



[FOCUS]
NOUVELLE RÉGLEMENTATION POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE BIOLOGIQUE

[SOMMAIRE]

2 > 3_ **ACTUALITÉS**

« PROFESSIONNEL »

— Vie associative : assemblée générale et conférence-débat :

« 20% de bio en 2020 »

— L'eau en région Centre : un enjeu pour l'agriculture biologique

— Grandes cultures biologiques : un projet filière 2012-2015

4 > 6_ **FOCUS**

— Nouvelle réglementation pour la restauration commerciale biologique : un accueil en demi-teinte

7_ **INITIATIVES EN RÉGION**

— Fruitofood : l'innovation est dans le fruit

— À Vennecy, le boulanger du village est 100% bio

— Un artisan boucher passionné par son métier, en Touraine

8_ **BLOC-NOTES**

— On en parle : l'agriculture biodynamique !

— Quoi de neuf ? Repas bio au collège Montesquieu d'Orléans

8_ **AGENDA**

[ÉDITO]

DE L'IMPORTANCE DE LA CERTIFICATION EN AB

Les champs couverts par l'agriculture biologique sont de plus en plus larges : ces derniers mois ont vu l'arrivée de deux nouvelles réglementations, l'une, européenne, sur la vinification et l'autre, nationale, sur la restauration commerciale.

Ce qui signifie tout simplement qu'il existera maintenant des vins bio et des restaurants bio, ce qui n'était pas le cas jusqu'à présent. En effet, ces appellations étaient soit tolérées, soit des abus de langage qui pouvaient être sanctionnées, car ne reposant sur aucun cadre réglementaire. Si le règlement sur la vinification était très attendu par la profession, qui le demandait depuis longtemps, celui sur la restauration commerciale a subi des critiques de la part de quelques professionnels, peu nombreux néanmoins, qui auraient préféré rester dans le flou actuel. Mais la plupart ont bien compris qu'ils ne pouvaient développer leur activité que sur des règles claires, transparentes et valables pour tous.

Une réglementation exigeante et un régime de

contrôle reconnu sont à la base de la réussite de la bio et la garantie de son avenir. Sans eux, c'est la porte ouverte à des pratiques induisant confusion et incompréhension chez le consommateur, qui ne tarderait pas à ne plus nous accorder sa confiance.

Et si le contrôle à chaque stade de sa transformation finit par avoir un impact non négligeable sur le coût du produit final, c'est bien cette assurance pour le consommateur que l'agriculture biologique est la seule à avoir à un tel niveau, qui nous garantit son adhésion. Pouvoir mettre le logo AB et l'appellation « Bio » sur ses produits, c'est aussi un gage de visibilité et un atout commercial indéniable. Malgré tout, il reste encore quelques champs non ou incomplètement couverts : si la pisciculture terrestre (le poisson blanc) est en bonne voie, la restauration à caractère social (les cantines) et quelques productions comme les cerfs resteront à mettre en chantier.

Jean-François Vincent
 président de Bio Centre et membre du Comité national AB de l'INAO

[INFO PLUS]

> PREMIÈRE RÉUNION DU COLLÈGE « CONSOMMATEURS » DE BIO CENTRE



Les membres du collège « consommateurs » de Bio Centre se sont réunis le 4 juin dernier à Blois. Ils ont exprimé le souhait de développer des initiatives dans l'objectif d'encourager et de promouvoir l'alimentation biologique auprès du grand public de la région Centre. Ceci pourrait se concrétiser, dans un premier temps, par la réalisation d'une exposition composée de portraits d'acteurs de la bio en région Centre. De plus, il a été décidé que chaque membre présent à la réunion prendra contact avec les associations locales susceptibles d'adhérer à Bio Centre afin d'élargir la représentation des consommateurs dans l'association.

Une prochaine réunion est prévue en septembre à Orléans.

[EN RÉGION]

> VIE ASSOCIATIVE : ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ET CONFÉRENCE-DÉBAT



> UN NOUVEAU BUREAU À BIO CENTRE

Le conseil d'administration a élu un nouveau bureau. Il est composé de Jean-François Vincent (collège « producteurs », président), Benoit Guérault (collège « préparateurs », vice-président), Emmanuel Bourgy (collège « producteurs », vice-président), Christophe Fertré (collège « distributeurs », secrétaire), Julien Jansen (collège « producteurs », trésorier), Serge Mautouchet (collège « préparateurs »).

> RAPPORT D'ACTIVITÉS 2011 : BIO CENTRE AU CŒUR DES ENJEUX DE L'AGRICULTURE EN RÉGION CENTRE

Bio Centre a renforcé son action en faveur du développement des filières, notamment en participant systématiquement à l'élaboration des projets soutenus par le Conseil régional et la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) du Centre.

