

[FOCUS]
L'APICULTURE
BIOLOGIQUE
EN RÉGION CENTRE 4 > 6

[SOMMAIRE]

2 > 3_ ACTUALITÉS

« PROFESSIONNEL »

— L'entreprise TPC accueille la réunion du collège « aval » de Bio Centre

— La boulangerie bio en plein développement en région Centre

— Viticulture : une filière dynamique en région Centre

— Beau succès pour la journée filière légumes de plein champ biologiques

— Bio Centre partenaire du projet Casdar « AgneauxBio » 2012-2015

4 > 6_ FOCUS

— L'apiculture biologique, en région Centre comme ailleurs en France : un secteur fragile

7_ INITIATIVES EN RÉGION

— À Orléans, le Restaurant Inter Administratif joue la carte du bio

— Une épicerie bio itinérante dans l'Indre

8_ BLOC-NOTES

— Coup de cœur

— Vient de paraître: les chiffres de la bio 2011 en région Centre

8_ AGENDA

[ÉDITO]

LES ACTEURS « AVAL » EN RÉGION CENTRE : UNE MAÎTRISE DES SAVOIR-FAIRE À VALORISER

Ce numéro du Bio Centre'Mag montre, s'il était besoin, le dynamisme de la filière biologique régionale dans son ensemble, de la production à la distribution, sans oublier les consommateurs qui sont de plus en plus nombreux en région Centre.

Aujourd'hui, mettons l'accent sur l'aval.

Bio Centre organise depuis plusieurs années des réunions du collège aval, ce qui a permis la mise en œuvre d'un véritable travail de concertation entre les acteurs « aval » de la filière biologique. Nous avons appris à nous connaître, à réfléchir ensemble aux difficultés qui ne manquent pas de survenir. Chacune de ces réunions est également l'occasion de découvrir une entreprise régionale impliquée dans la filière biologique, visite toujours très intéressante. Nous avons su créer une synergie qui impulse indéniablement une dynamique régionale.

Dynamique que nous retrouvons dans l'augmentation du nombre de préparateurs en région Centre en 2011, + 23 %. Dynamique que nous retrouvons encore lors des rencontres interprofessionnelles, comme la journée légumes biologiques par exemple.

Certes, le marché des produits bio a tendance à s'infléchir, après quelques années de progression exponentielle. C'est normal, on ne pouvait espérer que la croissance se poursuivrait à cette vitesse. Cependant, nous avons maintenant, en région Centre et plus généralement en France, développé une expertise de l'agroalimentaire biologique qui nous permet d'être connus et reconnus à travers l'Europe, où l'on apprécie notre souci de la qualité. Certaines enseignes européennes nous demandent même de faire figurer le logo « AB » sur les emballages, signe de qualité pour leurs consommateurs.

Ce sont autant d'atouts que nous devrions apprendre à valoriser sur le marché français. Notre souci de qualité du produit et la rigueur documentaire extrême que nous appliquons les uns et les autres devraient permettre de rassurer le consommateur, souvent mis à mal par les campagnes de dénigrement du bio qui ne manquent pas de survenir régulièrement. À nous de convaincre par nos savoir-faire, maintenant bien maîtrisés tout au long de la filière biologique. C'est notre défi pour les années à venir !

Benoît Guéroult, vice-président de Bio Centre, président de la société Allaire (45)

[INFO PLUS]

> VERS UNE « AMBITION » RÉGIONALE POUR L'AB



Assises Nationales de la Bio en 2012

La conférence régionale de l'agriculture biologique s'est tenue le 25 octobre dernier à Orléans, en présence de Mme Mialot, vice-présidente du Conseil régional du Centre, et de M. Progetti, directeur régional de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. La présentation de l'état d'avancement du plan régional de développement de l'agriculture biologique (2009-2013) a été suivie d'un débat sur les perspectives et la préparation de « l'ambition pour

l'agriculture biologique » présentée par Stéphane Le Foll, ministre de l'agriculture, lors des Assises nationales de la bio, le 10 octobre 2012, à Paris. Les nouvelles propositions seront présentées par le ministère en juin 2013, après une vaste concertation régionale et territoriale.

Les acteurs de la bio en région Centre ont défini le calendrier des travaux pour une participation active à l'élaboration des propositions nationales. Une 1^{re} phase de diagnostic, fin 2012, sera suivie, en janvier 2013, d'une journée de réflexions autour des six axes proposés par le ministère : production, structuration des filières, consommation, recherche-développement, formation, réglementation. La synthèse de ces travaux sera remise au ministère mi-mars.

