



[Focus]
LA VITICULTURE BIO
EN RÉGION CENTRE

[SOMMAIRE]

2 > 3 ACTUALITÉS

« PROFESSIONNEL »

- Les pôles conversion
- « Du nouveau dans mon assiette ! »
- Un nouveau souffle pour les collègues « préparateurs » et « distributeurs »
- Le « CAP'filère Bovin viande »
- Convention avec l'Agence de l'eau Loire-Bretagne

4 > 6 FOCUS

- La viticulture bio en région Centre : un pari sur l'avenir

7 INITIATIVES EN RÉGION

- Inauguration des Prés d'Amont
- « Porc Bio Cœur de France »

8 BLOC-NOTES

- Coup de cœur
- Le Printemps bio en région Centre
- Une nouvelle exposition à Bio Centre

8 AGENDA

[ÉDITO]

UN DÉVELOPPEMENT SOUTENU

Plus 55% d'exploitations bio en France entre 2008-2010 et autant en région Centre ; un marché de la bio qui augmente de 32% dans le même temps ; un triplement des achats pour la restauration collective avec maintenant un restaurant collectif sur deux qui propose de la bio. Voici des résultats encourageants pour le développement de la bio dans notre région. En témoignent les (presque) cent adhésions supplémentaires à Bio Centre depuis 2010. Ces derniers mois ont été riches d'activités à Bio Centre. J'en retiendrai plus particulièrement deux. Tout d'abord la mise en place des pôles conversion qui s'est faite en étroite collaboration entre le GRAB de Bio Centre et la Chambre régionale d'agriculture (CRAC). C'est à mon sens un outil indispensable de sécurisation des conversions, qu'il reste maintenant à inscrire dans la durée, indépendamment du nombre plus ou moins important

des conversions. Pour l'autre dossier mené en commun avec la CRAC, celui de la convention signée avec l'Agence de l'eau Loire-Bretagne, j'espère qu'il ne sera qu'une étape dans la reconnaissance du rôle plus important que pourrait avoir l'agriculture bio sur la restauration de la qualité de l'eau, comme cela se passe déjà en Seine-Normandie.

La seconde action phare, celle qui revêt pour nous une importance toute particulière est bien sûr la création de la SCIC « SelfBio-Centre », après une gestation de plusieurs années au sein de Bio Centre. Ses débuts sont difficiles, la structure devant affronter des écueils pas tous prévisibles. Espérons que 2011 sera l'année de son vrai démarrage, transition entre les 50 000 repas servis en 2010 et les 500 000 prévus en 2012.

Jean-François Vincent
Président de Bio Centre

[INFO PLUS]

> INAUGURATION D'UN CYCLE DE RENCONTRES FILIÈRES

Bio Centre a inauguré un cycle de journées « filières » dont l'objectif est de réunir les acteurs de la filière concernée, pour les informer et mener avec eux une réflexion sur les perspectives d'évolution. La première de ces rencontres, « Céréalière bio : pourquoi pas vous ? », s'est déroulée le 8 juin en Eure-et-Loir.

Une cinquantaine de professionnels ont répondu à l'invitation de Bio Centre et de ses partenaires, Coop de France Centre, les Chambres d'agriculture du Centre, Arvalis-Institut du végétal, la Fdgeda du Cher, le GAB d'Eure-et-Loir (GABEL) et le CER FRANCE-Alliance Centre. Les professionnels présents ont été accueillis par Pascal Garros, céréalière à Gommerville. Frédéric Laloy, de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) du Centre, a tiré le bilan de cette première rencontre, saluant le contenu de la

journée, qui a permis aux participants « d'avoir une vision complète de la filière ». Edouard Rousseau, président de la commission bio de Coop de France, quant à lui, a rappelé l'importance de la concertation « entre les partenaires d'un même territoire pour un développement cohérent de la filière, travail que mène Bio Centre ». EB



Visite de l'exploitation de Pascal Garros

[EN RÉGION]

> LES PÔLES CONVERSION : UN DISPOSITIF NOVATEUR

Un pôle conversion existe depuis l'an dernier dans chaque département, animé par les conseillers des GAB et des Chambres d'agriculture.