Par ailleurs, Bio Centre a initié un cycle de journées filières qui ont pour objectifs d'informer sur les références technico-économiques locales, d'appréhender les perspectives de développement de l'agriculture biologique et de favoriser les échanges entre les acteurs impliqués dans la filière ou souhaitant s'y engager.

En 2011, les 2 premières rencontres, grandes cultures et bovin lait, ont suscité l'intérêt du large public professionnel qui les a suivies : agriculteurs, techniciens, étudiants, opérateurs.

Actions en faveur des opérateurs de l'aval de la filière

Bio Centre s'est également mobilisé en 2011 en faveur du développement des structures aval : visites d'entreprises en collaboration avec l'ARIAC (Association régionale des industries agroalimentaires du Centre), réunion des collèges « préparateurs » et « distributeurs » de Bio Centre.

Bio Centre et les Chambres de métiers et de l'artisanat ont mis en place une action pour le développement de la fabrication de pain bio en boulangerie artisanale.

> PROGRAMME D'ACTIONS 2012

Ce programme, qui s'articule autour de 11 actions, intensifie les actions menées en 2011 : cohérence de la stratégie régionale de développement de la production avec le réseau des GAB (Groupement départemental des agriculteurs biologiques) ; communication sur les pôles conversion ; renforcement de la participation aux projets filières régionaux ; organisation de 2 journées filières, légumes de plein champ et porc.

Les actions en direction de la restauration collective, de la boulangerie, et des opérateurs aval, initiées en 2011, seront poursuivies en 2012.

EB



> CONFÉRENCE-DÉBAT « 20% DE BIO EN 2020 » : LA RÉPONSE DE LA CONSOMMATION

Les intervenants, invités par Bio Centre, ont partagé leurs analyses sur la consommation de produits bio en France et ses consommateurs.

Valérie Lourdel (CREDOC) a mis en évidence que les consommateurs achetant des produits bio le font surtout par sensibilité à l'environnement. Ces consommateurs, peu sensibles aux effets de mode, le sont à l'image de produits « meilleurs pour la santé », et ce même en temps de crise économique. « L'acte alimentaire est d'abord culturel » précise-t-elle, « et le « bio » renvoie à une problématique environnementale. La diffusion du message environnemental nécessite un travail de fond que des associations comme Bio Centre doivent légitimement mener ».

Philippe Delran (Bio Linéaires) a présenté les tendances du marché bio qui font état d'une progression de 3,9% entre janvier 2011 et janvier 2012, l'augmentation de la consommation étant estimée, pour 2012, entre 5 et 8%. Les circuits spécialisés, malgré les parts de marché en augmentation des GMS, « ont et auront une place s'ils apportent ce service de proximité et personnalisé auprès de leurs clients ».

Corentin Hamard (Bio Direct et Biocoop) a complété les propos de Philippe Delran en précisant les orientations de Biocoop, qui a « une volonté forte de mettre en valeur la proximité » et qui travaille à « la structuration des filières ».

EB

[ENTRETIEN AVEC]

[FILIÈRE GRANDES CULTURES]

CLAUDE GAULANDEAU, producteur, référent « eau » pour Bio Centre et les 9 Groupements régionaux des agriculteurs biologiques (GRAB) du Bassin Loire-Bretagne

> L'EAU EN RÉGION CENTRE : UN ENJEU POUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Dans un contexte où la France est montrée du doigt par l'Europe pour non respect de la Directive-Cadre sur l'eau, où l'Etat demande aux Agences de l'eau de choisir les mesures les plus efficaces pour l'environnement, l'élaboration du X^e programme d'intervention par les Agences de l'eau est particulièrement déterminante pour l'agriculture biologique. Claude Gaulandeu a participé aux réflexions.



Comment était considérée l'agriculture biologique dans le IX^e programme (2007-2012) ?

Une place réglementaire non négligeable, était réservée à l'agriculture biologique, au travers du Plan végétal environnement (PVE) et de certaines mesures agri-environnementales (MAE). Le PVE encourageait l'achat de matériel destiné à des pratiques vertueuses pour la qualité de l'eau, tandis que les MAE avec problématiques de pollutions diffuses prévoyaient l'aide financière des exploitants qui voulaient changer leurs pratiques agricoles.

Quelles sont les perspectives du X^e plan (2013-2018) ?