[AVAL]

> L'ENTREPRISE TPC ACCUEILLE LA RÉUNION DU COLLÈGE « AVAL » DE BIO CENTRE



Réunion du collège «aval» dans les locaux de l'entreprise TPC à Saint-Jean-de-Braye (45)

Le collège « aval », composé des préparateurs et des distributeurs adhérents de Bio Centre, s'est réuni le 27 septembre dernier, comme il le fait régulièrement, pour faire le point sur les actions en cours et préparer le programme d'actions 2013. Les participants à cette rencontre, une quinzaine d'opérateurs, ont découvert avec intérêt l'entreprise TPC, de Saint-Jean-de-Braye (45), qui accueillait la réunion.

TPC était, à sa création en 1957, un atelier protégé, puis une association, et finalement une Scop depuis 2008. A ce jour, l'entreprise emploie 185 salariés, dont 155 travailleurs handicapés, 150 personnes étant sur le site de Saint-Jean-de-Braye, et 35 sur le site d'Amilly.

TPC avait jusque récemment une double compétence, en conditionnement à façon pour l'industrie cosmétique principalement, et en montage câblage. Dans un souci de diversification, l'entreprise a créé en 2009 un atelier agroalimentaire de transformation de fruits bio. Les compotes produites et conditionnées en coupelles individuelles ou en boîtes de 4 kg sont destinées à la restauration collective. L'atelier d'Amilly a développé une capacité de production de 10 000 à 15 000 coupelles par jour. Les fruits déclassés qui servent à la fabrication des compotes proviennent pour le moment du sud de la France.

EL

[FILIÈRES VÉGÉTALES]

> VITICULTURE : UNE FILIÈRE DYNAMIQUE EN RÉGION CENTRE

Bio Centre a mené en 2011-2012 une étude auprès des viticulteurs de la région, ce qui a permis de révéler, si besoin était, que la viticulture biologique régionale affiche un dynamisme remarquable, avec un quasi doublement des surfaces en 4 ans. Ainsi, les surfaces certifiées et en conversion sont passées de 1 256 ha en 2008 à 2 090 ha en 2011. La filière viticole bio régionale représente ainsi 9,6 % des surfaces viticoles, 6,8 % des exploitations viticoles étant en bio.

Les viticulteurs bio privilégient la commercialisation en circuits courts et utilisent également largement l'export. Si le système est bien rodé pour ceux qui sont en bio depuis plusieurs années, ce mode de distribution est parfois long à mettre en place pour les nouveaux arrivants dans la filière, qui doivent créer leur carnet d'adresses alors que nombre d'entre eux vendaient auparavant aux coopératives.

L'étude a également permis de mettre à jour les enjeux de la filière, en réponse aux préoccupations des viticulteurs bio de la région, dans des domaines aussi divers que la transmission des exploitations, l'accompagnement au développement de la filière, ou encore les aspects économiques.

CP

> LA BOULANGERIE BIO EN PLEIN DÉVELOPPEMENT EN RÉGION

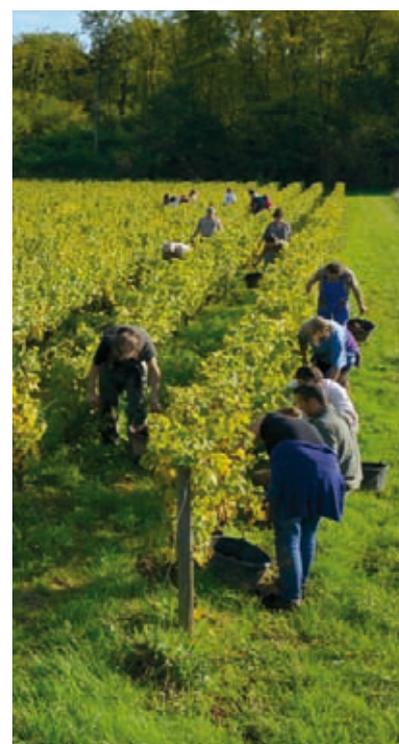
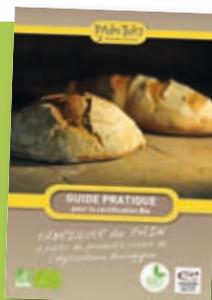
21 nouveaux boulangers ont certifié leur activité bio en 2011, grâce notamment à l'action de sensibilisation menée en faveur du développement de la boulangerie artisanale, animée par Bio Centre en partenariat avec les Chambres de métiers et de l'artisanat (CMA).

Le 8 octobre dernier, une première formation collective, animée par M. Mahou — boulanger bio formateur depuis de nombreuses années — a permis aux 9 boulangers participants d'acquérir des connaissances sur la réglementation, la panification et la commercialisation du pain biologique. A l'issue de cette formation théorique, ces boulangers qui projettent de développer une gamme de pains biologiques ont convenu d'un rendez-vous avec M. Mahou pour un accompagnement technique dans leur propre fournil. Les participants ont reçu à cette occasion le guide pratique pour la certification bio réalisé par Bio Centre.

