean-François Vincent,
président de Bio Centre

[INFO PLUS]

> DÉCLINAISON RÉGIONALE DU PLAN « AMBITION BIO 2017 »

La Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et le Conseil régional du Centre ont invité, le 16 avril dernier, les membres du comité régional de l'agriculture biologique à une réunion pour initier la réflexion sur l'élaboration de la déclinaison régionale du programme « Ambition bio 2017 ».

La priorité est donnée aux grandes cultures – céréales, oléagineux et protéagineux – dans un objectif de doublement des surfaces d'ici à 2017, soit 3 % des surfaces totales.

Trois groupes de travail ont été constitués. Le premier concernera la dynamisation des conversions et installations ainsi que la question des transmissions des fermes déjà en bio. Le deuxième groupe de travail déterminera les actions à mettre en place pour la structuration des filières en grandes cultures et légumes de plein champ. Le troisième concernera la sécurisation des parcours, par l'appui technique, l'acquisition de références et la formation.

EB

[FILIÈRES VÉGÉTALES]

> BIO CENTRE COORDONNE UN PROJET DE DÉVELOPPEMENT DU SOJA EN RÉGION CENTRE

Axéreal Bio porte un projet de développement des protéines végétales bio en région Centre, animé par Coop de France. Il comporte deux axes de développement : l'un est dédié aux protéagineux ; l'autre consacré au soja est coordonné par Bio Centre. L'ensemble est financé par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et le Conseil régional.

Le programme triennal de développement de la filière soja bio comporte 3 volets. Le premier concerne l'acquisition de références. Oriane Mertz, élève ingénieure agronome, a rejoint l'équipe de Bio Centre dans le cadre d'un stage de fin d'étude, afin de mener à bien cette tâche. Elle est chargée de réaliser une enquête auprès des producteurs de soja bio en région Centre et d'élaborer des fiches techniques avec les partenaires.

Elle doit également évaluer les risques liés à cette culture très spécifique en fonction des conditions pédoclimatiques. Les résultats de son travail seront communiqués lors d'une journée technique au soja bio prévue le 9 septembre prochain chez un producteur.

Le programme comprend également un volet expérimental. Les essais culturaux et le suivi de parcelles, réalisés par le Cetiom, Axéreal Bio et les Chambres d'agriculture, permettront de définir différents itinéraires techniques.

Le troisième volet du programme vise à la mise en place d'un appui technique par Axéreal Bio à destination des producteurs (collectés par Axéreal Bio ou non). De plus, une caisse de garantie a été mise en place pour les producteurs d'Axéreal Bio.



CP Levée du soja

[FILIÈRES ANIMALES]

> DÉVELOPPEMENT D'UNE FILIÈRE AQUACOLE BIOLOGIQUE EN RÉGION CENTRE

Bio Centre et la Fédération aquacole de la région Centre (FAReC) ont signé en décembre 2013 une convention qui vise au développement d'une filière aquacole biologique en région Centre.

La pisciculture d'étangs en Brenne a fait l'objet de deux projets de développement, l'un mené par Bio Centre pour la filière biologique, l'autre par les pisciculteurs conventionnels. Puis, les deux démarches ayant une même finalité, les acteurs ont souhaité contribuer au développement des filières conjointement.

Ce travail de concertation a abouti à la signature d'une convention entre Bio Centre et la FAReC qui vise au développement d'un appui technique en direction des pisciculteurs des étangs de Brenne et à la mise en place d'une filière locale. Les missions de développement d'un appui technique en direction des pisciculteurs



des étangs de Brenne et de mise en place d'une filière locale seront assurées par un technicien spécialisé de la FAReC, dont le poste est financé par le Contrat de pays Brenne (60 %), la FAReC (20 %) et Bio Centre (20 %). Une filière biologique sera ainsi développée en parallèle de la filière conventionnelle.