Nous sommes maintenant présents au comité de bassin et à la commission chargée d'élaborer le X^e programme, nous avons donc pu expliquer ce qu'est l'agriculture biologique et convaincre de son intérêt sur la qualité de l'eau. Nos principales propositions concernent les aides à la conversion et au maintien des exploitations déjà en bio, les aides pour l'accompagnement des agriculteurs engagés dans une démarche bio, enfin le soutien aux filières. Ces aides existent dans d'autres comités de bassin, notamment celui de Seine-Normandie, nous espérons donc qu'elles seront adoptées, en octobre

Quelles sont les propositions du réseau FNAB ?

Le réseau FNAB (Fédération nationale d'agriculture biologique) a élaboré un

cahier de 10 propositions, qui concernent, entre autres, le soutien des actions engagées dans l'opération nationale « sites pilotes en bio ». Certaines propositions de la FNAB visent à encourager les acteurs des territoires à mettre en œuvre des actions en faveur de la protection de l'eau. D'autres ont pour objectifs le développement de l'agriculture biologique dans les zones à forts enjeux « eau ».

Concrètement, quelles sont les réalisations des GAB de la région Centre ?

Les 6 GAB de la région sont engagés dans les comités de pilotages. Dans l'Indre, les propositions du GDAB pourraient être retenues pour la gestion du captage de « La Grosse Planche » : échanges de pratiques entre agriculteurs bio et conventionnels, diffusion d'informations sur l'agriculture biologique en termes économiques, sensibilisation des agriculteurs, mobilisation du Pôle conversion, sensibilisation de la société civile et soutien aux opérateurs économiques.

Deux projets sont en cours d'élaboration dans l'Eure-et-Loir et le Loiret, pilotés par les Directions départementales du territoire (DDT). Pour chaque projet, un agent a été recruté pour travailler au développement de l'agriculture biologique dans les zones à enjeu « eau », soit 2 BAC (Bassin d'alimentation de captage) identifiés dans l'Eure-et-Loir et 5 dans le Loiret.

JCG



> GRANDES CULTURES BIOLOGIQUES : UN PROJET FILIÈRE 2012-2015



Bio Centre a participé à l'élaboration du projet filière grandes cultures, qui comporte un certain nombre de mesures en faveur de l'agriculture biologique, avec notamment trois points forts : l'élaboration de références, les aides à l'investissement et les dispositifs d'accompagnement des entreprises.

En ce qui concerne l'élaboration de références en AB, sur les thèmes des Techniques culturales simplifiées (TCS), l'autonomie azotée, la gestion de l'interculture et les itinéraires techniques de cultures à risque, il est prévu à la fois des expérimentations en stations expérimentales et l'animation de groupes d'agriculteurs.

Les aides à l'investissement matériel seront accordées aux agriculteurs biologiques pour l'achat de matériel innovant, ou dans le cadre d'un projet de développement d'un opérateur avec lequel ils travaillent et qui est soutenu par le projet de filière.

Enfin, dans le cadre du projet, un premier appel à projets pour le développement des surfaces de légumineuses a été lancé en région Centre. D'autre part, les opérateurs économiques peuvent solliciter à tout moment un financement sur des projets de filières spécifiques, intégrant notamment des dimensions innovation et formation, et ce à une échelle économique en adéquation avec les enjeux de la filière. Cela peut leur permettre d'accéder à des aides à l'animation, la réalisation d'études, la communication et à l'investissement. Bio Centre est habilité à accompagner les porteurs de projets dans le montage de leur dossier.

CP



NOUVELLE RÉGLEMENTATION POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE BIOLOGIQUE

UN ACCUEIL EN DEMI-TEINTE

La réglementation européenne sur l'agriculture biologique n'a pas prévu de cahier des charges spécifique pour la restauration, mais a autorisé les États membres à fixer des règles nationales. L'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), après 5 ans de réflexion et de concertation, a élaboré le cahier des charges de la restauration commerciale biologique, qui entrera en vigueur le 1^{er} octobre prochain.

Ce règlement franco-français a pour objectifs, « d'encadrer le développement de l'offre de produits issus du mode de production biologique dans la restauration, de permettre aux opérateurs de la restauration d'avoir une démarche progressive dans le développement de cette offre, d'offrir aux opérateurs des règles communes pour garantir une concurrence loyale, et enfin d'encadrer la communication relative à l'agriculture biologique faite par le secteur de la restauration » nous a précisé Hervé Briand, délégué territorial INAO. Les opérateurs concernés par cette nouvelle réglementation sont les restaurateurs (sédentaires ou mobiles) et les traiteurs (vente à consommer sur place ou « dans la rue ») qui font référence à l'agriculture biologique.