Une rencontre entre boulangers bio et SelfBio-Centre, la plateforme de distribution pour la restauration collective, a été organisée le 17 septembre dernier, afin de favoriser le développement de cette filière. En effet, nombre de boulangers sont intéressés par le débouché de la restauration collective, et SelfBio-Centre a besoin de connaître les offres en région Centre afin de pouvoir proposer cette donnée à ses clients.

L'action de développement de la boulangerie bio prévoit également un volet d'aide financière à la certification. Les premiers dossiers sont actuellement en cours d'étude au Conseil régional du Centre.

EL



[FILIÈRES VÉGÉTALES]

> **BEAU SUCCÈS POUR LA JOURNÉE FILIÈRE
LÉGUMES DE PLEIN CHAMP BIOLOGIQUES**

La journée filière légumes de plein champ biologiques organisée par Bio Centre et ses partenaires le 20 juin 2012 a intéressé de nombreux agriculteurs et opérateurs de la filière. L'objectif de cette journée, qui participe des actions du projet Casdar LPC bio porté par Bio Centre¹⁾, était de favoriser la rencontre des acteurs de la filière, à un moment où la production de légumes de plein champ biologiques s'intensifie.



Les 120 participants, venus de la région Centre, des régions limitrophes mais aussi de l'étranger, ont été accueillis, le matin, chez Patricia et Bernard Doré sur leur exploitation en polyculture élevage. Différents ateliers, animés par des techniciens des Chambres d'agriculture, des opérateurs et des conseillers GAB, ont permis à chacun de poser des questions tant sur les techniques culturales que sur le matériel ou encore le stockage.

**Les légumes de plein champ :
une production rentable**

Emmanuel Rétif, de la Chambre d'agriculture du Loir-et-Cher a présenté, pour l'occasion, les résultats des enquêtes et analyses menées par le groupe ROSACE INOSYS (Réseau d'observation des systèmes agricoles). Il apparaît que le niveau de rentabilité des systèmes bio avec légumes est nettement supérieur aux systèmes grandes cultures sans légumes. Ainsi, l'excédent brut d'exploitation pour les céréaliers incluant les légumes de plein champ dans leur rotation est de 890 €/ha en bio, alors qu'il est seulement de 515 €/ha pour un céréalier sans légumes.

Cependant, les cultures légumières sont plus risquées que les grandes cultures car l'avance de trésorerie est beaucoup plus importante. De même, le temps de travail est plus élevé, notamment en bio.

La production de légumes bio en région Centre

La production légumière biologique en région Centre a fortement progressé ces dernières années, et se situe au 6^e rang national avec 746 hectares répartis entre 5 légumiers de plein champ (279 ha), 30 céréaliers qui introduisent les légumes dans les rotations (252 ha) et 107 maraîchers qui cultivent en tout 215 ha. Les surfaces de légumes frais bio totalisent 7,5 % des surfaces légumières totales de la région Centre, soit une représentativité beaucoup plus importante que la moyenne nationale qui est de 3,4 %.

Vers une synergie régionale

La table ronde organisée l'après-midi accueillait des représentants de l'ensemble de la filière régionale, du producteur au distributeur, en passant par les entreprises de stockage et de conditionnement et les transformateurs bien implantés dans la région Centre.

Les échanges ont permis de mettre à jour la forte demande des opérateurs régionaux confrontés à une offre locale insuffisante qui les conduit à s'approvisionner hors région.

Les intervenants ont montré l'émergence d'une synergie qui permettra, à terme, une meilleure harmonisation entre offre et demande. En tout cas, c'est dans ce sens que se poursuivront les échanges initiés lors de cette journée.

CP

¹⁾ Ce projet a pour objectif l'accompagnement du développement et de la structuration de la filière légumes de plein champ en zones céréalières biologiques dans les régions Auvergne, Bourgogne, Centre, Champagne-Ardenne, Nord-Pas-de-Calais et Picardie.

[FILIÈRES ANIMALES]

> **BIO CENTRE
PARTENAIRE DU
PROJET CASDAR
« AGNEAUXBIO »
2012-2015**

Le projet « AgneauxBio » pour un développement concerté et durable de la production d'agneaux biologiques a été retenu dans le cadre de l'appel à projets d'innovation et de partenariat 2012. L'action, pilotée par l'ITAB (Institut technique de l'agriculture biologique), a pour objectifs d'améliorer l'efficacité commerciale et la durabilité des systèmes de production d'agneaux biologiques, grâce à la création d'un observatoire national de la production et à la construction d'un outil d'aide à la décision pour orienter les choix techniques des éleveurs. En vue de conforter les conversions, les installations et le développement des exploitations en agrobiologie, ce projet propose de mettre à la disposition des éleveurs et des conseillers des références technico-économiques s'inscrivant dans un cadre de durabilité. Par ailleurs, ce projet fournira une évaluation environnementale complète de l'empreinte générée par la production d'agneaux biologiques.