Thomas Martié, le technicien de la FAReC, a d'ores et déjà réalisé un état des lieux de la pisciculture d'étang en Brenne, ainsi qu'une première enquête d'intention auprès de consommateurs de produits biologiques. Dans un deuxième temps, une étude sera menée pour déterminer les conditions de conversion à l'agriculture biologique pour ceux des pisciculteurs conventionnels qui voudraient développer cette pratique.

À l'heure actuelle, il existe un cahier des charges européen spécifique pour la pisciculture biologique, mais qui nécessite d'être adapté à la production des poissons d'étang.

EB

[FILIÈRES ANIMALES]

> **PRODUCTEUR DE BOVIN BIO, POURQUOI PAS VOUS ?**
UNE JOURNÉE DE RENCONTRE TRÈS APPRÉCIÉE

Véronique et Guy Pénin ont accueilli les participants à cette journée dans leur ferme, l'Earl Le Métrot située dans l'Indre. La rencontre a été ponctuée d'informations techniques et d'échanges.

La journée du 10 avril dernier a bénéficié du soutien de la Région Centre et de l'État. Elle prolonge l'étude menée par Bio Centre en 2013 sur cette filière régionale dont les résultats ont été publiés en février 2014.

La matinée consacrée à la technique

Les participants, une soixantaine d'agriculteurs et de techniciens du Centre et des départements limitrophes, se sont répartis dans les ateliers proposés durant la matinée.

L'un d'eux, consacré à l'engraissement des bovins, a été assuré par Matthieu Couffignal, ingénieur régional fourrages à la Ferme des Bordes qui a communiqué sur les résultats des expérimentations sur la croissance à l'herbe, et sur les spécificités de l'engraissement en agriculture biologique.

Florian Lepinasse, de la Chambre d'agriculture de l'Indre, assurait l'atelier technico-économique et a présenté un comparatif des résultats de l'Earl Le Métrot avant et après le passage en bio en 2012. Il apparaît que ces résultats sont à peu près stables, avec une baisse notable des charges liées aux intrants et aux soins vétérinaires. Le dernier atelier concernait



la visite de la ferme, commentée par Véronique et Guy Pénin. Cette visite a surtout été un temps de partage d'expériences entre éleveurs sur la conduite de l'élevage en agriculture biologique.

Les enjeux de la filière au cœur des débats

Au cours de la table ronde de l'après-midi, les échanges ont porté sur la question des prix de la viande bio par rapport aux prix du conventionnel, ainsi que sur

la nécessité des aides pour encourager l'engraissement, dont le développement permettrait aux opérateurs de répondre à la demande, ce qui n'est pas le cas actuellement. Enfin, les opérateurs Unébio et Sicaba ont expliqué les démarches entreprises pour faire mieux connaître la viande biologique aux professionnels et aux consommateurs, afin de maintenir ou d'accélérer le développement de la filière.

JMM

[RESTAURATION COLLECTIVE]

> **RESTAURATION COLLECTIVE : DES RENCONTRES ENTRE SELF-BIO-CENTRE ET SES CLIENTS ET FOURNISSEURS**

Bio Centre, les Groupements d'agriculteurs biologiques (GAB) et SelfBio-Centre ont organisé une série de rencontres pour développer la restauration collective en région Centre.

Ces rencontres avaient pour objectif de présenter le dispositif mis en place dans les départements, par les GAB et SelfBio-Centre, afin de faciliter l'approvisionnement des restaurants collectifs en produits locaux biologiques.

Des réunions ont donc été organisées dans 4 départements (Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loiret). Elles ont réuni, chaque fois, une vingtaine de représentants de collectivités locales et d'établissements, ainsi qu'une dizaine de producteurs. Des témoignages de collectivités ou de producteurs ont permis d'enrichir les débats.

JCG





LES FRUITS TRANSFORMÉS : UNE FILIÈRE QUI PEINE À SE STRUCTURER !