Le principe général de la réglementation

Le cahier des charges est organisé autour de trois situations selon la place accordée aux produits bio, à chaque situation correspondent des règles de production, un type de communication et un niveau de contrôle (voir encadré ci-contre).

Si les principes généraux du cahier des charges sont définis, il reste à l'INAO quelques précisions à apporter quant à sa mise en œuvre, notamment ce qui concerne la modalité des contrôles. Ces dernières précisions seront prochainement diffusées, car elles sont « validées par le comité agrément et contrôle », comme nous l'a précisé Guy Reynard, président du groupe de travail restauration commerciale à l'INAO.

Les contrôles

Dans le « cas 1 », le restaurateur propose un ingrédient bio ; il doit être notifié à l'Agence bio, mais il n'est soumis à aucun contrôle et ne peut utiliser le logo « AB » que pour l'ingrédient concerné.

Le « cas 2 » concerne les opérateurs qui proposent à la fois des plats ou menus bio et des plats ou menus conventionnels. Dans ce cas, c'est le plat, la recette ou le menu qui est certifié. Les restaurateurs doivent être notifiés à l'Agence bio, et sont contrôlés tous les ans. L'activité du restaurateur 100% bio est prévue dans le « cas 3 », avec notamment un contrôle annuel.

Ces contrôles sont quelque peu différents pour les restaurants appartenant à une chaîne : c'est la cuisine centrale, ou la « recette bio », qui est soumise à

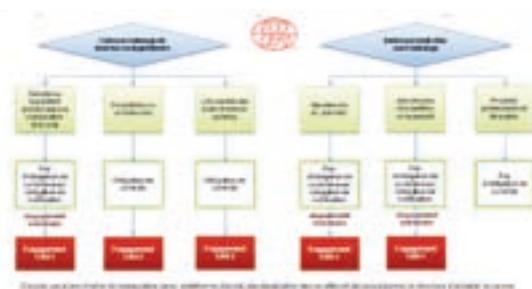
contrôles réguliers tels que définis précédemment, les restaurants qui procèdent à l'assemblage du plat sont, quant à eux, contrôlés de façon aléatoire, tous les trois ans.

Le point de vue des organismes certificateurs

Un certain nombre de restaurateurs se sont d'ores et déjà rapprochés des organismes certificateurs, afin d'être prêts dès le 1^{er} octobre prochain. « Les restaurateurs qui nous contactent sont déjà bien informés » explique Thierry Stoedzel, directeur commercial Ecocert, « et ils sont prêts à s'engager ». Les premiers à être favorables à cette nouvelle réglementation sont les restaurateurs 100% bio (cas 3), probablement parce que cela ne change pas grand-chose pour eux, car « ils suivaient déjà la réglementation européenne

RÉGLEMENTATION : LES 3 CAS

Voici, présentées succinctement dans ce tableau réalisé par Ecocert, les caractéristiques des trois cas prévus par le cahier des charges de la restauration commerciale biologique française. Pour toutes ces catégories, la coexistence bio/non bio d'un même ingrédient est interdite et l'opérateur doit s'assurer que les ingrédients utilisés sont certifiés biolo-



giques. Tous les opérateurs sont notifiés à l'Agence Bio et doivent se soumettre aux obligations déclaratives et de tenue de registre⁽¹⁾.

en tant que préparateurs » précise Patrick Rosset, responsable du service AB chez Certipaq. Selon lui, les restaurateurs « mixtes », qui proposent du bio et du non bio seront plus réticents, notamment parce que, lorsque le restaurateur choisit de proposer tel ingrédient en bio, il ne peut proposer en même temps ce même ingrédient en non bio.

À cette première contrainte s'ajoute l'obligation de tenir une comptabilité matière très pointue, « dans un souci de traçabilité » explique Thierry Stoedzel, « le restaurateur doit pouvoir produire toutes ses factures d'achat de produits bio, et faire le lien avec ce qui est servi ». Il ajoute que « si les grandes chaînes de restauration ont des systèmes qualité performants et n'auront aucune difficulté à assurer cette traçabilité, il n'en est pas de même pour les restaurateurs indépendants pour qui se sera plus compliqué à mettre en œuvre ».

— Les restaurateurs s'interrogent

Ces contraintes peuvent freiner certains opérateurs, à l'instar des opérateurs de la région Centre que nous avons pu rencontrer, qui expriment nombre de réticences (voir encadré page suivante). De plus, la réglementation n'est pas toujours facile à comprendre. Ainsi, certains restaurateurs craignent de devoir déposer autant de recettes de « salade composée » ou

de « potage » qu'il y a de saisons ! En effet, la salade ne sera pas composée de la même façon en été ou en hiver, tout comme la soupe d'ailleurs. Et la réponse des organismes certificateurs que nous avons contactés est catégorique « il faut anticiper la saisonnalité dans la composition du plat ou du menu, il est hors de question de certifier chaque variation d'un même plat ».