Bio Centre assurera notamment la coordination du volet concernant l'élaboration de l'outil informatique pour la réalisation d'études technico-économiques des élevages et la prévision de sortie des agneaux.

Le projet sera cofinancé par le Conseil régional de la région Centre dans le cadre du CAP Filière ovin.

JMM





L'APICULTURE BIOLOGIQUE, EN RÉGION CENTRE COMME AILLEURS EN FRANCE : UN SECTEUR FRAGILE

L'audit mené en 2012 par FranceAgriMer⁽¹⁾ met en avant le rôle essentiel de l'apiculture française, tant au niveau agricole par son action pollinisatrice qu'au niveau économique. Pourtant, le secteur semble fragilisé et le plan pour une apiculture durable émis par le gouvernement⁽²⁾ a pour but de renforcer, conforter et structurer la filière apicole. De même, en région Centre, les acteurs du secteur apicole préparent avec le Conseil régional le Cap'Filière apicole 2^e génération, auxquels les apiculteurs bio ont participé.

Apiculteur : un métier complexe

« Le métier d'apiculteur est complexe » répète Thierry Lauvergeat, directeur général des Miels Villeneuve (45), et avec lui tous ceux que nous avons rencontrés. Complexe par la multiplicité des pratiques qui se cachent derrière le nom d'apiculteur, entre l'amateur producteur familial (de 1 à 30 ruches), l'apiculteur pluriactif (souvent un agriculteur ayant entre 31 et 150 ruches), et l'apiculteur professionnel qui travaille avec plus de 150 ruches. C'est cette dernière catégorie qui nous intéresse ici.

Complexe également par la particularité de cet élevage, qui fait du professionnel un agriculteur sans terres, qui doit chercher auprès de ses collègues ou sur des sites non cultivés, les essences florales

intéressantes. Ceci est particulièrement vrai pour l'apiculteur biologique, qui doit placer ses ruches au centre d'un vaste cercle de 6 km de diamètre, sur lequel la production de végétaux bio ou non traités est majoritaire. « Les abeilles vont butiner au plus près de la ruche, explique Jean-Paul Couto, apiculteur bio dans le Loiret, nous sommes donc assurés d'avoir un miel bio en plaçant nos ruches au milieu d'un champ bio en pleine floraison. » Cet aspect est bien souvent ignoré des consommateurs, qui peinent à croire qu'il peut exister un miel bio !

Complexe encore par la multiplicité, ces dernières années, des problèmes sanitaires entraînant la mortalité des essaims. « Il y a 20 ans, je vivais avec 200 ruches, la production moyenne était de 100 kg de miel par ruche, explique Jean-Paul Couto, aujourd'hui il me faut entre 380 et 400 ruches, avec une production moyenne ne dépassant pas les 35 à 40 kg. » La baisse de production et la mortalité des essaims s'expliquent par la persistance de parasites tels que le varroa, ou encore par les conséquences de certains traitements phytosanitaires.

L'apiculture, un secteur fragile

Force est de constater que les apiculteurs, qu'ils soient en bio ou non, sont confrontés à des problèmes récurrents, en production et en commercialisation, domaine dans lequel les importations ne cessent d'augmenter, tant en bio qu'en conventionnel. Il faut dire que les consommateurs sont de plus en plus demandeurs de ce produit « naturel »

LA RÉGLEMENTATION

Le cahier des charges de l'apiculture biologique précise notamment⁽³⁾ que :

- l'achat d'animaux non biologiques est limité à 10 % ;
- le nourrissage est autorisé uniquement si l'intégrité de la ruche est menacée (conditions climatiques) et ce durant une période allant de la dernière récolte à 15 jours avant la récolte suivante ; le nourrissage consiste en apport de miel, sucre ou sirop de sucre biologique ;
- le rucher doit être installé de façon à ce que, dans un rayon de 3 km, les abeilles trouvent des sources de nectar et de pollen constituées à plus de 50 % de cultures biologiques ou d'une flore spontanée, ou de cultures traitées au moyen de méthodes ayant une faible incidence sur l'environnement (prairies, jachères...) ;
- comme tout élevage biologique, l'utilisation préventive de médicaments allopathiques chimiques de synthèse est interdite. Une demande d'autorisation est nécessaire pour un traitement allopathique de synthèse en cas de problème sanitaire déclaré ;
- certaines pratiques sont interdites : destruction de la colonie pour la récolte du miel ; tout produit de synthèse durant l'extraction du miel ; la mutilation des abeilles.

LES APICULTEURS EN FRANCE

- Seulement 4 % des apiculteurs sont des professionnels, 91 % sont des amateurs et 5 % des pluriactifs.
- Les apiculteurs professionnels possèdent 54 % des ruches et produisent 63 % de la production totale française. En 2010, ils étaient 8 % à pratiquer l'apiculture selon le cahier des charges biologiques⁽¹⁾.

