



[ÉDITO]

PARLONS DÉVELOPPEMENT !

En région Centre, suite à la 1^{re} Conférence de l'agriculture biologique qui s'est tenue en automne 2008, plusieurs groupes de travail ont été créés auxquels nous participons activement. Après un état des lieux, des actions ont été identifiées dans le cadre d'un « plan régional agriculture biologique 2010-2013 », qui sera présenté le 2 décembre à l'occasion de la 2^e Conférence.

Élu en juin dernier président du collège « Producteurs », je souhaite mettre en avant la forte implication des 6 Groupements départementaux d'Agriculture Biologique (GAB) de la région dans l'accompagnement de ce développement. Le suivi des projets d'installation et de conversion fait partie de notre travail quotidien depuis des années, en mettant en relation les porteurs de projets et les acteurs historiques du réseau.

Nos efforts se trouvent récemment renforcés par les Chambres d'agriculture dotées aujourd'hui de moyens substantiels dédiés à l'agriculture biologique. Cette contribution,

que j'accueille avec plaisir, ne sera pas de trop quand on constate l'ampleur de la tâche à accomplir. Charge à chacun de savoir identifier ce qui nous rassemble, en laissant de côté ce qui a pu nous opposer par le passé. J'entends également poursuivre le travail engagé avec nos autres partenaires regroupés au sein d'INPACT Centre, sur des sujets plus transversaux, mais porteurs des valeurs fondamentales de notre mode de production.

Je terminerai par un clin d'œil à celle et ceux qui m'ont précédé à cette place pour leur contribution à faire reconnaître l'Agriculture Biologique comme une réelle alternative, et non comme une simple opportunité. Ils ont rendu crédible ce qui est pour nous un projet de vie, cohérent avec des idéaux environnementaux, sociaux et économiques. Charge à tous de motiver et d'accueillir de nouveaux candidats afin de donner à l'Agriculture Biologique la place qu'elle mérite

Vincent Touzeau

**Président du collège Producteur
Vice-président de Bio Centre**

[SOMMAIRE]

2 > 3_ ACTUALITÉS

« PROFESSIONNEL »

Conversion en région
Centre

Restauration collective

Légumes

Communication

Études filières

4 > 6_ FOCUS

Des perspectives
pour le cochon bio

7_ INITIATIVES EN RÉGION

Témoignages

8_ BLOC-NOTES

Coup de cœur

Étude

Quoi de neuf?

8_ AGENDA

[INFO PLUS]

> MARCHÉ BIO FRANÇAIS DE 2,6 MDS D'EUROS



L'agriculture biologique poursuit sa croissance d'après les chiffres de l'Agence bio. En 2008, les ventes de produits alimentaires bio progressent de 25% pour atteindre un total de 2,6 milliards d'euros. La croissance moyenne annuelle de ce marché est de

l'ordre de 10% de 1999 à 2005 tous secteurs confondus, et s'accélère depuis 2006 ! Les perspectives sont attirantes, la part de marché des produits bio n'atteignant encore que 1,7% du marché alimentaire, contre 1,1% en 2005.

Face à cette demande en forte hausse, l'offre française n'arrive pas toujours à suivre.

En moyenne, tous secteurs confondus, l'étude réalisée pour 2008 amène à estimer à 30% la valeur des produits bio consommés en France qui sont importés (34% hors vente directe) :

- plus du tiers des importations sont des produits exotiques (agrumes, café, thé, cacao...).
- un deuxième tiers est lié à des productions pour lesquelles la France n'a pas d'atout particulier (soja, aquaculture, légumes méditerranéens, divers produits d'épicerie).
- le dernier tiers est constitué par des importations relais, portant sur des produits pour lesquels la France a une forte vocation naturelle mais manque de volume (céréales, lait, viande, fruits et légumes tempérés où le « taux d'importation » peut atteindre 60%).

[EN RÉGION]

> CONVERSION À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN RÉGION CENTRE : UN BILAN 2009 ENCOURAGEANT

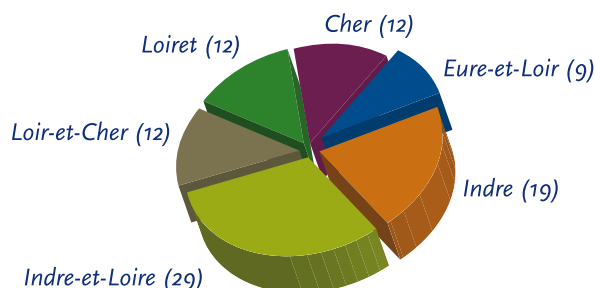
La France est en retard. Avec 2,12% de ses surfaces agricoles cultivées en mode biologique (13% en Autriche !), notre pays ne se classe qu'en 21^e position des pays européens. Pour autant il progresse.