— Un accueil en demi-teinte de cette nouvelle réglementation

Patrick Rosset confirme que certains pourraient arrêter purement et simplement de proposer des plats bio, dans la mesure où ils ne veulent pas se certifier, mais ils ne pourront plus, de ce fait, communiquer sur leur offre bio. « Il faut démystifier le contrôle et expliquer les contraintes liées à cette démarche » explique Patrick Rosset, qui ajoute que « lorsque la réglementation pour les boulangers a été présentée, beaucoup ont dit qu'ils voulaient arrêter de proposer du pain bio ». Pourtant aujourd'hui, le nombre de boulangers qui certifient leur activité bio est en constante augmentation. Car la certification bio est bel et bien le seul moyen, pour Patrick Rosset, de « clarifier la situation pour le consommateur » et de « pouvoir communiquer sur l'activité bio » dans une période où la consommation de pro-



[INTERVIEW]

ENTRETIEN AVEC

GUY REYNARD, VICE-PRÉSIDENT D'INTERBIO FRANCHE-COMTÉ, RESPONSABLE QUALITÉ DE LA FROMAGERIE MARCEL PETITE, PRÉSIDENT DU GROUPE DE TRAVAIL « RESTAURATION COMMERCIALE » À L'INAO

Qu'est-ce qui a motivé cette réglementation sur la restauration commerciale biologique française ?

Nous ne sommes pas les seuls en Europe à adopter cette démarche qui a l'ambition de supprimer la fraude. Et puis c'est également un enjeu pour le développement des filières biologiques.

À terme, il faudra se poser la question de la réglementation en restauration hors domicile à caractère social⁽²⁾, mais pour l'instant, les autorités s'y sont systématiquement opposées.

Quelles sont les principales caractéristiques de ce cahier des charges ?

Dans ce cahier des charges, nous avons

fait deux entorses à nos pratiques habituelles en matière de réglementation AB. Dans le « cas 1 », il n'y a pas de contrôle, le restaurateur qui introduit un seul ingrédient bio sur sa carte fait une déclaration, les seuls contrôles seront ceux de l'autorité centrale et du consommateur. En fait, ce cas nous permet de réguler l'affichage du logo AB, certains l'utilisaient abondamment même s'ils ne proposaient qu'un ingrédient. La seconde entorse concerne le système de contrôle dans les chaînes de restaurants. Les concepteurs du menu, la cuisine centrale quand il y en a une, sont contrôlés selon le cahier des charges, tous les ans, tandis que les restaurants qui ne font qu'assembler le plat seront contrôlés tous les 3 ans. La chaîne doit cependant

procéder à des contrôles internes dans les restaurants du réseau, les organismes certificateurs procédant à des contrôles aléatoires. Nous avons choisi d'appliquer la méthode, moins lourde, déjà utilisée dans d'autres systèmes de qualité, comme les AOC par exemple.

Comment pensez-vous que les restaurateurs vont recevoir cette réglementation ?

Derrière cette réglementation, il y a de vraies questions : combien vont s'y inscrire ? Je serai tenté de dire que les vrais restaurants vont accepter les contraintes du cahier des charges, notamment ceux qui souhaitent que la transparence soit totale sur leurs pratiques.



[TÉMOIGNAGE]

Alain Lemirre, restaurateur : « plus de clarté et de transparence pour le consommateur ! »

Alain Lemirre est restaurateur à Montargis (45) depuis 1989, et il a introduit le bio dans ses menus en 1999. Aujourd'hui, l'offre bio représente environ 60% de sa carte.



Pour lui, il y a une grande confusion dans la réglementation qui régit les restaurants, et au premier chef la définition du mot. « Avec un même mot, on désigne un lieu de restauration (vente de plats cuisinés dans une autre structure) et un restaurant dans lequel tout est fabriqué sur place ». Par ailleurs, si les produits vendus dans les commerces doivent obligatoirement mentionner leur composition, il n'en est pas de même en restauration où « le consommateur ne sait pas du tout ce qu'il consomme ».