La consommation de fruits biologiques frais ou transformés ne cesse de croître en France. Les surfaces fruitières bio s'étendent un peu plus chaque année. Nous avons enquêté pour mieux connaître la réalité d'une filière qui peine à se structurer en région Centre.

En 2012, on comptait sur l'ensemble du territoire français 15 400 hectares de surfaces fruitières certifiées¹, ce qui représente une progression de 24 % en un an. La même année, 9 648 ha étaient en conversion. Les quatre plus grandes régions productrices de fruits biologiques sont PACA, Rhône-Alpes, Aquitaine et Languedoc-Roussillon. Le potentiel de production de pommes biologiques, le fruit le plus consommé en France, est estimé à 37 000 tonnes, avec un rendement moyen de 22 t/ha.

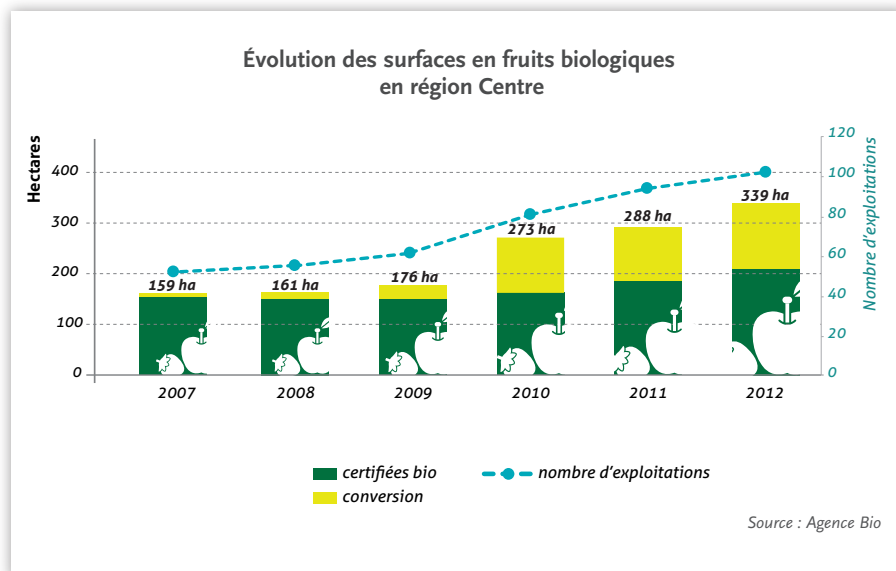
La consommation de fruits et légumes biologiques a progressé de 11 % entre 2011 et 2012. La consommation moyenne par ménage de pommes de table biologiques est de 800 g par an, soit + 18 % en 5 ans².

La production de fruits en région Centre

La surface de fruitiers bio en 2012 en région Centre était de 209,30 hectares, auxquels il faut ajouter 129,63 ha en



conversion. Ces surfaces bio et en conversion étaient de 161 ha en 2008, ce qui représente une progression de 110 % en 4 ans (voir graphique ci-dessous). Les fruits frais représentent 63 % des surfaces cultivées, le reste étant dédié aux fruits à coque.



Commercialisation en vente directe

La plupart des producteurs de fruits commercialisent directement auprès des consommateurs la majeure partie de leurs récoltes, en frais ou transformés. Ils sont en effet nombreux à proposer une gamme de jus de fruits, compotes ou confitures dont ils sous-traitent la préparation.

C'est le cas d'Eric et Martial Refour du Gaec des Deux Saints (polyculture-élevage), dans l'Indre-et-Loire. Ils cultivent près de 12 ha de fruits bio : 35 variétés de pommes de table, quelques cerisiers et une dizaine de poiriers. Le rendement varie, selon les années, de 12 à 20 tonnes à l'hectare. Ils commercialisent 50 % de leur production de fruits frais en vente directe, AMAP, marchés, Paniers du Val de Loire, magasins spécialisés ou encore vente à la ferme. 25 % des fruits sont transformés à façon, jus et confitures, vendus directement. Le dernier quart de la production est vendu frais à des plateformes et des grossistes. Il arrive que

les bonnes années, comme 2013, Eric et Martial Refour aient encore une partie de leur production au printemps.