Certains territoires servent de locomotives : la Drôme est le premier département de France (615 exploitations certifiées en 2008 représentant 10,7% de la Surface Agricole Utile), et Midi-Pyrénées la première région en terme de nombre d'exploitations biologiques (1329).

La région Centre ne se situe en 2008 qu'au 12^e rang en terme de nombre d'exploitations : 426 exploitations certifiées sur 21 071 ha, soit 0,9% de la SAU de la région. L'Indre-et-Loire et le Loir-et-Cher font figurent de bons élèves, en regroupant plus de la moitié des producteurs biologiques de la région Centre.

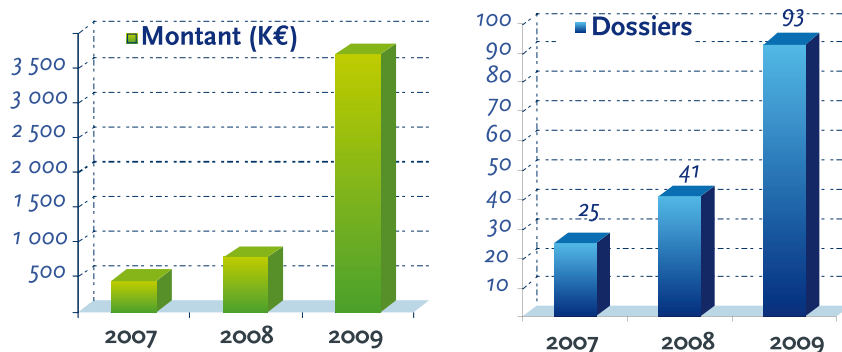
Face à l'augmentation de la demande en produits bio et aux objectifs du Grenelle de l'Environnement de tripler les surfaces en bio d'ici 2012, l'enjeu des conversions est de taille en région Centre !

Au début de cette année, la DRAAF* Centre annonçait le déplaçonnement de l'aide à la conversion pour notre région. Il est cependant rapidement apparu que l'enveloppe réservée en région pour financer la mesure serait nettement insuffisante. La « rallonge » obtenue pour financer la mesure conversion n'a pas empêché un replaçonnement de l'aide à 20 000 € par an et par exploitation (pour une durée de 5 ans) mais a néanmoins permis d'honorer l'ensemble des engagements à un niveau de financement jugé satisfaisant par la profession.



Seuls les dossiers ayant bénéficié de la mesure conversion (MAE CAB) sont recensés dans le graphique ci-contre. Les exploitations de petites surfaces ont préféré l'option « crédit d'impôt » qui leur est plus favorable.

Les dossiers déposés par département



Évolution du nombre de dossiers aidés et du montant de la mesure conversion en région Centre depuis 2007.

Ce sont donc plus de 4 000 ha supplémentaires, soit 93 dossiers aidés, pour un coût total de 3 698 288 € sur 5 ans, qui s'ajoutent aux 21 000 ha déjà conduits en bio dans notre région.

Même si la majorité des surfaces converties cette année concerne les cultures annuelles type céréales et

prairies permanentes, notons que les autres filières et en particulier la viticulture, ne sont pas en reste !

*DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

[RESTAURATION COLLECTIVE]



UNE SCIC EN CRÉATION POUR FOURNIR LA RESTAURATION COLLECTIVE EN PRODUITS BIO RÉGIONAUX

Lors de la réunion du 3 juillet dernier au Conseil Régional en présence de producteurs, transformateurs et distributeurs, « la première pierre » pour la constitution d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) fût posée. A cette occasion, la Région Centre a confirmé son soutien financier au démarrage de la fu-

ture structure qui devrait se traduire par une entrée au capital. La mise en place opérationnelle de la logistique avec le distributeur Mag Fruits va être testée à partir de novembre, tandis que la SCIC ne devrait voir le jour que début 2010. Les engagements des futurs membres de la SCIC sont en cours d'élaboration.

[COMMUNICATION]

> UN NOUVEL OUTIL DE COMMUNICATION
AU SERVICE DE LA FILIÈRE BIOLOGIQUE RÉGIONALE

La priorité de notre réseau bio est l'accompagnement de la dynamique des conversions et de la structuration de la filière biologique en région Centre.

Bio Centre a ainsi souhaité faire évoluer son site internet www.bio-centre.org pour répondre plus spécifiquement aux questions des producteurs et opérateurs de l'aval de la filière. Ainsi, qu'ils soient certifiés ou intéressés pour développer une activité en bio, les professionnels ont maintenant leur Espace pour obtenir des fiches techniques, des informations sur la réglementation, les aides, les filières...

