



## [ Focus ]

**LA BOULANGERIE ARTISANALE BIOLOGIQUE EN PLEIN DÉVELOPPEMENT EN RÉGION CENTRE** 4 > 6

## [ SOMMAIRE ]

### 2 > 3 ACTUALITÉS

#### « PROFESSIONNEL »

Région Centre : de grandes ambitions pour la bio dans les 5 ans à venir

Une nouvelle organisation nationale « Les Porcs Bio de France » pour un partenariat avec Super U

Légumes de plein champ biologiques : bilan d'un programme piloté par Bio Centre

### 4 > 6 FOCUS

La boulangerie artisanale biologique en plein développement en région Centre

### 7 INITIATIVES EN RÉGION

« La levée de la Loire », un salon du vin novateur

Une crèche parentale 100 % bio à Orléans

Chef Gondo : une gamme de produits exotiques bio en région Centre

### 8 BLOC-NOTES

On en parle : baromètre Agence Bio/CSA

Coups de cœur : 2 films sur l'agroforesterie

### 8 AGENDA

## [ Édito ]

**« UNE AMBITION EN RÉGION CENTRE : 1 500 PRODUCTEURS ET 70 000 HECTARES EN BIO POUR 2017 ? »**

**F**ormulé autrement, cela signifie 150 à 200 nouveaux producteurs par an. Un objectif ambitieux, mais pas irréaliste. Ambitieux en lui-même, mais plus encore si l'on considère que l'heure de la transmission arrive pour la première génération d'agriculteurs bio, et qu'il va falloir conserver ces surfaces en bio pour atteindre cet objectif.

Doubler la production nécessite de s'organiser pour que celle-ci trouve à s'écouler dans de bonnes conditions. Alors que le marché des produits bio continue à progresser, mais sur un rythme moins soutenu, cela demandera un accompagnement fort pour développer les débouchés à travers l'ensemble des modes de distribution.

De ce point de vue, ceux-ci ne sont dans les faits nullement contradictoires, mais complémentaires. Si la vente directe est inégalable en termes d'emplois créés et d'éducation des citoyens, les filières longues sont incontournables pour faire progresser rapidement les surfaces en bio, comme nous y invite le ministre et comme en a besoin la société.

Pour autant, la structuration de certaines filières est déjà quelquefois bien avancée, et il

nous faut maintenant travailler à leur amélioration qualitative : il s'agit de les sécuriser en rapprochant les distributeurs des producteurs sur la base d'engagements mutuels et de contractualisation entre tous les maillons sur le coût de production. C'est-à-dire construire une chaîne de valeur qui parte du prix nécessaire à l'agriculteur et qui aboutisse au prix rendu distributeur, et non plus l'inverse comme c'est souvent le cas. Le réseau Biocoop nous a montré la voie il y a 10 ans avec sa démarche Ensemble, solidaires avec les producteurs » et Système U lui emboîte le pas depuis 2 ans avec le lait et aujourd'hui avec le porc.

Un volet communication important vers les consommateurs et citoyens devra bien sûr accompagner cette progression des surfaces.

Pour renforcer l'impact et la lisibilité du plan régional, il pourrait aussi s'envisager de réunir au sein d'un même projet transversal l'ensemble des actions, actuelles et à venir, soutenues par l'état et les collectivités.

**Jean-François Vincent,**  
président de Bio Centre

## [ INFO PLUS ]

### > ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE BIO CENTRE

L'assemblée générale de Bio Centre s'est tenue le 2 avril au lycée agricole Naturapolis de Châteauroux.

La conférence-débat qui s'est tenue dans la matinée sur le thème « Réforme de la Pac 2014-2020 : vers une agriculture durable ? » a réuni Marie-Madeleine Mialot, vice-présidente du Conseil régional, François Progetti, directeur régional de l'agriculture et de la forêt, Robert Chaze, président de la Chambre d'agriculture de l'Indre, Samuel Féret, du groupe PAC 2013, avec la participation de Jean-François Vincent, président de Bio Centre.

Durant l'assemblée générale proprement dite, plusieurs nouveaux délégués ont été élus dans les différents collèges.