Irénée Chivet, producteur de pommes à cidre sur 16 ha, a choisi de vendre les 3/4 de sa production de pommes à cidre à l'industrie agroalimentaire. Sa production est achetée à la récolte par des transformateurs hors région et même en Espagne. Irénée Chivet transforme le quart restant en cidre, jus de pomme, vinaigre de cidre et confit de cidre, qu'il vend à la ferme.

Les transformateurs de fruits en région Centre

- **Biofood Touraine (37)** propose une gamme de sandwiches et salades, dont des salades de fruits, pour la distribution spécialisée, ainsi qu'une gamme traiteur pour la restauration.
- **Biscru (37)** prépare des crackers crus à base d'oléagineux et de fruits et légumes.
- **TPC (45)** réalise des compotes pour la restauration collective.
- **Fruitofood (28)** prépare une large gamme de fruits déshydratés, dont 20 à 30 % en bio. Ces fruits déshydratés entiers, en morceaux, en granules ou en poudre sont destinés aux industries agroalimentaires haut de gamme (infusions, thés parfumés, compléments alimentaires, biscuiteries, chocolats).
- **Kiwii Bio (28)** fabrique et commercialise une gamme de cosmétiques à base de fruits et légumes biologiques.
- **Touraine Jus de Pomme (37)** : l'entreprise vient d'être certifiée, dans le but de lancer une nouvelle gamme de fruits transformés bio.
- **Sarl Pomogil (37)** dispose d'un atelier de transformation certifié bio qui traite environ 30 000 litres de jus de fruits biologiques chaque année. La société transforme également à son compte une petite gamme bio qui représente 20 tonnes de pommes bio par an, achetées à un producteur de la Sarthe. Cette gamme va être développée progressivement.

Des transformateurs en quête de fruits régionaux

De leur côté, les 7 entreprises de transformation de fruits de la région Centre (voir encadré ci-contre) n'arrivent pas à s'approvisionner en fruits biologiques localement, malgré leur envie de le faire. Les raisons invoquées par les transformateurs tiennent à la qualité, aux volumes, à la régularité d'approvisionnement et aux prix, comme en témoignent les entreprises TPC et Fruitofood page suivante.

C'est vrai aussi pour Mickael Tabard, de la toute jeune société Kiwii Bio qui propose une nouvelle gamme de cosmétiques à base de fruits et légumes biologiques. Les volumes sont actuellement très faibles mais, après seulement six mois d'existence, les ventes ont progressé de 70 %, ce qui laisse augurer une augmentation des besoins en fruits.



Une filière à construire ?

Pour des raisons économiques principalement, les producteurs de fruits biologiques de la région font le choix de la vente directe. En effet, les conditions pédoclimatiques de notre région ont induit un verger bio régional assez extensif comparativement aux vergers des principales régions productrices.

Cela génère des coûts de production supérieurs en région Centre et un positionnement compliqué sur les marchés nationaux en frais, encore davantage en fruits transformés. Les arboriculteurs bio de notre région ne contactent donc



ERIC REFOR, GAEC DES DEUX SAINTS, SAINT-AUBIN-LE-DÉPEINT (37)

« Avec l'arrivée de nouveaux arboriculteurs bio, la concertation va être indispensable. »

Vendez-vous une partie de votre production à l'industrie ?

Autrefois, je le faisais, car j'avais des vieux vergers qui produisaient beaucoup de déchets. Maintenant que le verger est renouvelé, j'ai moins de déchets. En parallèle, les demandes de produits transformés à la ferme ont augmenté, j'ai donc préféré développer la vente directe.