Le site continue naturellement à s'adresser à tous ceux qui souhaitent en savoir plus sur la bio - grand public, collectivités, enseignants... - et propose une carte dynamique pour localiser les lieux de vente de produits bio en région Centre.

Le nouveau site est en ligne depuis octobre. N'hésitez pas à le consulter et à nous faire part de vos remarques.



[LÉGUMES]



> NOUVEAU DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT

Dans le cadre du projet de filière légumes régional, l'Etat et la Région ont validé le financement sur 3 ans d'un accompagnement technique (expérimentation et conseil technique) pour les cultures légumières biologiques.

Les modalités de mise en place de cet accompagnement devraient faire l'objet d'une communication plus large lors de la 2^e Conférence régionale de l'agriculture biologique, le 2 décembre prochain. Concernant le conseil technique, les orientations seront définies par un comité mixte composé de producteurs conventionnels et bio. D'ores et déjà,

chaque Groupe d'agriculteurs biologiques (GAB) peut proposer un représentant pour son département.

Concernant l'expérimentation, producteurs bio et conventionnels se sont déjà réunis les 29 septembre et 9 novembre derniers pour faire le bilan de l'année passée et travailler sur le programme 2010.

> DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE
LÉGUMES DE PLEIN CHAMP

Le projet LPCBio déposé par Bio Centre dans le cadre de l'Appel à projet de développement agricole et rural d'innovation et de partenariat 2009, a été retenu

Ce projet, de 3 ans, a pour ambition de développer la production de légumes de plein champ biologiques dits industriels – notamment betterave rouge, pomme de terre, carotte, poireau, oignon, pois et haricot de conserve – en impliquant l'ensemble des acteurs de l'amont à l'aval.

Pour cela, il est prévu dans les régions concernées par le projet (Centre, Bourgogne, Champagne-Ardenne, Picardie, Nord Pas-de-Calais, Auvergne), la mise en œuvre par l'ensemble des acteurs (organismes de développement « biologiques », Chambres d'Agriculture et coopéra-

tives), d'un appui technico-économique, d'un accompagnement de la conversion des producteurs « conventionnels » et d'actions de sensibilisation vers les prescripteurs (conseillers techniques, conseillers d'entreprise, enseignant-formateurs, conseillers des centres de gestion). Il est prévu également de travailler sur la méthodologie de structuration de la filière afin de garantir la sécurisation des conversions. Le renforcement des relations entre les acteurs devra aboutir à la mise en place de contractualisations entre producteurs et opérateurs aval.

[ETUDES FILIÈRES]

> PROJETS DE
DÉVELOPPEMENT
DE LA FILIÈRE
BIOLOGIQUE DANS LES
COLLECTIVITÉS ET PAYS
DE LA RÉGION CENTRE

Plusieurs collectivités de la région Centre, dont le Pays Vendômois associé à celui de Beauce Val de Loire, l'agglomération de Blois associé au Pays des Châteaux, le Pays Grande Sologne, ainsi que le Pays Loire Touraine, souhaitent être accompagnés dans le développement de la filière biologique et des circuits courts sur leur territoire.

Les études qui seront menées comprennent un état des lieux et un diagnostic, afin de définir les enjeux et d'élaborer des pistes d'actions pour le développement de la filière sur ces territoires. Des enquêtes, ainsi que des rencontres des acteurs locaux sont prévues. Bio Centre prendra en charge la partie de l'étude qui concerne les transformateurs, les distributeurs et la restauration collective, tandis que les Chambres d'Agriculture et les Groupements d'agriculteurs biologiques s'attacheront à la partie production. La maîtrise d'œuvre de ces projets est assurée par les Chambres d'Agriculture dans le cadre du programme de financement européen pour le développement rural LEADER.



DES PERSPECTIVES POUR LE COCHON BIO

Pour faire face à la demande croissante des consommateurs en porc bio, le Grand Centre compte développer sa filière longue. L'objectif est double : augmenter les approvisionnements en porcs bio et permettre aux abattoirs d'élargir leur gamme de produits élaborés.