Ces pôles conversion sont l'aboutissement d'un travail mené en partenariat entre les Chambres d'agriculture de la région Centre et Bio Centre, dans le cadre du Plan régional de développement de la filière 2009-2013, avec le soutien de la DRAAF et du Conseil régional. L'objectif des pôles conversion est de sécuriser les conversions en proposant aux porteurs de projet un accompagnement sur 3 ans en amont et en aval de la conversion. Cet accompagnement, contractualisé entre le porteur de projet et le pôle conversion, comporte différentes phases : diagnostic, simulation technico-économique, appui technique et économique, formations et rencontres....

La première année d'existence des pôles conversion a permis de valider que ce dispositif novateur est globalement opérationnel. Cependant, nous constatons que les diagnostics ne se concrétisent pas immédiatement par la signature d'un contrat d'appui. En effet, il faut parfois du temps pour élaborer un projet de conversion pertinent. Le comité de pilotage du 4 juillet sera l'occasion pour les responsables professionnels des deux réseaux de proposer aux financeurs quelques évolutions du dispositif afin de le rendre plus performant encore.



JCG

> UN NOUVEAU SOUFFLE POUR LES COLLÈGES « PRÉPARATEURS » ET « DISTRIBUTEURS »

Suite au quasi doublement des adhérents de Bio Centre, principalement préparateurs et distributeurs, il a été décidé de renforcer l'animation de ces collègues en 2011.

Une première rencontre a été organisée le 16 mars dernier chez Allaire SA, à Saint-Aignan-des-Gués (45), qui a été l'occasion de visiter l'entreprise de transformation et de commercialisation de légumes cuits à la vapeur prêts à l'emploi.

Les préparateurs et distributeurs présents ont d'abord manifesté leur intérêt de pouvoir échanger sur leurs activités et leurs produits. Ils ont aussi rappelé leur rôle dans la structuration des filières et leur besoin d'échanger avec les producteurs. Les préparateurs souhaitent en outre, se faire connaître notamment via le site internet de Bio Centre auprès des distributeurs de la région, des syndicats

de la boucherie-charcuterie et de l'hôtellerie-restauration. Il a en outre été convenu de proposer une signalétique pour les sites de production à l'instar de celle existante pour les exploitations agricoles. Enfin, les participants ont fait part de leur souhait de communiquer sur le fait d'être adhérent à Bio Centre lors de salons notamment.

EL

➔ **Contact :**
Édith Lemerrier
tél. 02 38 71 91 05
edith.lemerrier@bio-centre.org



La visite de la Société Allaire : une occasion d'échanges entre les participants

[RESTAURATION COLLECTIVE]

> « DU NOUVEAU DANS MON ASSIETTE ! »



Depuis le début de l'année 2011, un groupe de travail réuni autour de Bio Centre prépare une action pour le développement de la consommation de produits bio en restauration collective. La campagne, qui va débuter au tout début du dernier trimestre 2011, est destinée à inciter les responsables de la restauration collective à développer leur offre de produits bio dans les menus de leur établissement.

L'établissement et Bio Centre signeront une charte pluriannuelle qui engagera chacun des partenaires. L'établissement s'engagera sur un volume de produits inscrits dans ses menus (*menus tout bio et composants des menus proposés toute l'année*). Bio Centre assurera l'accompagnement de la démarche, des journées de formation ou des rencontres à destination des gestionnaires et chefs de cuisine, ainsi que des animations auprès des convives.

AD



Bio Centre a organisé le 31 mai dernier, à Orléans, une conférence sur le bio dans les cantines, en partenariat avec WWF-France. Les participants et les intervenants ont pu débattre sur cette question visiblement sensible.

[FILIÈRES ANIMALES]

> LE « CAP'FILIÈRE BOVIN VIANDE » 2^e GÉNÉRATION ADOPTÉ

Le 1^{er} projet de filière régional bovin-viande arrivé à son terme, un nouveau projet dit de 2^e génération a été présenté aux financeurs le 20 avril dernier.

Ce programme est toujours axé sur la pérennité de la filière avec le maintien de son potentiel de production, l'amélioration de sa compétitivité et la consolidation de son accès au marché sous toutes ses formes. À côté des filières organisées, dites longues, et en complémentarité de celles-ci, le nouveau projet a pris en considération les problématiques territoriales afin de favoriser le développement de circuits de proximité autour des outils locaux d'abattage, de transformation et de mise en marché.