Qu'est-ce qui empêche les producteurs de travailler avec les transformateurs à votre avis ?

Les transformateurs cherchent des produits bio mais ils ne veulent pas payer le prix du marché. Le prix des pommes en bout de rang est de 1,10 € environ, et dans l'industrie on nous propose 0,70 €, ça ne va pas.

Pensez-vous que cette situation pourrait évoluer ?

Il faudrait déjà que nous sachions quels sont les besoins des transformateurs. Et si les prix sont corrects, on peut s'organiser pour répondre à la demande. De toute façon, avec l'arrivée de nouveaux arboriculteurs bio, la concertation va être indispensable !

[INTERVIEWS]

les transformateurs que les années de grosse production, comme c'est le cas cette année. Mais les transformateurs ayant mis en place un approvisionnement régulier avec des producteurs d'autres régions ne peuvent, ponctuellement, remettre en cause ce système. La question du prix est donc un point d'achoppement récurrent, mais pas seulement en région Centre.

Lors d'une journée de rencontre « Stratégie de filière et techniques de

production de la pomme bio pour la transformation », organisée par Arbio et l'Agence Bio, ces mêmes constats ont été posés. En effet, le groupe de réflexion sur les « critères d'une relation gagnant/gagnant entre producteur et transformateur » a retenu les pistes suivantes : gestion partagée du risque, engagement dans la durée, transparence et valorisation des produits en conversion.

Certes, la production et la transformation de fruits représentent encore un petit

secteur en région Centre. Mais l'arrivée de nouveaux producteurs et d'autres préparateurs fera émerger la question de la structuration d'une filière qui passera forcément par une réelle volonté des opérateurs à valoriser un approvisionnement local.

CP

⁽¹⁾ Source Agence Bio (toutes productions fruitières confondues : fruits frais et fruits à coque)

⁽²⁾ Source Interfel



**JEANNA KOROVINE, RESPONSABLE
DU DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL
DE LA SCOP TPC,
SAINT-JEAN-DE-BRAYE (45)**

« Nous n'avons pas trouvé à nous approvisionner en région Centre. »

**Quelle gamme de fruits transformés
bio produisez-vous ?**

Notre cœur de métier est le conditionnement à façon de produits cosmétiques et agroalimentaires. Lorsque nous avons rénové le site d'Amilly, il y a 2 ans, nous en avons profité pour développer un atelier de transformation alimentaire pour répondre aux besoins de la restauration collective qui était incitée par le Grenelle de l'environnement à introduire des denrées bio dans ses menus. À ce jour, nous avons développé une gamme de purées de pommes bio destinée principalement aux

collectivités locales. Compte tenu de la conjoncture, la commercialisation est plus lente que nous l'espérons. Malgré cela, les retours de nos clients sont très positifs. Nous allons diversifier notre gamme de produits biologiques et assurer sa diffusion auprès d'une plus large clientèle.

Où vous approvisionnez-vous ?

Actuellement, nous nous fournissons dans le sud de la France car nous n'avons pas trouvé à nous approvisionner en région Centre. Cependant, notre souhait est de travailler davantage localement.



GÉRARD CANAL, DIRECTEUR DE FRUITOFOOD, FONTAINE-SIMON (28)
« Pour moi, la filière fruits biologiques n'existe pas en région Centre. »

**Quelle est votre relation avec les producteurs de fruits
biologiques de la région ?**

Nous n'arrivons pas à obtenir la fourniture stable, régulière de fruits de qualité. Les producteurs considèrent que les industriels vont prendre leurs excédents et leurs fruits déclassés. Mais nous avons besoin de qualité ! De plus, sous prétexte que c'est bio, les prix sont 30 % plus chers. Je pense aussi que les producteurs ont une vraie méfiance vis-à-vis de l'industrie, ils ont l'impression de ne pas valoriser leurs productions. Nous ne sommes pas dans cette logique, nous nous engageons sur les volumes, le producteur doit s'engager sur les prix. L'engagement doit être réciproque.