Peu de gens le savent mais le grand Centre est le second bassin de production de porc biologique français. En Auvergne, Bourgogne, région Centre et Limousin, le cheptel de quelques 1400 truies représente 28% de l'effectif national (derrière celui de Bretagne et Pays de Loire, au premier rang). La grande majorité des porcs charcutiers produits est ensuite commercialisée en filière longue. Car notre région a l'avantage de disposer de deux abattoirs travaillant le porc conventionnel et bio. Il s'agit d'Orléans Viandes (Fleury-les-Aubrais, Loiret) qui abat 10 400 porcs bio par an à destination des grandes surfaces et des salaisonnières, et de Sicaba (Bourbon l'Archambault, Allier) qui en traite 1 800 par an vendus ensuite en boucheries, magasins bio, restauration collective et grossistes. Concernant

la filière courte, l'abattoir de Vendôme réalise des prestations d'abattage et de pré-découpe de porc bio pour des producteurs en vente directe. Depuis peu, il abat également des porcs biologiques valorisés par la suite en salaisonnerie (voir encadré page 6). Quel que soit le circuit de commercialisation, la demande est en progression. Certaines enseignes par exemple, annoncent 10 à 12% de hausse par an ces trois dernières années. La restauration hors domicile est aussi en progression. « Les commandes augmentent pour tous les produits bio, notamment le porc qui est la principale viande consommée en restauration collective », souligne Edith Lemercier de Bio Centre. « Et nous avons la chance d'avoir un abattoir régional aux normes européennes assurant la régularité des approvisionnements et la traçabilité », ajoute-t-elle.

Malgré cette conjoncture porteuse, la filière ne se développe pas comme elle le devrait. « Aujourd'hui, nous sommes ralentis dans l'évolution des volumes par le manque de matière première », indique-t-on chez Carrefour, principal client d'Orléans Viandes. Une situation que déplore Fabienne Frébot, la responsable marketing de l'abattoir : « ce manque d'offre est dommageable car le porc bio confère une bonne image à l'entreprise et constitue une clé d'entrée chez certains clients », explique-t-elle. De son côté, Sicaba a longtemps manqué de porcs bio pour approvisionner sa clientèle mais la situation s'est améliorée depuis cet été grâce à la conversion d'un élevage important. « Nous sommes désormais à 60 porcs par semaine et espérons atteindre les 80 d'ici la fin de l'année », indique Luc Mary, directeur de l'abattoir.

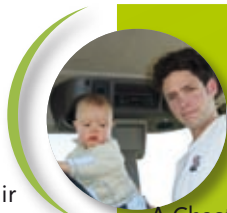
Cependant, la création de nouveaux ateliers porcs constitue un véritable défi pour cette filière où les installations et les conversions sont rares.

Gammes plus larges

L'autre défi de la filière tient dans une meilleure valorisation des carcasses et un élargissement de l'offre des produits. Aujourd'hui, chez Orléans Viandes, le quart de la viande part en conventionnel ; la fabrication de produits cuits bio améliorera les possibilités de valorisation (voir encadré). Chez Sicaba, 95% de l'animal est vendu en bio mais la valeur ajoutée serait améliorée en proposant des produits de saucisserie.

Pour répondre à ces deux problématiques de l'approvisionnement et de la diversification des produits, Bio Centre a initié un dossier de structuration de la filière porc bio, porté par Orléans Viandes pour l'ensemble des partenaires, dans le

[TÉMOIGNAGE]



« Une production rentable mais dépendante des prix des céréales »

FLORIAN GOBIER ÉLEVEUR DE PORCS BIO
À CHASTENAY (YONNE)

cadre de l'appel à projet « Avenir Bio » de l'Agence Bio. Le dossier a été retenu. Une subvention sera ainsi être accordée à Orléans Viandes pour les 476 000 € d'investissements nécessaires à l'amélioration de sa ligne de production bio : cases spécifiques dans la porcherie, cuves pour la récupération du sang, outil informatique pour une gestion plus efficace des lots bio, achat de cellules de cuisson de petite taille. Du côté de Sicaba, un investissement de 115 000 € est prévu dans une ligne de saucisserie et un outil de conditionnement dédié au bio.

Accueillir de nouveaux producteurs

Le travail de développement de la production est mené en collaboration avec les trois groupements de producteurs locaux, qui suivent déjà des élevages bio. Cirhyo, issu de la fusion entre la Scapp et MC Porc en avril 2009, intervient sur le sud et le sud-est de la région Centre, la Bourgogne, l'Auvergne et le Limousin. Il compte 560 adhérents dont 14 en bio. Copalice provient de la fusion entre Beliporc et Centraporc en 2008. Son rayon d'action s'étend du sud ouest de la région Centre à l'Auvergne et au Limousin. Il compte 8 éleveurs biologiques parmi 160 adhérents. Enfin le groupement Union Set présent sur l'ouest et le nord de la région Centre ainsi que la Sarthe, compte 5 éleveurs bio parmi 450. L'objectif du plan de développement de la filière est de compter 44 producteurs de porcs bio d'ici fin 2012 contre 26 fin 2008. Le nombre de porcs abattus passant de 240 à 430 par semaine.