[INTERVIEW]

s'il en est ! En 6 ans, entre 2004 et 2010, les importations ont augmenté de 49 % alors que dans le même temps la production française baissait de 28 %⁽¹⁾.

L'apiculture biologique représente environ 5 % de la production nationale de miel, avec 950 tonnes en 2010.

Cette même année, selon l'Agence Bio, la France recensait 360 exploitations apicoles biologiques (contre 144 en 2004, soit plus du double), lesquelles représentaient un nombre de 69 495 ruches (+ 29 % par rapport à 2009), soit une estimation de l'ordre de 6,5 % du parc national⁽¹⁾.

— L'apiculture biologique en région Centre

L'apiculture biologique est bien représentée en région Centre, avec 13 % des apiculteurs professionnels qui sont en bio et qui possèdent 12 % des ruchers présents sur le territoire régional (tableau ci-dessous). La production bio en région Centre est estimée à 70 tonnes de miel, soit 9 % des 750 tonnes produites en région Centre.

Les apiculteurs bio sont situés majoritairement dans le sud de la région, Cher, Indre et Indre-et-Loire, où ils trouvent des zones adaptées à la pratique de l'apiculture bio, c'est-à-dire en dehors des zones de grandes cultures. C'est ainsi que l'on trouve, en bio, principalement des miels d'acacia, de châtaignier, de forêt et du miel toutes fleurs. Certains apiculteurs pratiquent la transhumance de leurs ruches en Auvergne notamment et proposent donc du miel dit de montagne. Les apiculteurs bio commercialisent la plupart de leur production en circuits courts.

Trois entreprises régionales, Miels Ville-neuve (45), La Compagnie apicole (45) et Les apiculteurs associés (45) conditionnent et transforment du miel issu de l'agriculture biologique, majoritairement importé de l'Union européenne. Les productions de ces entreprises sont



ENTRETIEN AVEC

PAUL THIRION, APICULTEUR, PRÉSIDENT DE LA COMMISSION BIO AU SEIN DE L'ADAAQ (ASSOCIATION DE DÉVELOPPEMENT DE L'APICULTURE EN AQUITAINE), PRÉSIDENT DE LA COMMISSION APICOLE D'ARBIO AQUITAINE, MEMBRE DU GROUPE DE TRAVAIL APICULTURE BIOLOGIQUE DE L'INAO, MEMBRE DE LA COMMISSION POLLINISATION DE L'ITSAP⁽⁴⁾

Comment se porte l'apiculture biologique ?

Je dirais pour commencer que tous les apiculteurs, bio ou conventionnels, sont confrontés aux mêmes problèmes de mortalité, de maladies, de baisse de la production. Il y a 20 ans, la mortalité des essaims en bio était de 10 à 12 % chaque année, aujourd'hui elle est en moyenne de 30 %.

On n'arrive pas à éradiquer le varroa. En bio, nous utilisons différents produits autorisés, tels que des acides organiques. Mais cela ne suffit pas. Il faut aussi dire qu'il y a peu de recherches dans la lutte contre le varroa, car l'apiculture ne représente qu'un tout petit marché qui n'intéresse personne ! Il faut également se rendre compte que beaucoup d'apiculteurs convertiraient leur

exploitation s'il y avait des solutions pour le varroa.

En dehors de ces problèmes, que manque-t-il pour le développement de l'apiculture biologique ?

Il n'y a pas vraiment de filière apicole biologique en France, et c'est vers cela qu'il faudrait aller. Pour l'instant, 99 % de la production de miel bio est commercialisée en circuits courts. Si la production se développe, il faudra trouver d'autres débouchés. Par exemple, de nombreux apiculteurs voudraient pouvoir être référencés dans les grandes enseignes spécialisées bio. Seul, ce n'est pas facile mais s'ils se groupaient, cela permettrait de proposer des volumes plus importants, ce qui intéresse les plateformes de distribution

commercialisées principalement en grandes et moyennes surfaces ainsi que dans les magasins spécialisés.

— Des actions pour le développement de l'apiculture en région Centre

Le CAP Filière apicole 1^{re} génération (2008 - 2012) arrive à terme et l'Association de développement de l'apiculture du Centre (ADAPIC) prépare actuellement le renouvellement du dispositif financé par le Conseil régional. Quatre enjeux ont été identifiés : l'amélioration de la compétitivité des exploitations apicoles régionales ; la limitation de la baisse des effectifs (apiculteurs et ruches) ; la poursuite de la structuration de la filière ; l'amélioration de la qualité et la promotion des produits de la ruche.