La nouvelle réglementation restauration commerciale biologique est en ce sens une avancée qui va permettre au consommateur de s'y retrouver. Mais Alain Lemirre ne peut s'empêcher de regretter que ce soient toujours les mêmes qui paient, car bien sûr, la certification a un coût. « Un restaurateur qui fait n'importe quoi n'a besoin d'aucun certificat, mais nous qui faisons l'effort de travailler correctement, nous devons justifier nos pratiques. Cela devrait être l'inverse ! »

Alain Lemirre s'est déjà rapproché d'un organisme certificateur, tout est prêt pour la certification, dès le 1^{er} octobre, de plats et menus biologiques. Parce qu'ainsi le restaurateur veut contribuer à offrir « plus de clarté et de transparence au consommateur ! »

duits bio ne cesse d'augmenter, « entre 2010 et 2011, les achats par le consommateur final ont progressé de 11%⁽³⁾ ».

À terme, c'est tout le marché de la restauration bio qui sera clarifié

Thierry Stoedzel partage l'avis de son collègue. « Il est important que le marché de la restauration bio soit régulé, car tout n'est pas si rose actuellement. Certains se revendiquent « AB » sans pour autant proposer du bio à leur clientèle ». En ce sens, la clarification du marché est sans conteste indispensable. De plus, le directeur com-

mercial d'Ecocert ajoute que « l'objectif est que la bio progresse en France. Les restaurateurs sont en demande de produits bio, cette activité contribue donc au développement de la production et à la structuration des filières ».

AD

⁽¹⁾ Source : Hervé Briand, INAO

⁽²⁾ Restauration hors domicile à caractère social : restauration collective (établissements scolaires, restaurants d'entreprises, établissements hospitaliers...)

⁽³⁾ Source : communiqué de presse Agence Bio du 19 juin 2012

[ÉCHOS DE RESTAURATEURS ET TRAITEURS]

• Pascal Lamotte et Mathieu Lesage, restaurateurs 100% bio à Tours (37) : « Un système injuste »

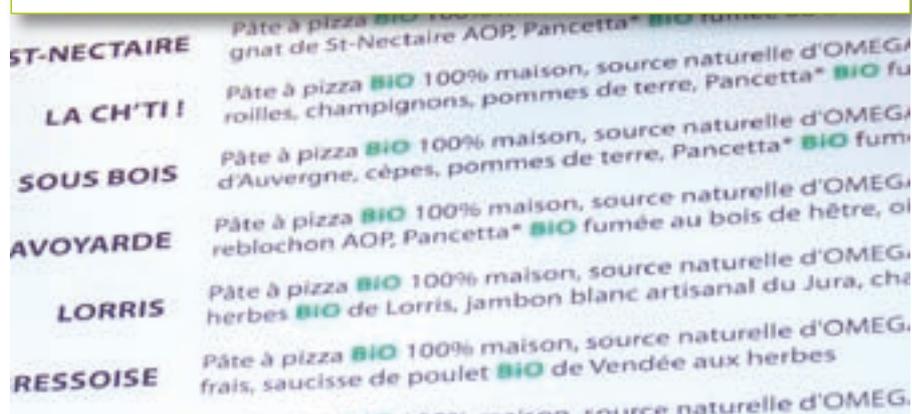
« Nous avons une attestation d'engagement depuis novembre dernier, nous attendons la certification officielle dès qu'elle sera disponible. Cependant, nous trouvons qu'il n'est pas juste que nous ayons à payer pour nous distinguer des autres. D'une manière générale, nous trouvons qu'il est stupide de payer pour avoir le droit d'utiliser le logo AB, alors que certains professionnels produisent des denrées de très mauvaise qualité et n'ont de comptes à rendre à personne. De plus, le secteur de la restauration est en difficulté actuellement, il est à craindre que des restaurateurs qui proposaient un peu de bio dans leurs menus vont faire marche arrière, et c'est dommage pour toute la filière biologique ».

• Edouard Wehrin, traiteur gastronomique, bio à 50% : « la certification bio ne correspond pas à mon créneau »

Edouard Wehrin propose environ 50% de sa carte en bio, et s'il n'est pas bio à 100% c'est parce que « tous les aliments qui entrent dans la composition de mes menus ne se trouvent pas en bio ». Le traiteur gastronomique n'a jamais voulu communiquer sur le bio et ne le fera pas. « Je connais les contraintes de la certification, et je ne veux pas entrer dans ce système ». Notamment pour ne pas pénaliser les consommateurs qui auraient à payer le surcoût de la certification.

• Alain Le Mao, traiteur mixte, bio et conventionnel : « la certification bio donnera une belle image au consommateur »

Alain Le Mao, qui propose des buffets bio à ces clients, n'hésite pas une seule seconde ! « La nouvelle réglementation va nous permettre d'afficher clairement nos plats et menus biologiques et cela va donner une belle image au consommateur ».