Le travail de développement de la production s'appuie sur les techniciens que les groupements ont spécialisés dans le suivi des élevages bio. Ils sont un relais de terrain précieux pour convaincre de nouveaux agriculteurs d'intégrer la filière.

Différentes cibles ont été identifiées : les producteurs de porcs conventionnels, les céréaliers bio, les élevages bio autres que porc et enfin les jeunes agriculteurs ayant un projet d'installation. La première catégorie offre un potentiel important. « Depuis dix ans, nous constatons qu'il est difficile d'installer des jeunes en porc bio et que les céréaliers bio ne souhaitent pas se

A Chastenay dans l'Yonne, le GAEC Gobier des Merles compte 120 ha, un élevage laitier et un atelier porcs de 55 mères et 950 porcs/an. 90% sont vendus en circuit long à Orléans viandes, le reste en vente directe. L'exploitation qui a réalisé sa conversion en trois étapes sur dix ans, est autosuffisante à 50% en céréales ; le reste est acheté à des agriculteurs bio voisins. « Nous sommes très dépendants des cours des céréales, souligne Florian Gobier l'un des deux associés, mais même lorsque les prix ont fait un bond il y a deux ans, la production de porc est restée rentable contrairement

au conventionnel ». Avec ces bons résultats, va-t-il agrandir l'élevage ? « C'est vrai qu'on manque d'offre en porcs bio aujourd'hui mais moi je n'en ferai pas plus : le mode de production biologique exige de petits effectifs et il ne faut pas tomber dans les travers du conventionnel », estime-t-il. Le jeune homme juge la ferme en situation d'équilibre : « avec les porcs et les vaches, nous travaillons à trois sur 120 hectares alors que bien souvent un seul exploitant s'occupe de 300 hectares de céréales dans notre région », précise-t-il. « Et nous vivons bien comme ça », conclut-il.

diversifier dans cette production en raison des exigences de l'élevage », témoigne Philippe Delahaye du groupement Cirhyo. En revanche, « nous avons des projets avec des élevages de porcs existants qui n'ont pas les moyens de s'agrandir pour rester rentables en conventionnel », poursuit-il. De son côté, le groupement Copalice cible surtout les exploitations bio n'ayant pas encore d'élevage de porc : « Cette production assure un complément de revenu dans le cadre d'une installation ou d'une réorganisation d'exploitation, elle permet de valoriser les céréales et d'améliorer la fertilisation », explique Jean-Claude Teiton, technicien pour cette organisation. L'installation naisseur-engraisseur est privilégiée car elle assure davantage d'autonomie. Les exploitants peuvent bénéficier

d'un accompagnement financier dans le cadre du Cap Filières Viandes Blanches financé par la Région.

Certains élevages porcs bio en place pourraient aussi augmenter leur production en respectant toujours le cahier des charges. Rappelons que dans la région, l'exploitation type compte 50 truies pour 800 porcs/an en naisseur-engraisseur avec autonomie alimentaire, ce qui correspond à une unité de main d'œuvre familiale. Mais le frein est aussi administratif : passé un seuil, il est nécessaire d'obtenir une autorisation d'exploiter dont la procédure est assez lourde.

Un nouveau cahier des charges

Les nouvelles dispositions du cahier des charges européen, obligatoires depuis le 1^{er} janvier, ne changent pas vraiment la donne. Certes le texte ne maintient le lien au sol que par l'épandage des déjections animales obligatoirement sur des terres en bio, mais dans les faits, l'alimentation des animaux avec les productions végétales de la ferme reste un passage obligé pour assurer une rentabilité. Donc pas de véritable changement de ce côté-là. La suppression de l'âge minimum d'abattage des charcutiers (182 jours jusqu'ici) pourrait être un risque de baisse de la qualité, mais la plupart des cahiers des charges privés maintiennent cette exigence. Côté logement, l'accès rendu obligatoire et permanent à des espaces de plein air a pu trouver une solution satisfaisante aussi bien du point de vue économique que du bien-être animal. « Si il est possible



[INFO]

Filière de charcuterie salaison

À l'initiative de Michel Boulai, conseiller à la communauté de communes du Pays de Vendôme, qui souhaitait développer l'activité porc bio de l'abattoir local, une filière de charcuterie-salaison en circuit long est en cours de lancement. L'approvisionnement en animaux est assuré par le GIE Porc bio du Centre créé par Michel Boulai, éleveur lui-même, avec trois autres producteurs d'Indre-et-Loire, du Loir-et-Cher et de la Sarthe. Une fois abattus, les porcs sont transformés par les salaisonniers Quillard (Loire Atlantique) et Busso (Seine-Saint-Denis). « La gamme sera commercialisée à partir de cet automne sous la marque Antoine Macelier, déjà implantée en magasins bio et reprise par le GIE », indique Michel Boulai. La gamme se compose de pâtés, boudins, jambon, saucissons, lardons, saucisses et merguez. « Cette filière permet aux producteurs travaillant en vente directe d'élargir leur offre sans recourir à plus de main d'œuvre et évite aux autres d'investir dans un labo », précise-t-il.