L'apiculture biologique en région Centre

	Nombre d'apiculteurs bio	% apiculteurs bio	Nombre de ruches bio	% ruches bio	Production de miel bio (tonnes)
Total certifiés bio	15	1 %	3 400	7 %	70
Professionnel (> 15 ruches)	11	13 %	3 290	12 %	69,5

Source : Bio Centre (chiffres 2011 pour l'apiculture bio) et ADAPIC (chiffres 2010)



[TÉMOIGNAGE]

Rémy Pelissier, apiculteur bio dans le Cher : « Apiculteur : un métier plus technique aujourd'hui »



Rémy Péliissier est apiculteur depuis près de 30 ans et porte un regard sans complaisance sur l'évolution de son métier. « Les choses se sont beaucoup

compliquées en 30 ans, le métier est plus technique, plus pointu, notamment à cause du varroa qui demande des traitements toujours plus subtils. Un autre facteur de complexification du métier, c'est la pression environnementale. Les produits phytosanitaires utilisés génèrent des troubles comportementaux que nous avons de plus en plus de mal à analyser, on ne comprend pas toujours ce qui se passe, alors qu'il y a 30 ans, on identifiait facilement les liens de cause à effets ! »

Rémy Péliissier souffre moins que ces collègues des aléas météorologiques, dans la mesure où 50 % de sa production est dédiée à la gelée royale. Cependant, il est confronté à la concurrence de la gelée royale bio chinoise, beaucoup moins chère que la gelée royale bio française. « Cela s'explique par trois facteurs différents : la saison dure 9 mois en Chine, et seulement 3 mois en France. La main d'œuvre est moins chère en Chine qu'en France. Et nous nous interdisons des pratiques que les apiculteurs chinois utilisent alors même qu'elles sont interdites par le cahier des charges AB. »



Bio Centre, associé à cette réflexion, a soutenu les propositions suivantes en faveur de la filière apicole biologique : la bonification des taux d'aide à l'investissement aux apiculteurs biologiques, la communication sur les spécificités de la production bio, l'organisation d'une journée filière apicole bio et l'amélioration de la connaissance des zones favorables au butinage pour la production biologique.

— L'apiculture biologique : un défi pour les années à venir

Les apiculteurs professionnels que nous avons rencontrés sont tous d'accord : les porteurs de projets d'installation en apiculture désirent le faire en bio. Pour

des motivations économiques sans doute, le marché des produits apicoles bio se portant très bien, pour des raisons environnementales également, chacun ayant conscience de l'importance de l'abeille dans le maintien de la biodiversité et donc d'une agriculture vivante !

AD

⁽¹⁾ Les synthèses de FranceAgriMer, Apiculture, n°1, septembre 2012, 31 p.

⁽²⁾ Plan de développement durable de l'apiculture. Conseil général de l'alimentation de l'agriculture et des espaces ruraux N° 11 174-01. Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. Octobre 2012, 31 p.

⁽³⁾ Source ECOCERT

⁽⁴⁾ Institut technique et scientifique de l'apiculture et de la pollinisation

[TÉMOIGNAGES]



• Jean-Paul Couto, apiculteur

Les circuits courts : principal mode de commercialisation

Apiculteur bio depuis 35 ans, Jean-Paul Couto vend pratiquement toute sa production sur les marchés de la région parisienne, le reste étant destiné au demi-gros pour des plateformes de magasins spécialisés. Ce marché de détail est le principal débouché des apiculteurs bio, qui se trouvent sur le même créneau de commercialisation que les apiculteurs amateurs. « Chacun doit pouvoir coexister, explique Jean-Paul Couto, les amateurs font un travail que nous, les professionnels, n'avons pas le temps de faire, celui de la sensibilisation du consommateur ! ». Le cas des apiculteurs « pluriactifs » (entre 31 et 149 ruches) est un peu différent. « Ce n'est pas leur revenu principal, contrairement aux professionnels, il faudrait donc un contrat moral pour ne pas qu'ils cassent les prix ! C'est en général respecté. »

• Joseph Benazra, directeur de La Compagnie apicole (45)

Le miel bio s'exporte

La Compagnie apicole est l'une des trois entreprises de conditionnement et de transformation de la région Centre. Elle a développé 3 gammes de miels : bio, régionaux et mono-floraux, et fabrique également des confiseries à base de miels. Les produits apicoles bio s'exportent bien, notamment « en Corée, où se situent nos plus gros clients qui sont sensibles à la qualité gustative des miels bio français ».