Les propositions de la filière biologique défendues par Bio Centre ont été retenues par le Conseil régional dans le cadre de son CAP'filière Bovin-viande, dont 4 font l'objet d'un financement : la reconduction de la caisse de sécurisation ; la majoration pour les éleveurs bio du taux d'aide pour les investisse-

ments ; l'organisation de manifestations sur la sélection en races charolaise et limousine ; l'étude prospective de la filière viande bovine bio de la région. Les autres actions concernant l'aide à la certification des ateliers de découpe ; l'aide aux investissements pour les ateliers de découpe ; et une étude du développement des boucheries en bio

devraient faire l'objet d'un financement sur un autre dispositif.

D'autres axes de développement, non spécifiquement bio, ont été retenus par le Conseil régional : l'aide à l'introduction de légumineuses dans les prairies et la gestion de l'eau (point d'abreuvement, récupération de l'eau de pluie).

JMM



[AMONT]

> SIGNATURE D'UNE CONVENTION AVEC L'AGENCE DE L'EAU LOIRE-BRETAGNE

Bio Centre, la Chambre régionale d'agriculture du Centre (CRAC) et l'Agence de l'eau Loire-Bretagne ont signé une convention dont l'objet est de préciser le partenariat entre les signataires pour le développement d'actions d'amélioration de la qualité de l'eau menées dans le cadre d'opérations territoriales dans la région Centre. L'ensemble de ces actions doit contribuer à l'atteinte des objectifs définis par la directive cadre sur l'eau et le Grenelle de l'environnement.

La convention repose sur le développement d'actions se déclinant suivant deux axes : l'appui concerté dans les opérations territoriales auprès des agriculteurs et/ou des animateurs territoriaux ; l'acquisition de références techniques régionales pour optimiser les pratiques et limiter les impacts environnementaux. Les thèmes techniques et économiques qui seront privilégiés dans ces actions sont la protection des cultures ; les pratiques de fertilisation, la rotation ; l'implantation, le maintien

et la gestion d'un couvert végétal hivernal ; la limitation du chargement animal et l'aménagement de l'espace rural.

Dans cette convention, Bio Centre et la CRAC se sont engagés à accompagner les structures porteuses de contrats territoriaux dont les contrats spécifiques « captages prioritaires du SDAGE ». L'Agence de l'eau, quant à elle, s'engage à financer sur les territoires présélectionnés par son conseil d'administration et notamment les captages prioritaires du SDAGE ou « captages Grenelle », les actions relevant de son programme d'intervention.

La convention est conclue jusque fin 2012, date à laquelle prendra fin le 9^e programme de l'Agence de l'eau.

Le 10^e programme, d'ores et déjà à l'étude, est riche d'enjeux pour l'agriculture biologique. Claude Gaulandau, producteur bio dans le Loir-et-Cher suit ce dossier pour Bio Centre.

JCG

[AVAL]

> À LA DÉCOUVERTE D'UNE ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE



L'Association régionale des industries alimentaires du Centre (ARIAC) organise chaque année un cycle « Ouvre-boîte », visites d'entreprises agroalimentaires, qui sont également un moment d'échanges entre opérateurs. Bio Centre s'est associé en 2011 à l'ARIAC pour l'organisation d'une de ces rencontres, dans l'objectif de faire un focus sur la transformation ou la distribution bio et de faire valoir les capacités d'accompagnement de Bio Centre dans les projets de développement des filières biologiques agroalimentaires.

Ce début de collaboration entre l'ARIAC et Bio Centre s'est concrétisé le 23 juin par une visite de la société Tradival (ex. Orléans Viandes), abattoir et transformateur situé à Fleury-les-Aubrais qui développe actuellement une gamme de produits bio dans le cadre de l'action « Porc Bio Cœur de France » en partenariat avec Bio Centre. (« Porc Bio Cœur de France » plus d'infos page 7).