• **Collège « consommateurs »** : Odile Lavina (commune de Villebarou) ; Jacques Dyonet (Amap La Riche en bio) ;

• **Collège « distributeurs »** : Agnès Zoppé (Biocoop Le Bourgeon Vert) ;



• **Collège « préparateurs »** : Pierre-Yves Goussard (Fleurs de Pétrin) et Serge Boutron (Fournil St Honoré) ;

• **Collège « producteurs »** : David Bisson (les Jardins de l'Islette).

Le conseil d'administration compte de nouveaux membres : Jacques Dyonet et Martine Trofleur (consommateurs), Agnès Zoppé (distributeur), Pierre-Yves Goussard (préparateur). Le bureau reste inchangé.

[ TOUTES FILIÈRES ]

## > RÉGION CENTRE : DE GRANDES AMBITIONS POUR LA BIO DANS LES 5 ANS À VENIR

Pour répondre à la demande du ministre en charge de l'agriculture de faire des propositions pour construire le plan national « Ambition bio 2017 », les acteurs bio de la région Centre se sont réunis à l'invitation du préfet et du président du Conseil régional. Les propositions envoyées au ministère témoignent d'une volonté accrue de développer l'agriculture biologique dans notre région.

Les propositions issues de la rencontre régionale, qui s'est tenue le 19 février dernier à l'invitation du préfet de région et du président du Conseil régional, ont été validées en comité restreint début mars. Afin d'atteindre le doublement des surfaces cultivées en agriculture biologique d'ici 2017, 4 priorités ont été retenues :

> **sensibilisation de nouveaux agriculteurs à l'agriculture biologique** : mettre en place des démarches pour toucher des agriculteurs conventionnels encore peu sensibilisés aux enjeux de l'agriculture biologique ;

> **renforcement de l'appui technico-économique** en lien avec les structures économiques et **développement de la recherche en bio** sur le territoire régional pour une agriculture bio plus performante ;



> **organisation et structuration des filières** en circuits courts et longs sur la base du partenariat et de la contractualisation : création de groupements de producteurs bio, développement de débouchés impliquant transformateurs et distributeurs ; développement d'outils de transformation adaptés ;

> **développement de l'agriculture biologique par des démarches territoriales fortes** avec l'ensemble des acteurs (agriculteurs, distributeurs, transformateurs, artisans, collectivités locales, société civile...).

EB

[ FILIÈRES ANIMALES ]

## > UNE NOUVELLE ORGANISATION NATIONALE « LES PORCS BIO DE FRANCE » POUR UN PARTENARIAT AVEC SYSTÈME U

Bel exemple d'une concertation réussie entre tous les opérateurs d'une filière ! Système U et « Les Porcs Bio de France » ont signé une convention de distribution de la viande sous marque distributeur. Les acteurs de la filière régionale participent à cette action novatrice.

Après 2 ans de concertation, organisations de producteurs, abatteurs et distributeur ont mis en place un partenariat qui satisfait les trois parties. Les éleveurs et leurs abatteurs se sont regroupés au sein du GIE « Les

Porcs Bio de France », qui traite avec Système U des différentes étapes de la commercialisation, de la négociation des prix jusqu'au choix de la gamme et de la qualité gustative des produits. La signature officielle de cette colla-

boration a eu lieu durant le Salon de l'agriculture fin février. Un groupe d'éleveurs, dont plusieurs de la région Centre, était présent et a pu rencontrer, lors d'une soirée bio, les transformateurs et les responsables de l'enseigne pour partager leur conviction sur l'avenir de la bio et l'intérêt d'une relation directe entre éleveurs et distributeur.

Les premiers produits ont été commercialisés dès janvier (jambon, lardons, rôtis et pâtés), la gamme boucherie et le reste de la charcuterie a suivi début avril.

Notre filière régionale a pu prendre sa place dans cette opération grâce au travail en commun déjà réalisé lors de l'action « Porc Bio Cœur de France », programme porté par Tradival et animé par Bio Centre.