de déroger à cette règle pendant la période de lactation, cela concernera surtout des éleveurs dont les terres ne sont pas adaptées à l'élevage en plein air des truies », précise Jean-François Vincent, responsable de la commission élevage de Bio Centre et membre du comité national agriculture biologique de l'INAO. Les autres exigences ne changent pas: surface minimale par porc importante (mais les dérogations pour les élevages existants avant 2000 sont maintenues jusqu'en 2013), litière paillée obligatoire. « La surface nécessaire par porc renchérit le coût des bâtiments, mais c'est surtout le temps de travail par animal qui est nettement supérieur en bio par rapport au conventionnel, ainsi que le coût de l'alimentation bien sûr » souligne Philippe Delahaye de Cirhyo.

L'élément le plus favorable pour attirer de nouveaux producteurs reste la rentabilité de la production de porcs bio. « En porc bio, nous avons un marché qui est complètement déconnecté de celui du conventionnel, ce qui permet à la filière de pouvoir plus facilement s'adapter à l'évolution des coûts, contrairement à d'autres productions animales bio, comme les ovins. Ainsi, le

prix à la production du porc charcutier bio est presque trois fois supérieur à celui du conventionnel, alors qu'en agneau, le différentiel ne dépasse pas la plupart du temps les 10 % », souligne Jean-François Vincent. Même pendant l'hiver 2007-2008 où le prix de l'aliment bio a fortement grimpé, la production est restée rentable contrairement au conventionnel.

Une visibilité à moyen terme est cependant nécessaire. Bio Centre et les grou-

pements d'agriculteurs biologiques travaillent donc sur des partenariats entre céréaliers et éleveurs pour créer un prix garanti et s'affranchir des hausses et baisses brutales de prix. Il s'agit d'une sorte de caisse de sécurisation sur les céréales à l'image de celle mise en place pour les bovins viande. Mais cet outil suppose une contractualisation avec l'aval pour éviter un décalage entre le prix de l'aliment et celui du porc. Là aussi, la réflexion est en cours.

[TÉMOIGNAGE]



« Des produits cuits dans notre gamme bio »

FABIENNE FRÉBOT

RESPONSABLE MARKETING D'ORLÉANS VIANDES

Quelle est la part de l'activité porc biologique dans votre entreprise ?

Fabienne Frébot : Je précise tout d'abord qu'Orléans Viandes est une filiale du groupe coopératif Sicavyl (Bourgogne et Centre) qui fusionnera prochainement avec le groupe Sicarev (Auvergne, Bourgogne et Rhône-Alpes). La nouvelle structure dénommée Tradival comprendra 8000 éleveurs et 9 sites industriels où seront traitées 170 000 t de boeuf, veau, porc et agneau. Dans le groupe, le site d'Orléans viandes est le seul à travailler le porc biologique. Nous avons une expérience de dix ans avec ces produits. Sur les 8 000 porcs abattus chaque semaine à Fleury-les-Aubrais, 200 sont AB soit un tonnage de 960 t sur 33 000 t (3%). Dans les deux prochaines années, notre objectif est de doubler nos volumes de porc bio.



ment 75% de la carcasse des porcs en bio, en étendant la gamme de produits élaborés nous assurerons un meilleur équilibre matière.

Comment va évoluer votre gamme ?

FF : Actuellement, 63% de nos produits élaborés de porc bio sont vendus en UVCI* de marques distributeurs (MDD), 7% en UVCI à notre marque Tradival et 30% en saucisseries MDD (chipolatas, chair à saucisses, farce). Nous comptons investir pour introduire des produits cuits dans notre offre bio comme nous l'avons fait en conventionnel avec l'andouillette de Jargeau, le rôti cuit, le saucisson à l'ail et les boudins. Notre objectif est aussi d'étendre notre gamme Tradival en se différenciant des produits MDD. Actuellement, nous valorisons seule-

Que change le nouveau cahier des charges européen ?

FF : Jusqu'ici, avec le cahier des charges français, aucun additif n'était autorisé, ce qui impliquait des dates limites de consommation (DLC) très courtes (6 ou 7 jours après fabrication). Depuis le 1er janvier 2009, le cahier des charges européen autorise les conservateurs et repousse la DLC de 3 jours supplémentaires. Pour rester compétitif, Orléans Viandes devra s'adapter, tout en limitant au maximum l'usage de ces produits. Depuis que le logo européen a remplacé le logo AB, les importations de jambons biologiques danois, moins chers, ont fortement progressé. Nous devons nous distinguer en communiquant sur notre filière régionale qui a investi sur des critères qualitatifs et de bien-être animal depuis de nombreuses années. Notre différenciation passe aussi par des animations en magasin ou de la publicité sur le lieu de vente.