EL



LA VITICULTURE BIO EN RÉGION CENTRE : UN PARI SUR L'AVENIR

La production de vin issu de raisins cultivés selon les principes de l'agriculture biologique va doubler en France entre 2009 et 2012. Cette perspective nationale est déjà en marche en région Centre, où l'on pouvait constater, en 2009¹, une évolution des surfaces viticoles de +14,9% par rapport à 2008. Le département de l'Indre-et-Loire affiche à lui seul 8,25% de progression, suivi de près par le Loir-et-Cher (+5,6%). Les premières estimations de conversion pour l'année 2010 laissent présager un maintien de ce dynamisme.

Une filière tournée vers l'avenir

La question de l'évolution du marché du vin issu de raisins bio est au cœur des préoccupations. Actuellement, l'exportation (principalement vers les pays européens) représente la plus grande part des ventes de vins bio français, soit environ 70%. Sur le marché français², la grande distribution représente 20%, la vente directe environ 33%, et les magasins spécialisés 34%. L'arrivée de nouvelles productions viticoles bio va inévitablement bousculer le schéma actuel de la filière.

Pourtant, les acteurs de la filière que nous avons rencontrés sont confiants, mais restent vigilants. « Il faut se rendre compte qu'actuellement, les surfaces en conversion dans notre région sont plus importantes que celles déjà en bio » indique Alain Chabauty, spécialiste de la viticulture bio à la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, « il faut éviter que la filière bio ne tombe dans les mêmes travers que la filière viticole conventionnelle dont les prix sont constamment tirés vers le bas ».

La structuration de la filière est, pour Julien Jansen (viticulteur et administrateur de Bio Centre), la seule réponse possible pour anticiper ce problème. « On constate qu'il y a de plus en plus de vin issu de raisins bio dans les grandes surfaces, c'est bien, cela veut dire qu'il y a un marché, des consommateurs. Mais le souci réside dans les prix bas qui sont pratiqués. La structuration de la filière viticole et vinicole devra passer par un partenariat entre Bio Centre et l'AIVB-VL³ à la fois pour travailler sur le terrain avec les viticulteurs, mais aussi pour avoir un poids suffisant pour défendre au mieux la filière ».

La conversion de la vigne : une période délicate

« La plupart des vigneron bio de la région vendent leur production directement » explique Alain Chabauty, « ils ont bien senti l'augmentation de la demande » ce qui explique en partie l'augmentation significative des conversions d'exploitations viticoles. Mais l'aspect économique n'est pas la seule motivation. En effet, les problèmes de santé rencontrés par les viticulteurs, suite à l'utilisation de produits phytosanitaires, ont conduit nombre de viticulteurs à remettre en cause leur pratique agricole.

Ce fut le cas, il y a une trentaine d'années, du père de François et Christophe Denis, vigneron à Civray-de-Touraine. « Depuis plusieurs années, notre père était malade, il pensait arrêter son exploitation ». Il a rencontré par hasard un groupe de « Paysans biologistes » qui proposait une visite d'exploitation biologique. Cela a été pour lui le début d'une nouvelle carrière. Et avec elle, la disparition de ses problèmes de santé !

Les 15 ha de vignes ont été converties en bio en 1981. François et Christophe, après leurs études agricoles, sont venus travailler avec leur père et ont agrandi le domaine. Ils témoignent de cette transition entre le conventionnel et le bio. « Dans les vignes conventionnelles, les racines sont au ras du sol, car elles n'ont pas besoin d'aller chercher leur nourriture qui leur est apportée, en surface, par les engrais. En début de conversion, il n'est pas possible de labourer au risque de mettre la vigne en danger. La vigne en danger. Le temps de l'enracinement, la vigne perd de la vigueur, les raisins sont plus fragiles. Mais, avec des

[INTERVIEW]

ENTRETIEN AVEC

Jacques Carroget,
président de l'Association
interprofessionnelle des
vins bio du Val de Loire
(AILVB-VB)

Pourquoi avez-vous créé cette association ?

La filière bio est spécifique et avait besoin d'un lieu où ses problématiques puissent être discutées par les différents acteurs qui la composent.

Quelles sont les problématiques actuelles ?

L'enjeu majeur est celui des prix. Nous allons mettre en place un système de veille afin de faire des préconisations en termes de prix, pour éviter les effondrements. De plus, nous voulons avoir une vue d'ensemble de la production, de l'offre et de la demande. Nous y travaillons avec l'Agence Bio. Enfin, il est pour nous important que la filière se préoccupe de technique et de l'accompagnement de ceux qui convertissent leur exploitation.