• Thierry Lauvergeat, directeur général du groupe Miels Villeneuve (45)

Un pain d'épice bio « Origine France Garantie »

Le groupe Miels Villeneuve réunit trois entreprises de la région, Miels Villeneuve (sélection et conditionnement de miels et confiseries), la Biscuiterie de France (pain d'épices) et la Biscuiterie moderne (rochers, macarons et palets pur beurre). Les 3 unités sont certifiées bio. « Miels Villeneuve fait du bio depuis plus de 20 ans, explique Thierry Lauvergeat, nous avons certifié les deux autres entreprises quand nous les avons rachetées, en 2005 pour l'une et 2010 pour l'autre. »

L'entreprise a désormais un pain d'épice bio labellisé « Origine France Garantie », qui indique clairement au consommateur que les matières premières sont bio et majoritairement produites en France. « Nous essayons de trouver des miels produits en bio dans la région, mais ce n'est pas facile. » Le déficit régional existe, et Thierry Lauvergeat espère, avec d'autres sans doute, que le Cap'Filière apicole (cf. page 5) permettra une vraie structuration de la filière et encouragera des jeunes apiculteurs à s'installer en bio.

[LOIRET ET CHER]

> À ORLÉANS LE RESTAURANT INTER ADMINISTRATIF JOUE LA CARTE DU BIO

Claude Lamoine, le président de l'AGRACO, l'association qui gère le Restaurant Inter Administratif (RIA) de la cité Coligny à Orléans, explique que le bio a été introduit de façon systématique à la parution des directives qui ont fait suite au Grenelle de l'environnement. Aujourd'hui, l'offre bio aux convives (entre 500 et 900 chaque jour) représente environ 12 % de l'offre globale. « Notre objectif est toujours d'atteindre les 20 % recommandés, précise Claude Lamoine, mais actuellement, nous sommes arrivés à un palier difficile à franchir, celui du prix. » C'est l'argument donné par les usagers, qui « gèlent » leur consommation. Cependant, Claude Lamoine pense aussi que cette stagnation est due, en partie, au fait que l'AGRACO a beaucoup communiqué sur le bio, « et sans doute un peu trop puisqu'on est arrivé à provoquer une saturation chez les convives du restaurant ! ».

On peut manger tout bio chaque jour

En effet, chaque jour sont inscrites au menu différentes composantes qui permettent de constituer facilement un menu bio, pour qui le souhaite, parmi entrées, grillades, produits laitiers et desserts ! Une fois par semaine est proposé un plat bio avec 2 légumes bio.

Xavier Palmieri est chef cuisinier du restaurant dont la gestion a été concédée à Restauval par l'AGRACO. Il constate lui aussi une stagnation dans la consommation des plats bio, mais relève malgré cela la satisfaction des usagers pour la qualité des produits. Le chef s'approvisionne majoritairement auprès de SelfBio-Centre, mais aussi auprès de fournisseurs agréés ou des magasins spécialisés d'Orléans. Sa plus grosse difficulté réside dans l'anticipation des



Le RIA d'Orléans s'est doté de vaisselle de couleur pour signaler les plats bio aux convives.

commandes. « Il faut toujours anticiper parce que nous commandons des petites quantités. Aujourd'hui, cela va mieux, car SelfBio-Centre est très réactif et nous aide dans cette démarche précise-t-il. »

Des pistes de réflexion pour l'avenir

Le conseil d'administration de l'AGRACO réfléchit aux moyens de poursuivre vers son objectif de 20 % de bio au RIA. Parmi les pistes de réflexion, la mise en valeur de la qualité, proximité et traçabilité, aspects qui font parties intégrantes des contraintes du label AB. Autre piste de réflexion, l'introduction d'un plat végétarien, à la fois pour répondre à certaines demandes mais aussi pour proposer régulièrement un plat bio à moindre coût.

EL

> LE RIA DE BOURGES S'INSCRIT DANS LA MÊME DÉMARCHÉ

Si le RIA de Bourges, géré par l'association AGRIB, n'a pas encore atteint le niveau du Restaurant Inter Administratif (RIA) d'Orléans, il n'en demeure pas moins que la volonté est forte d'inscrire le bio dans les priorités, comme le précise Catherine Compain, secrétaire de l'AGRIB. « Nous proposons chaque jour une ou deux entrées, des produits

laitiers, des fruits, des pains, une fois par semaine un légume et une fois par mois un plat bio. C'est très bien perçu par les convives. »

Ces derniers sont d'ailleurs bien sensibilisés par le bio, puisqu'ils ont demandé qu'un dépôt de paniers bio puisse se faire dans les locaux du restaurant !

[INDRE]

> UNE ÉPICERIE BIO ITINÉRANTE DANS L'INDRE

Depuis début juillet, les badauds et les commerçants des marchés de La Châtre, Mézières-en-Brenne et Saint-Gaultier ont la surprise de voir arriver une épicerie bio itinérante tenue par Hélène Godet et Léna Simon. Elles réalisent ainsi leur rêve de concilier l'envie de travailler ensemble avec leur souhait de s'impliquer dans la protection de l'environnement. « Le bio était une évidence, explique Léna Simon, tout comme l'itinérance dans le secteur rural où nous habitons. »

Avant de se lancer dans cette aventure, les deux complices ont pris le temps de mener une enquête approfondie qui leur a permis de constater qu'il y avait une réelle attente des consommateurs, jusque-là contraints de parcourir plus de 30 km pour s'approvisionner en produits bio. Elles ont donc naturellement choisi d'être présentes sur les marchés, dans un grand camion dans lequel on entre pour faire ses courses ! Elles proposent également des livraisons à domicile, particulièrement appréciées des jeunes couples.