**Quelles sont les perspectives pour la filière fruits bio
en région Centre ?**

Pour moi, la filière fruits biologiques n'existe pas en région Centre. Peut-être parce que la production n'est pas encore assez importante ? Dans le sud de la France, où nous nous fournissons, on se connaît, on discute. Les producteurs ont besoin de l'industrie pour vendre leurs volumes. En région Centre, ce n'est pas comme ça. Il faudrait organiser des rencontres entre producteurs et transformateurs.

[LOIR-ET-CHER]

> ANNE-SOPHIE CASTETS : L'ESPACE TEST DES PRÉS D'AMONT : « UN CADRE SÉCURISÉ POUR EXPÉRIMENTER MA CAPACITÉ À DEVENIR MARAÎCHÈRE BIO ».

Anne-Sophie Castets a été dans les premiers porteurs de projets en maraîchage bio à rejoindre l'Espace test des Prés d'Amont, un dispositif multipartenarial, auquel participe Bio Centre. Cette structure permet à de futurs maraîchers biologiques de tester leur capacité à s'installer.

Aujourd'hui sortie du dispositif, Anne-Sophie Castets se déclare extrêmement satisfaite de l'expérience. « J'ai reçu toutes les réponses à mes questions, et je ne m'attendais pas à cela, j'ai vraiment bénéficié d'un cadre sécurisé pour expérimenter ma capacité à devenir maraîchère bio. »

La structure autour des porteurs de projets est effectivement solide et rassurante : les producteurs et le technicien de Val Bio Centre sont là pour les appuis techniques, le lycée horticole de Blois donne accès à un terrain et du matériel ; Val Bio Centre assure également la commercialisation des productions ; tandis

que Mature Entreprise épaula le porteur de projet pour tout ce qui concerne la gestion. « Avec tout ce réseau qu'il y avait autour de moi, j'ai pu gagner en professionnalisme et en efficacité. »

Anne-Sophie Castets est aujourd'hui installée sur 4 hectares loués à la com-

munauté d'agglomération de Blois (partenaire du dispositif), dont 2 500 m² de serres et un bâtiment pour le stockage.

Un autre porteur de projet vient de sortir de l'Espace test, pour s'installer sur des terrains mis à disposition par la commune de Semoy, près d'Orléans.

EB



[INDRE-ET-LOIRE]

> BISCRU, UNE ENTREPRISE RÉGIONALE DISTINGUÉE AUX TROPHÉES DE L'EXCELLENCE BIO

L'entreprise Biscru a été créée en 2008 par Serge de Thae, ancien chef de cuisine à Terre Vivante et formateur pour les cuisiniers de la restauration collective. Biscru a reçu la mention spéciale du jury des Trophées de l'Excellence Bio décernés en février dernier par l'Agence Bio.

L'entreprise fabrique des crackers sans cuisson, à base d'oléagineux aromatisés de fruits ou légumes biologiques. Ces denrées sans cuisson sont déshydratées à moins de 42° C, ce qui permet de garder l'intégralité des nutriments présents

dans l'aliment cru. Autre particularité, les crackers ne contiennent ni lactose, ni gluten.

Paul Herlaut, président de Biscru, a présenté l'entreprise lors du forum organisé par Bio Centre à l'occasion de son assemblée générale. Il a précisé que la gamme de crackers, qui comporte dix références à l'heure actuelle, est commercialisée à 60 % en France dans les réseaux de magasins spécialisés, ce qui représente à l'heure actuelle plus de 700 points de vente. Les ventes à l'export concernent, pour l'instant, principalement les pays du nord de l'Europe.