Si l'on veut que la filière bio continue à se développer dans un souci de pérennité, il faut avoir un objectif de niveau de qualité. Si l'on se met à faire du vin bio industriel, on peut rapidement en tirer profit, mais au bout d'un certain temps, on va se rendre compte que cela ne mène nulle part. L'image des vins du Val de Loire est bonne mais il reste à travailler pour l'améliorer encore.

[INFO]

Vers un pôle de compétences viticoles à Amboise ?

Suite au déménagement de l'IFV, un groupe de travail, auquel participe le lycée viticole d'Amboise, s'est constitué pour envisager l'avenir de la structure. L'idée de rassembler recherche, formation et développement en un seul lieu semble faire son chemin. L'orientation de ce pôle de compétences se déclinera en deux axes : « viti bio – viti durable » pour privilégier les bonnes pratiques agricoles ; amélioration de la vinification pour développer les techniques de transformation des cépages locaux.

De la vinification à la commercialisation

Vente directe, vente à une coopérative ou un négociant, telles sont les possibilités qui s'offrent au viticulteur bio. Si certains, comme les frères Denis, ont choisi de vinifier et de commercialiser directement l'ensemble de leur production, d'autres préfèrent s'appuyer sur des partenaires. Jean-Marie Amirault (37) est de ceux-là. Il ne vinifie pas lui-même son vin « *parce que je n'avais pas les moyens d'investir dans le matériel* ». Il porte sa production viticole à la cave coopérative de Bourgueil. « *La particularité de cette cave est qu'elle propose des cuvées séparées aux viticulteurs qui travaillent 5 ha ou plus. Elle a été la première à le faire. Je suis donc sûr de récupérer le vin issu de mes raisins* ».



techniques culturales appropriées, la vigne retrouve peu à peu sa vitalité ».

La viticulture bio : un vivier pour la progression technique

Des recherches et expérimentations sont menées dans le domaine viticole bio comme dans les autres secteurs de l'agriculture biologique. En région Centre, le lycée viticole d'Amboise mène depuis trois ans une étude comparative entre cultures conventionnelle et biologique, en réponse aux demandes de l'Institut français de la vigne et du vin (IFV), de l'Université de Tours et des Chambres d'agriculture d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher. Sur une surface de 2 ha, les deux techniques sont appliquées et toutes les interventions enregistrées : temps de travail, dosage et coût des traitements, efficacité, rendement.

« *Trois ans de recul ne sont pas suffisants pour tirer des conclusions définitives* » précise Aurélie Mançois, directrice de l'exploitation viticole d'Amboise. Cependant, cette expérimentation a fait évoluer les pratiques agricoles au lycée. « *Cultiver en bio nous a poussés à remettre en cause certaines pratiques, notamment en matière*

de travail du sol et de désherbage ». Aujourd'hui, 14 hectares de l'exploitation du lycée sont désherbés mécaniquement. Pour Aurélie Mançois, « *l'agriculture bio a un rôle de pionnier et si les pratiques qui sont utilisées permettent de faire évoluer vers plus de respect pour l'environnement, c'est déjà une victoire* ».

La directrice de l'exploitation viticole du lycée d'Amboise est bien placée pour connaître les réticences des futurs jeunes viticulteurs qui sont souvent catégoriques dans leur refus du bio. « *Mais on essaye de contribuer à détricoter les idées préconçues !* », tout en restant vigilants. « *Il est pour nous hors de question d'envoyer tout le monde en bio, car on sait toute la technicité qu'il faut pour réussir* ».

Pour Aurélie Mançois, comme pour Christophe Denis, le viticulteur qui choisit de produire en bio « *entre dans une nouvelle approche. Il n'est pas question que de temps de travail ou de coût de production, il y a une vraie volonté d'entrer dans une démarche environnementale et sociale ainsi qu'une volonté de valoriser un savoir faire auprès des consommateurs* ».