JMM

## > LÉGUMES DE PLEIN CHAMP BIOLOGIQUES : BILAN D'UN PROGRAMME PILOTÉ PAR BIO CENTRE

Le projet CasDar légumes de plein champ biologiques, piloté par Bio Centre, se termine. Les partenaires ont œuvré à la réalisation des objectifs de développement et de structuration de la filière, d'accompagnement technique et technico-économique des producteurs, entre autres.



Le bilan du programme CasDar LPC bio a été présenté lors d'une conférence qui s'est tenue au Sival, salon des productions végétales, à Angers en janvier dernier, et a fait l'objet d'une publication spécifique qui regroupe les différentes thématiques abordées lors de ces trois années d'actions : observatoire de la filière dans son ensemble, organisation collective de la production, concertation et partenariat, expérimentations et études, appui technique, organisation de journées de sensibilisation et d'information.

Mathieu Lancry, producteur et administrateur du Gabnor<sup>(1)</sup> – partenaire de l'action – résume ainsi la satisfaction des partenaires : « Le programme LPC Bio qui arrive à son terme a été véritablement utile aux producteurs et aux opérateurs de la filière. [...] Les actions technico-économiques qui ont été menées, appui technique, fiches techniques ou encore « fermoscopies », constituent indéniablement les références qui manquaient à la filière. » Des chantiers restent ouverts, qui demanderont à être développés dans les années qui viennent, notamment l'organisation des producteurs et la contractualisation, deux outils encore trop peu utilisés dans la filière légumes de plein champ biologiques.

CP

<sup>(1)</sup> Groupement des agriculteurs biologiques du Nord-Pas de Calais

### > PROGRAMME CASDAR LPC BIO 2010 - 2012 : REPÈRES

- **Régions concernées** : Auvergne, Bourgogne, Centre, Champagne-Ardenne, Nord-Pas-de-Calais et Picardie.
- **Partenaires** : organisations de développement agricole, instituts techniques, opérateurs de l'aval.
- **Outils réalisés pour les producteurs de légumes de plein champ biologiques** :
  - > **9 fiches « Itinéraires techniques »** des légumes les plus représentatifs de la filière légumes de plein champ (pomme de terre, oignon, betterave rouge, carotte, poireau, haricot vert, pois de conserve, panais, potimarron) ;
  - > **8 fiches « matériel »** présentant les outils spécifiques à la culture LPC bio (herse étrille, houe rotative, choix entre la herse et la houe, écimeuse, charrue, bineuse, désherbeur thermique, matériel de récolte) ;
  - > **15 « fermoscopies »** présentant des profils d'exploitations différentes, afin de fournir le maximum de repères à ceux qui voudraient introduire cette production dans leurs rotations ;
  - > **1 étude sur la pomme de terre** ;
  - > **2 boîtes à outils pour contribuer à la structuration de la filière** : « Accompagner l'émergence d'organisations économiques de producteurs de fruits et légumes biologiques » et « Partenariat et contractualisation ».



En savoir plus :  
[www.lpcbio.org](http://www.lpcbio.org)





## LA BOULANGERIE ARTISANALE BIOLOGIQUE \_ EN PLEIN DÉVELOPPEMENT EN RÉGION CENTRE

À l'instar des autres filières biologiques, la boulangerie biologique se développe rapidement en France, en réponse à la consommation grandissante de pain biologique. Artisans, boulangers des grandes surfaces alimentaires ou paysans boulangers s'impliquent de plus en plus dans la filière, en région Centre comme ailleurs. Bio Centre et les Chambres de métiers et de l'artisanat de la région Centre accompagnent les artisans qui souhaitent développer une gamme de pains biologiques.