[EURE-ET-LOIR]

> **FRUITOFOOD :**
L'INNOVATION EST DANS LE FRUIT

« Située au cœur du parc régional du Perche, Fruitofood est spécialisée dans la déshydratation sous vide à température douce des fruits ».

L'aventure a commencé il y a 10 ans, par la mise au point d'un procédé unique en France de déshydratation des fruits préservant « *naturalité et saveur authentique* », ce process ne nécessitant aucun additif. Les différents produits réalisés par Fruitofood, poudre, granulés, morceaux ou entiers, entrent dans la composition d'infusions, chocolats, biscuits ou encore de compléments alimentaires.

« Nous avons introduit le bio en 2007, il représente maintenant un quart de notre chiffre d'affaires » explique Gérard Canal, Pdg de la société, « aujourd'hui, notre gamme d'agrumes est bio, les tomates et les pommes sont d'origine française et bio. L'objectif serait de ne travailler que des fruits biologiques, si on le pouvait, car cela nous permet de garantir des produits non OGM, sans pesticides ni métaux lourds, donc d'une excellente qualité sur le plan de la sécurité alimentaire, et d'avoir une qualité organoleptique de tout premier plan. Cela nous permet aussi d'assurer une traçabilité du producteur jusqu'à notre client et donc jusqu'au consumma-

teur. Malheureusement, on ne parvient pas encore à trouver tous les fruits sous ce label », regrette Gérard Canal, qui précise que la production de Fruitofood est très appréciée de ses clients pour « *la qualité, la naturalité et la communication qu'ils peuvent mettre en place avec ce produit* ». Cette clientèle se situe principalement à l'étranger, 80% du chiffre d'affaires est réalisé à l'export, Allemagne, Benelux, Pologne et Russie ou encore Dubaï, Turquie, et sur le continent Nord américain.

Fruitofood est aussi la seule entreprise française à proposer des eaux de fruits « *obtenues par exsudation de fruits certifiés AB* ». Ces eaux sont utilisées en cosmétique sous la marque « *Onativ®Bio* ». Fruitofood est la première entreprise française à recevoir la norme privée « *Cosmos Organic* », « *un référentiel cosmétique très exigeant* ».

EL



Plus d'informations sur :
www.fruitofood.com



[INDRE-ET-LOIRE]

> **UN ARTISAN**
BOUCHER PASSIONNÉ
PAR SON MÉTIER,
EN TOURAINE

Par conviction, Fabrice Chauveau propose à la vente une grande majorité de viandes biologiques (bœuf, veau, porc, volailles), mais il ne l'affiche pas. « *Je suis le boucher du village, et je m'efforce de pratiquer les prix d'un artisan pas cher pour que ce soit accessible à tous* » explique-t-il, « *et quand je dis, après, que c'est bio, les clients n'y croient pas tant ils sont persuadés que le bio est cher !* ». Ainsi s'instaure un dialogue avec les clients qui apprécient la qualité des produits achetés chez l'artisan.

« *Je ne fais pas du bio dans un objectif commercial, mais pour contribuer, à mon niveau, à aider les éleveurs engagés dans une démarche qui respecte l'environnement, l'humain et l'animal* » précise Fabrice Chauveau, passionné par son métier. « *La boucherie traditionnelle a creusé sa tombe en cherchant toujours à acheter moins cher pour augmenter ses marges. J'essaie de faire autrement, en n'oubliant pas que mon métier est lié au monde agricole* ».

La certification AB? Fabrice Chauveau n'est pas tout à fait prêt. Le retour positif de ses clients est important pour l'artisan, pas le label. Et, pour l'instant, il est plutôt satisfait de l'intérêt que provoque le bio auprès d'une clientèle qui n'était pas conquise par avance !

EL



Contact :
Boucherie-Charcuterie
« *La Tourangelle* »,
7 allée Bergerie - 37270 Larçay
Tél. 02 47 27 37 95

[LOIRET]

> **À VENNECY, LE BOULANGER DU VILLAGE EST**
100% BIO

La seule boulangerie du petit village de Vennecy, dans le Loiret, était fermée depuis quelques mois, jusqu'à ce qu'un jeune boulanger, Julien Guyot de Saint-Michel, ne décide d'ouvrir de nouveau les portes. Inutile de dire que les habitants de Vennecy sont enchantés de retrouver le chemin de la boulangerie en rentrant du travail ! Il suffit de pénétrer dans la boutique un soir de semaine pour comprendre : la bonne humeur est de mise entre clients et boulanger, et la convivialité règne !