Par le contrat qu'il a passé avec la cave coopérative, Jean-Marie Amirault récupère la majeure partie de sa production, qu'il vend ensuite soit directement soit à un négociant. « La vente directe est intéressante économiquement et valorisante, mais elle prend beaucoup de temps. La vente à la cave coopérative représente pour moi une sécurité, une garantie de revenu, même si les prix sont moins élevés que ceux payés par le négociant ». Jean-Marie ne cache pas son inquiétude, « je vends une partie de ma production à un négociant, mais je ne sais pas combien de temps cela va durer ...

Un règlement pour le vin bio ?



On le sait, l'Union Européenne n'a pas réussi à élaborer un règlement pour le vin bio. En région Centre comme ailleurs en Europe, les avis sont partagés.

Certains estiment qu'un règlement n'est pas indispensable, le vigneron sachant comment produire un vin apprécié des consommateurs, d'autres affirment qu'il est nécessaire, même si le problème est complexe. Pour Jacques Carroget, l'absence de cahier des charges « est une anomalie de la réglementation européenne. La charte de la FNIVAB a servi de base de réflexion pour l'élaboration d'un règlement européen qui n'a pas encore abouti. Le problème devrait être réglé pour la récolte 2012 ».

Pour Jean-Christophe Laplanche « il faudrait un label très strict. Que celui qui ne veut pas l'appliquer arrête de tromper le consommateur ! Il faut une transparence totale pour que le consommateur s'y retrouve ! »

Si l'offre est supérieure à la demande, les prix vont baisser ... On ne peut pas régir le commerce, on ne l'a jamais fait ».

Mais une des forces de la filière viticole bio en région Centre est la qualité des productions, comme le précise Julien Jansen « nous avons la chance, dans la région, d'avoir des terroirs superbes, nous nous devons de les valoriser par la qualité des vins que nous produisons ».

Didier Gouzien, directeur de Bio Vidis (négociant de vins issus de raisins bio), est d'accord sur ce point. « Nous incitons les vignerons bio qui travaillent avec nous à participer à des concours, et il y a de plus en plus de lauréats ! » Bio Vidis est l'une des enseignes majeures de la négociation en vin bio en France, qui constate, effectivement, l'évolution de la filière, « qui va dans le bon sens », mais, « il est maintenant urgent de cadrer les méthodes de vinification par une charte qui permettrait, à terme, une sélection des meilleurs vignerons bio, ceux qui travaillent avec conviction ».

— Réapprendre le goût du vin

« Je ne choisis jamais un vin parce qu'il est bio. Mes critères sont d'abord le goût,

l'arôme, le parfum et le plaisir que donne le vin ! Et il se trouve que ce sont souvent les vins bio qui répondent à ces critères » nous a confié Sabine Brochard sommelière et caviste à Orléans (45), dont la cave recèle nombre de vins bio et naturels.

Jean-Christophe Laplanche, caviste à Loches (37) connaît lui aussi très bien le milieu viticole bio. « Dans le monde du vin, il y a des gens qui font en sorte de récolter le meilleur raisin pour ensuite travailler en profondeur dans leur chais. Ce sont souvent les vignerons bio, déclarés ou non d'ailleurs. A côté, il y a le vin-marketing, un vin qui s'appuie sur la chimie pour plaire au public ... ». De ce fait, les consommateurs doivent être informés, éduqués pour pouvoir déguster de nouveau des vins « vivants ». « Souvent j'explique à mes nouveaux clients comment est fabriqué un vin, je ne dis pas qu'il est issu de raisins bio ». Et quand ils reviennent chez lui, ils lui disent que « c'était drôlement bon, et en plus, on s'est rendu compte que c'était bio ! ».

Alors il sait que, dorénavant, ces clients-là ne consommeront plus du vin issu de raisins bio pour suivre un phénomène de mode, mais parce qu'ils ont été convaincus par la qualité de ce qu'ils ont dégusté !