Les chiffres parlent d'eux-mêmes : la boulangerie biologique s'est considérablement accrue ces dernières années. L'Agence Bio indique que le produit des ventes de pain et farine est passé de 190 millions d'euros en 2005 à 336 millions d'euros en 2011, soit + 77 % en 6 ans, ce qui laisse à penser que les consommateurs sont de plus en plus sensibles aux pains de qualité préconisés par les nutritionnistes (voir interview de M. Rémésy page 5). En région Centre, en l'absence de données chiffrées du montant des ventes réalisées, on peut néanmoins constater la progression du nombre de boulangers certifiés, 62 en 2012, alors qu'ils n'étaient que 14 en 2008 (voir graphique ci-dessous). Au niveau national, en 2011, les ventes de pains et de farines sont réalisées pour 42 % en magasin spécialisé – qui

commercialise des pains issus essentiellement de la boulangerie artisanale –, 40 % en grande surface, 12 % en boulangerie artisanale, et 6 % en vente directe (voir graphique ci-contre).

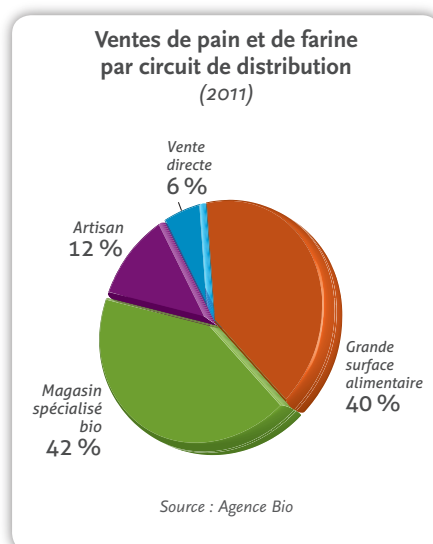
En région Centre comme ailleurs, de plus en plus d'enseignes de la GMS<sup>(1)</sup> proposent du pain bio à leur clientèle, comme c'est le cas pour le groupe Carrefour, qui vend du pain bio depuis une vingtaine d'années. Certains magasins fabriquent intégralement le pain sur place, selon la recette certifiée par l'enseigne nationale, d'autres reçoivent les pâtons qu'ils cuisent.

### Une action en faveur de la boulangerie artisanale biologique régionale

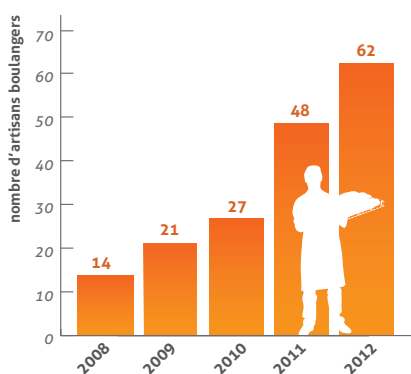
La faible représentation des artisans boulangers en région Centre sur ce créneau qualitatif du pain bio a suscité le développement d'actions de sensibilisation.

« Nous avons fait le constat qu'il y avait peu de boulangers certifiés bio en région Centre, explique Stéphane Cadeau, chargé des entreprises alimentaires à la Chambre régionale de métiers et de l'artisanat (CMA). En France, le pain artisanal représente 64 % des ventes, alors que le pain bio en boulangerie artisanale seulement 33 %. Ce n'était pas logique que les boulangers soient si peu représentés sur le marché du bio. » De fil en aiguille, la CMA s'est rapprochée de Bio Centre, déjà investi depuis plusieurs années dans le développement de ce secteur d'activité.

L'action conjointe propose aux artisans qui souhaitent obtenir la certification



**Évolution du nombre d'artisans boulangers certifiés bio en région Centre**



Source : Bio Centre

## [ INTERVIEW ]

ENTRETIEN AVEC

**CHRISTIAN RÉMÉSY, NUTRITIONNISTE,  
DIRECTEUR DE RECHERCHE À L'INRA :***« Les pains riches en minéraux meilleurs  
pour la santé. »*

**Vous œuvrez à convaincre du peu d'intérêt nutritionnel du pain blanc, pouvez-vous nous expliquer pourquoi ?**

Le pain blanc, utilisant des farines de type 55 ou 65, présente un déficit de micronutriments utiles. Le type de farine indique la richesse en minéraux, en fibres, vitamines et autres micronutriments. Ces éléments étant contenus dans les enveloppes et le germe du grain, il faut consommer des farines bisées de type 80 ou plus complètes. De plus, le pain blanc subit souvent un pétrissage trop intensif et une fermentation trop rapide, ce qui le rend insipide. Ajouter du sel permet de combler ce vide gustatif, si bien que le pain blanc en contient 20 g par kilo de farine, alors que 10 g peuvent suffire. Un bon compromis pour améliorer la valeur nutritionnelle du pain serait de généraliser l'utilisation des farines de type 80 ; de plus la fermentation au

levain permet, en acidifiant le pH de la pâte, d'activer les phytases végétales et microbiennes améliorant ainsi la biodisponibilité des minéraux.