EL



[EURE-ET-LOIR]

> UNE CUMA BIO DANS L'EURE-ET-LOIR



Depuis quelques semaines, une nouvelle CUMA a été créée dans l'Eure-et-Loir par des agriculteurs bio du GABEL (Groupement d'agriculteurs bio d'Eure-et-Loir). Le premier achat de ce groupement d'une dizaine de céréaliers est une écièmeuse de 8 mètres de large. La nouvelle CUMA aura également recours à une autre CUMA du Loir-et-Cher pour la réalisation du compostage dans les fermes qui les sollicitent.

D'autres projets sont actuellement à l'étude : un matériel de semis sous couvert et une station de triage mobile.

JCG

[ON EN PARLE]

> ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE BIO CENTRE :
UN FORUM POUR LES NOUVEAUX ADHÉRENTS

Lors de l'assemblée générale de Bio Centre, les nouveaux adhérents ont été invités à la tribune pour présenter leur activité. Ce forum, le premier du genre,

avait pour objectif de créer des liens entre les différents collèges, car, comme l'a précisé Jean-François Vincent, président de Bio Centre, « nous avons constaté que chaque adhérent s'implique dans le collège auquel il appartient, et qu'il y a peu de mise en commun. Ce forum est une occasion de rapprocher l'amont et l'aval, pour que chacun ait une meilleure lisibilité de la filière biologique dans son ensemble ». *EB*

[VIENT DE PARAÎTRE]

> TROIS FILMS DOCUMENTAIRES SUR L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE EN RÉGION CENTRE

Bio Centre a réalisé en 2013 trois films documentaires d'environ 5 minutes chacun, l'un sur la production de céréales biologiques, les deux autres sur les légumes de plein champ. Ces films sont destinés à apporter le témoignage d'agriculteurs bio à ceux qui envisagent de convertir leur exploitation au bio, ou qui souhaitent s'installer directement en bio.



À découvrir sur le site de Bio Centre :
www.bio-centre.org > rubrique Professionnel > Devenir agriculteur bio

[QUOI DE NEUF ?]

> LES NOUVEAUX LOGOS DES GAB ET
DU GRAB DE BIO CENTRE

Les logos des six Groupements d'agriculteurs biologiques de la région ont été harmonisés, selon la nouvelle charte graphique proposée par la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB).

Le collège producteurs de Bio Centre, le GRAB, s'est lui aussi doté de ce logo, afin d'être reconnu comme l'instance représentant l'amont de la filière biologique en région Centre.



[AGENDA]

1^{er} > 15
JUN**Printemps Bio**

Retrouvez toutes les animations en région Centre
www.bio-centre.org

17
JUN**Bio Centre**

Conseil d'administration et GRAB (collège producteurs) Blois

10
JUIL.**Rendez-vous Tech&Bio**

Centre Val de Loire viticulture Amboise

16
SEPT.**Bio Centre**

Conseil d'administration et GRAB (collège producteurs) Orléans

1^{er} > 3
OCT.**Sommet de l'élevage**

Clermont-Ferrand

18 > 20
OCT.**Salon Terre Naturelle**

Orléans

BIO CENTRE 'MAG est un magazine de Bio Centre

Cité de l'Agriculture - 13, avenue des Droits de l'Homme - 45921 Orléans Cedex 9

Directeur de publication : Jean-François Vincent - Rédacteur en chef : Éric Béliard

Rédaction : Annie Rigault (www.autre-mot.fr) pour : Éric Béliard, Jean-Christophe Grandin, Édith Lemerrier, Jean-Marie Mazenc, Cécile Perret, Jean-François Vincent

Graphisme et mise en page : Erwan Citérin

Crédit photos : Droits réservés, photothèque Bio Centre : D. Gentilhomme - Ph. Montigny (Filimages), Fruitofood, TPC, PNR Brenne, Phoenix Agriculture, A. Rigault (www.autre-mot.fr)

Impression : Prevost Offset - Imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement - ISSN : 2103-3056

Réalisé avec le soutien financier de l'État et du Conseil régional Centre



Région
Centre