* Unités de vente consommateurs industrielles

[RÉGION CENTRE]

> UNE ANTENNE TERRE DE LIENS DANS LE CENTRE

L'association qui permet l'acquisition de foncier par l'épargne solidaire possède désormais des interlocuteurs en région Centre.

Le 7 novembre dernier à Sepmes (Indre-et-Loire), a été inaugurée la première exploitation du Centre dont le foncier a été acquis par la Foncière Terre de Liens. En effet, grâce à l'épargne solidaire de nombreux citoyens soucieux de la préservation des terres agricoles, la Foncière a acheté pour un montant total de 94 000 € les 22 hectares loués aux jeunes installés Sébastien Beaury et Claire Proust. Cela représente plus du tiers des 250 000 € nécessaires à la création de leur exploitation caprine (80 chèvres laitières à terme, avec transformation et atelier pédagogique). « Sans l'intervention de La Foncière, le projet n'aurait jamais pu se réaliser », témoigne l'agriculteur. Toutefois, comme il n'existait pas d'antenne de l'association Terre de Liens en région Centre, le projet de Claire et Sébastien a été instruit par la section de Poitou-Charentes. Le succès de cette première expérience d'épargne solidaire a poussé les partenaires du projets et des citoyens bénévoles, à encourager la création d'une association dans le Centre. Le 17 octobre, une première réunion de présentation a eu lieu à Blois pour ensuite créer officiellement l'association Terre de Liens Centre (il existe déjà 12 relais régionaux de Terre de Liens en France). « L'objectif est de pouvoir relayer dans notre région l'appel



Les 22 hectares de l'exploitation de Sébastien Beaury et Claire Proust ont été achetés grâce à la Foncière Terre de Liens.

à épargne de Terre de Liens national qui a débuté fin octobre », précise Françoise Bégout, référente de l'association dans le Centre.

Tous les citoyens souhaitant s'investir sont les bienvenus dans cette nouvelle association « indispensable pour faciliter les démarches des porteurs de projets ». Les différents correspondants dans les départements assureront une veille foncière et seront un relais d'information vers les producteurs.



Pour en savoir plus, contacter :
Françoise Bégout - référente Terre de Liens Centre au 02 38 73 85 39
ou frbegout@gmail.com

[SARTHE]

> UN NOUVEAU MOULIN



Un moulin bio à l'ancienne vient d'ouvrir ses portes à Marçon (Sarthe), à la limite de l'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher. Jean-Pierre Chereau propose des farines de blé (T65, T80 et T110), des farines de sarrasin, petit épeautre et grand épeautre, ainsi que des graines de millet décortiquées. Il livre dans les départements d'Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Maine-et-Loire et Sarthe. Son moulin provient de l'exploitation d'un céréalier bio, Thierry Léon, qui a arrêté son activité de transformation.



Contact :
Le Moulin de la Dême
La Fosse-Gaude, 72340 Marçon.
Tel.: 02 43 79 16 91
Courriel : chereau.jp@wanadoo.fr

[LOIR-ET-CHER]

> DES FILIÈRES BIO AU CORA DE BLOIS

Comme beaucoup de magasins de la grande distribution, l'hypermarché Cora de Blois structure son offre pour répondre à une demande croissante de produits biologiques

Après le regroupement de tous les produits au sein d'un « Pôle Bio », la grande surface travaille maintenant sur le référencement en micro-filières avec des producteurs locaux. « Nos fruits et légumes conventionnels proviennent déjà largement du tissu régional, nous souhaitons étendre cette démarche à l'agriculture biologique », précise Hervé Laroche, respon-

sable produits frais. Les micro-filières d'approvisionnement en cochonnailles et laitages bio sont en place. En dehors de la méfiance de départ qu'ont les producteurs vis-à-vis des GMS, la principale difficulté à surmonter est bien sûr logistique. « Les circuits conventionnels classiques sont faits pour massifier, les filières courtes biologiques ne sont pas adap-

tées à ce fonctionnement », estime Hervé Laroche. Pour lui, chaque maillon de la filière doit faire un effort : le producteur doit intégrer dans sa démarche la logistique c'est à dire l'acheminement des productions bio vers les points de vente et la GMS doit s'engager sur des volumes. « Cora est prêt à contractualiser pour garantir le débouché ».