**La boulangerie bio propose majoritairement des pains de farines bisées ou complètes au levain, elle s'inscrit donc dans la catégorie des aliments que vous préconisez de consommer ?**

Tout à fait, encore faut-il que les producteurs de blé bio choisissent avec soin la variété qu'ils cultivent, notamment les nouvelles variétés assez rustiques créées pour l'agriculture biologique. Je voudrais également attirer l'attention des boulangers bio sur la nécessité de réduire la quantité de sel. Un pain bien fermenté a assez de goût pour qu'on puisse se dispenser d'une teneur élevée en sel.

Christian Rémésy a publié en 2010 « L'alimentation durable pour la santé de l'homme et de la planète », éditions Odile Jacob.



biologique un accompagnement personnalisé, ainsi que des outils de communication. En parallèle, le Conseil régional du Centre accorde une aide à la certification.

### > PROCHAINES ACTIONS EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DE LA BOULANGERIE ARTISANALE

**> Formation des boulangers en juin 2013 :** une nouvelle journée de formation collective (aspects réglementaires et administratifs), puis une journée de formation individuelle aux techniques de panification, chez le boulanger.

**> Formation des vendeuses, 2<sup>nd</sup> semestre 2013 :** connaître les différents pains, les farines, les modes de préparation... afin de vanter le produit aux clients.

**> Diffusion d'un livret argumentaire de vente.**

### — Les motivations des boulangers sont diverses

Cet accompagnement encourage certains boulangers à franchir le pas. Ce fut le cas de Sylvain Chéramy (voir page suivante) qui a choisi de proposer une gamme bio « pour répondre à la demande de la clientèle et de la restauration collective ». Ce secteur, qui se développe peu à peu, est en effet très demandeur de pain, élément incontournable des repas.

Ainsi, Sébastien Jousse, boulanger, livre-t-il chaque jour les écoles de Montrichard, depuis 2 ans, à la demande de la municipalité. « Heureusement qu'il y a ce débouché, explique-t-il, parce que la vente en magasin ne progresse pas beaucoup, avec la crise, et oblige à offrir une gamme de plus en plus diversifiée ». Si certains artisans sont d'accord avec cette appréciation du marché, ce n'est pas le cas de Julien Guyot de Saint Michel, boulanger 100 % bio du petit village de Vennecy dans le Loiret. Installé depuis un an et demi, il a vu son volume journalier augmenter régulièrement. Il faut dire qu'il est le seul boulanger du village.



## [ TÉMOIGNAGE ]

**Sylvain Chéramy, artisan boulanger à Saint-Ouen (41) :**  
*« La formation m'a permis de redécouvrir une autre façon de travailler. »*



Boulangier depuis 9 ans à Saint-Ouen, près de Vendôme, Sylvain Chéramy a décidé, il y a quelques mois, d'élargir sa gamme avec des pains bio « pour

répondre à la demande de la clientèle mais aussi pour découvrir une autre façon de travailler et faire d'autres types de pains ». Ne sachant comment s'y prendre, Sylvain Chéramy a mené des recherches internet qui l'ont conduit jusqu'à Bio Centre.

« Après, cela a été facile ! » Il a suivi la formation, une journée d'apports plutôt théoriques « qui a répondu à toutes mes questions », et une journée dans son fournil, avec M. Mahou. Tous deux ont travaillé à la confection de pains bio, et Sylvain a beaucoup apprécié cet accompagnement individuel.