C'est vrai, cette boulangerie en zone rurale n'est pas comme les autres : le pain qui y est vendu est certifié bio. « *J'ai appris le métier auprès d'un boulanger bio dans le Calvados. Ensuite, j'ai travaillé chez plusieurs boulangers, bio et conventionnels, pour acquérir de l'expérience avant d'ouvrir ma propre boulangerie* » raconte Julien Guyot, « *mais je suis bien conscient que le*



bio, c'est mon choix, par forcément celui des clients au départ ». Le boulanger applique donc « *des tarifs abordables* » pour tout le monde, pour éviter « *les discriminations* ». Pour preuve, la baguette tradition bio est à 1 € ! Pour arriver à ce résultat, Julien Guyot a choisi de réduire ses marges. EL



Plus d'informations sur :
www.fournildevennecy.com

[ON EN PARLE]

> L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE !

Hasard du calendrier, ou convergence de curiosités pour cette technique culturelle, deux documents remarquables sont sortis à quelques mois d'intervalles, une bande dessinée – « Les ignorants », récit d'une initiation croisée d'Étienne Davodeau – et un film documentaire « La clé des terroirs » de Guillaume Bodin. Tous deux traitent de la biodynamie.

Ce film (Éditions Montparnasse) présente différentes rencontres, avec des producteurs biodynamistes, des techniciens, mais aussi des cavistes. Au fil de ces mots de passionnés, la biodynamie est expliquée simplement, comme le fait Aubert de Villaine, propriétaire du domaine de la Romanée-Conti Côte de Nuits : « *il est apparu [...] que si l'on voulait obtenir des grands vins qui soient l'expression de leur terroir [...] on était obligé de s'orienter vers une culture bio qui respecte le terroir et les*

hommes qui y travaillent ».

Dans « Les ignorants » (Éditions Futuropolis), Étienne Davodeau partage une année de travail avec Richard Leroy, viticulteur biodynamiste près d'Angers. Ils échangent sur leur travail et chacun découvre le monde de l'autre, par des gestes techniques du quotidien et la rencontre avec d'autres viticulteurs et dessinateurs.

Film documentaire ou BD intimiste, ces deux documents donnent à voir un visage humain de l'agriculture biodynamique. Le grand public y trouvera une mine d'informations sur les techniques, les questionnements – notamment chez Davodeau, le traditionnel débat entre vin soufré ou non –, mais aussi sur la motivation de ces agriculteurs qui, comme le précise encore Aubert de Villaine pratiquent avec passion « *la biodynamie [...] une méthode qui, mieux que n'importe quelle autre, permet de transmettre les terroirs dans leur intégralité aux générations futures* ».

EB

[QUOI DE NEUF ?]

> REPAS BIO AU COLLÈGE MONTESQUIEU D'ORLÉANS

Le collège Montesquieu, depuis peu signataire de la Charte « Du nouveau dans mon assiette ! », a organisé, durant la quinzaine du Printemps bio, un déjeuner tout bio accompagné d'une animation. Le repas était excellent, merci au Chef, et les jeunes ont répondu avec application au petit questionnaire qui a valu à trois d'entre eux de gagner un panier garni offert par Trait d'Union (magasin bio spécialisé de la région orléanaise).

AD



[AGENDA]

30
AOÛT

**Rendez-vous
Tech & Bio
viticulture**
Montreuil-Bellay (49)

11
SEPT.

Bio Centre
Conseil d'administration et
GRAB
Blois

24
SEPT.

**Réunion collège
« consommateurs »**
Orléans

29 > 30
SEPT.

Salon Fougère
Tours

2 > 4
OCT.

LCA Food
Analyse du cycle de vie
dans les secteurs de l'agro-
alimentaire
Saint-Malo (35)

3 > 5
OCT.

**Sommet
de l'élevage**
Cournon (63)

20 > 22
OCT.

Salon Terre Naturelle
Orléans

21 > 25
OCT.

SIAL
Salon international de
l'alimentation
Paris-Nord Villepinte

30
OCT.

Bio Centre
Conseil d'administration et
GRAB
Orléans

2 > 11
NOV.

Marjolaine
Salon bio grand public
Parc floral de Paris

9 > 11
NOV.

Saveurs Ô Centre
Salon régional de la
gastronomie dans le cadre
de Ferme Expo
Tours



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 : Jean-François Vincent - Rédacteur en chef : Annie Desailly

Rédaction : Jean-François Vincent, Eric Béliard, Edith Lemerrier, Cécile Perret,

Jean-Christophe Grandin, Annie Desailly.

Graphisme et mise en page : Erwan Citérin

Crédit photos : Droits réservés, Bio Centre.

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