Les produits commercialisés sont fournis par une dizaine de producteurs bio locaux. Les autres denrées ou fournitures sont achetées à un grossiste, Hélène Godet et Léna Simon veillant à leur provenance bio, équitable et solidaire.

Comme si cela ne suffisait pas, en marge de leur épicerie, les deux jeunes femmes ont créé une association « Les rendez-vous de l'Hirondelle » qui propose animations et ateliers.

EL



Contact :

<http://epicerielhirondelle.wix.com/indre>



[COUP DE CŒUR]

> LES BONNES RECETTES DES FERMES DU VAL-DE-LOIRE

Ce livre de recettes régionales, publié par les Editions Ouest France, met en lumière les productions régionales et les savoir-faire associés. Et, dans cette édition, les agriculteurs bio ne sont pas en reste, puisqu'ils représentent près de la moitié des agriculteurs présentés dans ce livre de recettes.

Vous y retrouverez avec plaisir le safran, les fruits et les légumes, les productions animales, les produits laitiers, les vins. En bref, un petit tour gourmet des produits bio de nos terroirs !

➔ « Les bonnes recettes des fermes du Val-de-Loire »
textes Patrick Prieur
photographies Didier Gentilhomme,
Éditions Ouest-France

> LA RÉVOLUTION ÉCOLOGIQUE EST EN MARCHÉ

Alors que la Terre comptera 9 milliards de bouches à nourrir en 2050, nombreux sont ceux qui pensent qu'il n'y a pas d'alternative à l'agriculture chimique et industrielle. Et pourtant... Au terme d'un tour de France de dix-neuf mois à la rencontre de paysans, de chercheurs et de techniciens, Vincent Tardieu, révèle que le monde agricole est en pleine mutation: la crise du modèle productiviste actuel engendre une puissante révolution vers une nouvelle agriculture où les processus naturels sont au cœur des méthodes de production. Cette agriculture écologique est riche d'une belle diversité d'itinéraires (bien au-delà de la seule agriculture biologique) et de réseaux humains que l'ouvrage invite à découvrir

avec, à la clé, des raisons d'espérer: oui, on peut nourrir la planète tout en préservant l'environnement! Oui, nos paysans peuvent vivre mieux et plus nombreux! Mais cette révolution écologique n'ira pas sans bouleversements des marchés, des organisations agricoles et de notre façon de consommer.

➔ Auteur : Vincent Tardieu
Collection : Regards
Éditeur : Belin



[VIENT DE PARAÎTRE]

> LES CHIFFRES DE LA BIO : LA RÉGION CENTRE EN CONSTANTE ÉVOLUTION

Bio Centre vient de publier un hors série « Les chiffres de la bio 2011 », dans lequel est présentée l'évolution de l'agriculture biologique (de la production à la distribution) en région Centre. Cette présentation est complétée d'analyses sur la viticulture, la filière porcine ou encore la boulangerie bio, entre autres.

➔ Pour se procurer ce document :
contact@bio-centre.org
ou le consulter sur le site de Bio Centre
www.bio-centre.org Rubrique communication > publications

[AGENDA]

11 > 13
DÉC.

Journées techniques nationales fruits, légumes et viticulture biologiques
Avignon (Palais des Papes)

15 > 17
JANV.

SIVAL
Salon des matériels et techniques viticoles, horticoles, arboricoles et légumières
Angers (Parc des expositions)

24
JANV.

Bio Centre
Conseil d'Administration et GRAB (collège producteurs)
Blois

26 > 30
JANV.

SIRHA
Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation
Lyon (Eurexpo)

28 > 30
JANV.

Millésime bio
Salon mondial professionnel
Montpellier (Parc des expositions)

4 > 6
FÉV.

Salon des vins de Loire
Salon professionnel
Angers (Parc des expositions)

13 > 16
FÉV.

Biofach
Salon international des produits biologiques
Nuremberg (Allemagne)

23 FÉV.
> 3
MARS

Salon International de l'Agriculture
Paris (Porte de Versailles)

28
MARS

Bio Centre
Conseil d'Administration et GRAB (collège producteurs)
Orléans



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 : Eric Béliard
Rédaction : Eric Béliard, Edith Lemerrier, Cécile Perret, Benoît Guéroult, Annie Desailly.
Graphisme et mise en page : Erwan Citérin
Crédit photos : Droits réservés, photothèque Bio Centre, D. Gentilhomme, Pascal Xiclune - Min.Aagri.Fr
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