« Avec le pain bio, on redécouvre une autre façon de travailler des farines de textures différentes, un pétrissage calme, un temps de pousse plus long... J'ai redécouvert tout cela avec passion ! »

« Je veux être le boulanger du village avant d'être boulanger bio. »

Pari réussi, notamment avec sa baguette bio à 1 euro ! Il a, de plus, créé un pain pour un magasin spécialisé, pain qui connaît un véritable succès (Voir encadré ci-dessous).

De nouveaux boulangers apparaissent également dans plusieurs départements de la région Centre, ce sont les paysans boulangers, comme Amédée Hiault, qui a fait ce choix pour « aller jusqu'au bout de la filière », du grain au pain. Il commercialise principalement en Amap<sup>(2)</sup>.

### La filière régionale en manque de meuniers

Si des céréaliers dotés d'un moulin, comme Amédée Hiault, commercialisent parfois leur farine directement à un ou

plusieurs boulangers de la région, cela reste en volume anecdotique : la région Centre n'a qu'un seul minotier 100 % bio, malheureusement la fermeture du moulin est prévue dans quelques mois, faute de repreneur. Jacques Piaumier, le propriétaire du Moulin Boutard situé à Bourgueil (37), le regrette, d'autant que ce meunier traditionnel apprécie de travailler avec des producteurs du territoire pour les boulangers locaux et des départements limitrophes. « On peut travailler en prise directe, en toute confiance, c'est plus simple pour tout le monde. »

EL

<sup>(1)</sup> Grandes et moyennes surfaces

<sup>(2)</sup> Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

## DE LA CONCEPTION D'UN NOUVEAU PAIN, ou l'histoire d'une collaboration réussie entre un artisan boulanger et un distributeur spécialisé !

Lorsque le Fournil de Vennecy a rouvert ses portes, Philippe Amalvy, propriétaire du magasin spécialisé Bio Nature et Santé à Semoy (45) s'est rapproché de Julien Guyot de Saint Michel pour voir s'ils ne pouvaient pas travailler ensemble.

De fil en aiguille, ils en sont venus à chercher à créer un nouveau pain, mais pas n'importe lequel « le pain aveyronnais de mon enfance » raconte Philippe Amalvy. Ils ont travaillé plusieurs mois, et finalement le « Cluzel » est né, un pain de 2 kg, demi complet coupé à la demande. Pourquoi « Cluzel » ? « en souvenir du boulanger du village de mon enfance, qui faisait ce pain qui m'est resté en mémoire ».

Depuis, la création du boulanger bio et du distributeur s'est déclinée en 4 autres pains, le « Cluzelou » (un petit « Cluzel » de 500 g) le « Fraysse » pain intégral d'un kilo, son petit frère le « Frayssou » et une variante enrichie de graines le « Courgeôlin ».

Ces pains sont exclusivement vendus dans le point de vente Bio Nature et Santé et réalisés avec des farines produites dans le Loiret.



## [ VAL-DE-LOIRE ]

> « LA LEVÉE DE LA LOIRE »  
UN SALON DU VIN NOVATEUR

Forte de la réussite du 1<sup>er</sup> salon « La levée de la Loire » organisé à Angers en février 2012, l'Association interprofessionnelle des vins bio du Val de Loire (AIVB-VL) a proposé une version parisienne, et ce fut un succès !



Le succès du 1<sup>er</sup> salon angevin « La levée de la Loire » a encouragé l'AIVB-VL à exporter le concept hors du territoire ligérien. De là est née l'idée d'organiser un autre salon à Paris, capitale gastronomique s'il en est. Le 5 novembre 2012, dans un salon privé du 9<sup>e</sup> arrondissement, 82 vignerons et metteurs en marché certifiés AB ou en conversion ont présenté leurs vins à plus de 300 restaurateurs, cavistes, importateurs, négociants, œnophiles et journalistes. « Une grande majo-

rité des professionnels a été agréablement surprise par le travail des vignerons en termes de vinification » précise l'AIVB-VL dans un communiqué de presse.

Rendez-vous est donné pour une seconde édition en novembre 2013 à Paris. Le conseil d'administration de l'AIVB-VL étudie actuellement la création d'autres événements « La levée de la Loire » dans l'hexagone et à l'étranger.