> FAUT IL MANGER BIO ?

Plusieurs invités ont eu l'occasion le 14 août dernier de répondre à la question « faut-il manger bio ? » dans l'émission C dans l'air sur France 5. Prenant en compte tous les aspects sur lesquels l'agriculture biologique intervient (*qualité de l'air, de la terre, de l'eau, santé des pay-*

sans, interdiction des pesticides de synthèse, préservation des paysages...) cette émission a permis de rappeler ses avantages indéniables comparés à l'agriculture conventionnelle. Elle peut-être visionnée sur le site de www.france5.fr, rubrique *c-dans-l-air*.

[ÉTUDE]

> LES PRODUITS BIO PROGRESSENT DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Pour faciliter le développement de l'agriculture biologique en restauration collective, l'Agence BIO a lancé en février 2008 l'Observatoire national des produits biologiques en restauration collective. Il en ressort que 36% des responsables des restaurants collectifs (*soit 26 000 établissements environ*) proposent des produits bio à leurs convives, ne serait-ce que de temps en temps. L'introduction des produits bio-

logiques a pris un réel essor depuis 2006, accentué par les conclusions du Grenelle de l'Environnement, qui ont fixé comme objectif aux restaurants collectifs d'Etat d'intégrer au minimum 20% de produits en bio d'ici 2012.

Les résultats de cette étude ainsi que le guide méthodologique d'introduction des produits bio sont téléchargeables sur le site www.agencebio.org

[QUOI DE NEUF ?]

NOUVEAU

> KIT PÉDAGOGIQUE : « DIS C'EST QUOI LA BIO ? »

Avec la rentrée scolaire 2009, les enseignants disposent d'un nouveau kit pédagogique « *Dis, c'est quoi l'agriculture bio ?* » pour proposer des animations aux élèves des classes de CE2, CM1 et CM2.

Conçu et rédigé par une équipe d'enseignants en coopération avec les professionnels de l'agriculture biologique, cet outil pédagogique a pour vocation de s'inscrire dans le cadre des programmes de Sciences et Technologie et de Géographie du cycle 3. Il s'articule autour des notions et concepts du développement durable, l'éducation au développement durable faisant partie intégrante de la formation initiale des élèves.

L'ensemble des éléments du kit pédagogique est téléchargeable via le site www.agence-bio.org - Des exemplaires sont à disposition à Bio Centre (prêt aux enseignants)

> « QUALITÉ DE L'EAU : LA BIO COULE DE SOURCE »

La nouvelle lettre d'information de l'Agence BIO aborde le thème de la qualité de l'eau : pratiques respectueuses de l'agriculture biologique, rôle des agences de l'eau, témoignage de la ville de Lons Le Saunier et de l'INRA de Mirecourt sur l'impact positif de l'agriculture biologique sur la qualité de l'eau. À télécharger sur le site www.agence-bio.org

> « NUTRITION, UN ENJEU MAJEUR POUR LES TRANSFORMATEURS DE PRODUITS BIOLOGIQUES »

Le nouveau 4 pages du Synabio (Syndicat des entreprises bio) sur la qualité nutritionnelle des produits biologiques est disponible et téléchargeable sur le site www.synabio.com.

2
DÉC.

2^e Conférence régionale de l'Agriculture biologique
Orléans

1^{er} > 2
DÉC.

Journées d'automne de la Fnab
Lyon

12 > 14
JANV.

Salon professionnel SIVAL

(Salon des matériels et techniques viticoles, horticoles, arboricoles et légumières)
> Conférences et exposants bio
Angers

25 > 27
JANV.

Salon Millesime Bio
des vins issus de l'agriculture biologique
Montpellier (parc des expositions)

28
JANV.

Colloque de l'Ariac
(Association régionale des industries alimentaires du Centre)
« Le bio : nouveau levier de développement pour les IAA »
Orléans

1^{er} > 3
FÉV.

Salon des Vins de Loire
Angers

23 > 25
AVR.

Salon bio Respire
Chartres

BIOCENTRE* MAG est un magazine de Bio Centre - Cité de l'Agriculture - 13, avenue des Droits de l'Homme - 45921 Orléans Cedex
Directeur de publication : Serge Mautouchet - Rédacteur en chef : Françoise Cavalié
Rédaction : Vincent Touzeau, Eric Béliard, Jean-Christophe Grandin, Edith Lemerrier, Cécile Belin, Françoise Cavalié, Juliette Talpin (journaliste indépendante)
Graphisme : Erwan Citérin - Crédit photos : Droits réservés, Bio Centre, Fotolia, ec.europa.eu - Impression : Prévost Offset
Imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement - ISSN : 2103-3056

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