EB

## [ LOIRET ]

## &gt; UNE CRÈCHE PARENTALE 100 % BIO À ORLÉANS

La crèche parentale « Le P'tit Mouflet », à Orléans, sert depuis 4 ans des repas 100 % bio. Contrairement à certaines idées reçues, cela ne coûte pas plus cher !

Des parents, comme Violaine en témoignage, viennent à la crèche Le P'tit Mouflet alors qu'ils ne vivent pas dans le quartier « parce que c'est une crèche parentale bio ». Pour d'autres, voisins de la crèche, « le bio est un plus » comme nous l'a expliqué Audrey qui précise que, depuis, la famille consomme de plus en plus de produits bio.



Selon le concept de la crèche parentale, les parents sont amenés à participer à toutes les étapes du repas, de l'élaboration des menus à la préparation proprement dite, en passant par les courses, effectuées en AMAP et en magasin spécialisé.

Le prix moyen par « bouche » et par an, pour une alimentation conventionnelle, était de 700 € en 2006, et il se montait à 686 € en 2012 pour des repas 100 % bio, autant dire que c'est équivalent. Ce qui ne l'est pas en revanche, c'est le temps consacré à la préparation des repas par les parents de permanence, temps qui s'est allongé – notamment pour l'épluchage des légumes. Mais, c'est un temps toujours « convivial » et souvent l'occasion d'une activité ludique pour les enfants !

EL

## [ LOIRET ]

> CHEF GONDO :  
UNE GAMME  
DE PRODUITS  
EXOTIQUES BIO  
EN RÉGION CENTRE

En mars 2010, le Chef Gondo a changé radicalement sa façon de travailler. De traiteur de plats exotiques conventionnels, il est devenu traiteur 100% bio. Mais cela ne s'est pas fait en un jour !

« J'ai d'abord proposé 2 boissons bio, l'une à la fleur d'hibiscus, l'autre au gingembre, explique Gondo-Michel Diomandé, depuis mes débuts, je travaillais des produits choisis de très bonne qualité, et j'ai voulu y ajouter l'excellence du Bio ! »

Dans sa démarche vers le bio, le Chef Gondo a rencontré une autre façon de travailler. « J'ai découvert un milieu dans lequel les informations sont mutualisées, c'est quelque chose que je ne connaissais pas auparavant ! Bio Centre est véritablement un relais d'informations et un lieu ressources. »

Aujourd'hui, la gamme proposée est étendue : plats cuisinés (poulet yassa, au lait de coco, jamaïcain et colombo de poulet), nougates (6 variétés), aides culinaires (purées de gingembre, de piment ...), huile pimentée.... Le Chef Gondo importe ce qui n'est pas produit en France (gingembre, sucre équitable...) ; pour le reste, il s'approvisionne au maximum en local et va travailler, cette année, avec le Jardin de Cocagne d'Orléans.

Les consommateurs de la région Centre peuvent trouver ses produits dans les magasins spécialisés de Blois, Tours, Orléans, Gien. Le Chef Gondo négocie avec les grandes enseignes du bio pour faire référencer sa gamme, afin d'être distribué dans les autres régions. Il est depuis 2 mois fournisseur de « La Ruche qui dit Oui ».

EL



Contact : tél. 02 38 56 34 28  
En savoir plus :  
<http://chef-gondo.com>

## [ ON EN PARLE ]

> BAROMÈTRE AGENCE BIO/CSA : 10<sup>e</sup> ÉDITION

L'Agence Bio vient de publier la 10<sup>e</sup> édition du baromètre qu'elle réalise chaque année avec CSA. Les Français sont de plus en plus nombreux à affirmer une préoccupation environnementale, 71 % d'entre eux « déclarent privilégier les produits respectueux de l'environnement » contre 66 % en 2011.

Les consommateurs achetant du bio sont permanents dans leurs achats, tandis que de nouveaux consommateurs viennent

les rejoindre : 43 % des Français achètent du bio au moins une fois par mois, contre 40 % en 2011. Le baromètre fait état également de la préoccupation constante des consommateurs pour l'origine des produits bio qu'ils achètent ; il précise également que 54 % des Français estiment être bien informés sur le bio.

➔ Retrouvez l'intégralité du baromètre sur : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

## [ COUPS DE CŒUR ]

## &gt; LES ARBRES, AUXILIAIRES DE CULTURE À PLUS D'UN TITRE

## &gt; Aux arbres, paysans

Film réalisé par Sophie Arlot et Fabien Rabin, Grenier d'Images

Dans les campagnes, tailler les arbres « en têtard » est une pratique qui disparaît doucement. Ce film souligne le lien vital d'interdépendance et de créativité entre un paysan et les arbres. Jean-Claude est un éleveur dont l'histoire est liée au bocage. C'est un environnement auquel il a préféré s'adapter, et il a su conserver ainsi une grande polyvalence dans son métier. L'entretien des « têtards » a toujours fait partie du rythme agricole de ses aïeux. Jean-Claude n'a jamais rompu avec cette pratique, mais aujourd'hui il leur attribue beaucoup plus de valeur qu'avant. Avec le temps, il a appris à les observer et les connaître, et il ne conçoit plus son exploitation sans haie, ni arbres têtards.

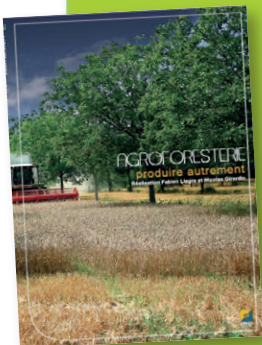
Les réalisateurs organisent, à partir de cet été, des « Ciné-rencontres » un peu partout en France, afin de susciter les échanges sur le sujet.

➔ En savoir plus : <http://grenierdimages.pagesperso-orange.fr>

## &gt; Agroforesterie, produire autrement

Tourné entre 2006 et 2008, dans différentes régions de France, auprès d'agriculteurs, éleveurs, chercheurs, forestiers et professionnels du bois, le film présente un tour d'horizon des systèmes de productions agroforestiers et interroge, à la lumière du contexte actuel et futur de l'agriculture et de la filière bois, la crédibilité de ces pratiques, comme une voie de diversification possible des exploitations agricoles.

➔ Voir la bande annonce : <http://www.agroforesterie.fr/video-agroforesterie.php>



## [ AGENDA ]

1<sup>er</sup> > 15  
JUN

## Quinzaine du printemps Bio

➔ Programme des animations en région  
Centre sur : [www.bio-centre.org](http://www.bio-centre.org)

11  
JUN

## Rencontres professionnelles de la bio

« Quelles actions pour le développement des grandes cultures bio en France et en Allemagne ? »  
par l'Agence Bio Toulouse

13  
JUN

## Bio Centre

Conseil d'Administration et GRAB (collège producteurs)  
Orléans

12  
SEPT.

## Bio Centre

Conseil d'Administration et GRAB (collège producteurs)  
Blois

18 > 19  
SEPT.

## Tech &amp; bio

Salon des techniques bio et alternatives  
Bourg-lès-Valence (26)

2 > 4  
OCT.

## Sommet de l'élevage

Rendez-vous européen des professionnels de l'élevage  
Clermont-Ferrand

20 > 22  
OCT.

## Natexpo

Salon professionnel des produits biologiques, diététiques et écologiques  
Paris-Nord Villepinte

7  
NOV.

## Bio Centre

Conseil d'Administration et GRAB (collège producteurs)  
Orléans

9 > 17  
NOV.

## Marjolaine

Salon bio grand public  
Paris



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 : Annie Rigault (Autre-Mot) pour : Éric Béliard, Edith Lemercier, Jean-Marie Mazenc,

Cécile Perret, Jean-François Vincent.

Graphisme et mise en page : Erwan Citérin

Crédit photos : Droits réservés, photothèque Bio Centre - D. Gentilhomme - Filimages - Annie Rigault (Autre-Mot),

AIVB-VL, Chef Gondo, Le P'tit Mouflet

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



Région  
Centre