AD

⁽¹⁾ Derniers chiffres officiels transmis par l'Agence Bio

⁽²⁾ Source : Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique (FNIVAB)

⁽³⁾ AIVB-VL : Association interprofessionnelle des vins bio du Val de Loire, créée début 2011

RENCONTRE AVEC Michel Augé, vigneron en biodynamie à Pouillé (41)

« Dans les années 90, j'étais le premier chimiste du coin ». Michel Augé croyait qu'il pouvait commander sa vigne « au doigt et à l'œil » ... Le jour où il se rend compte qu'il n'est pas seul maître à bord - sa vigne le surprend par une baisse de rendement inattendue-, il s'interroge et assiste à une conférence sur la biodynamie. Il décide alors d'essayer la technique sur 1/3 de sa surface. Il n'y croit pas, mais est animé par l'envie de comprendre. Dès la première année, le raisin est différent. Michel Augé décide de poursuivre, un nouveau tiers chaque année. Il se déclare viticulteur en biodynamie en 1996. Lorsqu'on lui demande d'expliquer ce qu'est la biodynamie, il invite à regarder la terre de ses vignes et le paysage alentour, à respirer le lieu et à sentir ... Une rencontre surprenante avec la terre vivante ... « C'est d'abord cela la biodynamie, le reste est de la technique ».

Michel Augé, qui vendait depuis toujours son vin à une cave coopérative, a découvert le vin naturel il y a une dizaine d'années. « J'ai retrouvé ce que je faisais avec mon père ». Depuis la récolte 2003, il vend directement son vin vinifié naturellement, « un travail le plus artisanal possible pour approcher la matière ».

[LOIR-ET-CHER]

> INAUGURATION DES PRÉS D'AMONT

L'inauguration officielle de l'espace-test en maraîchage bio « Les Prés d'Amont » s'est déroulée le 8 juin dernier sur les terrains des deux entrepreneurs à l'essai, situés à proximité du lycée horticole de Blois (41).

L'espace-test est une structure destinée à permettre à des candidats à l'installation de tester leur capacité à mener à bien une telle entreprise, quelle qu'en soit l'activité. L'espace-test agricole est un terrain d'approfondissement des pratiques destiné à des personnes ayant le projet d'installer une exploitation mais voulant préalablement tester leur capacité à mener à bien un tel projet.

L'espace-test en maraîchage bio des Prés d'Amont a vu le jour grâce à la réunion en un même secteur géographique de plusieurs acteurs locaux, tous très motivés par le projet et qui ont chacun contribué à la mise en place d'un outil novateur et performant, au service des porteurs de projets. Le lycée horticole propose, via une convention, 1,3 ha de terres agricoles converties en bio, un tunnel de production de plants, une chambre froide et un bureau, la location de matériel agricole, ainsi qu'un soutien technique autant que de besoin. L'accompagnement technique spécifique est apporté par Val Bio Centre, qui propose en outre la commercialisation des productions (Paniers du Val de Loire). La couveuse d'entreprises Mature Entreprise assure l'accompagnement humain, administratif, juridique et comptable du maraîcher à l'essai. Les autres partenaires, la communauté d'agglomérations de Blois (Agglopolys), le Conseil régional, via le Pays des Châteaux, et la ville de Blois, ont montré tout l'intérêt que représente ce projet pour un développement agricole en zone périurbaine en apportant leur soutien à l'action. Bio Centre a apporté son expertise et a assuré



Le panneau « Espace-test des Prés d'Amont » a été dévoilé par Chantal Rebout, vice-présidente du Conseil régional, Christophe Degruelle, président de la communauté d'agglomérations de Blois (Agglopolys), Jérôme Boujot, adjoint au maire de Blois, et Xavier Le Cœur, proviseur du lycée horticole de Blois.

la coordination du montage du projet.

Lors de l'inauguration, ou comme a préféré dire Christophe Degruelle, président de la communauté d'agglomérations de Blois (Agglopolys), lors du « baptême, puisque l'espace-test fonctionne déjà ! », les différents partenaires se sont félicités d'avoir réussi à mettre en place une structure qui réponde à la fois au besoin de maraîchers bio pour satisfaire aux attentes des consommateurs et à la nécessité de réorganiser l'aménagement urbain, en créant une « zone verte ».

Les deux maraîchers à l'essai actuellement, Anne-Sophie Castets qui entame sa seconde saison, et Jérôme Minec-Dubé qui vient juste de commencer, ont fait part de leur satisfaction de pouvoir consolider leurs compétences avant de se lancer.

AD

> ENTRETIEN AVEC ANNE-SOPHIE CASTETS, MARAÎCHÈRE À L'ESSAI



Après avoir travaillé 20 ans dans différentes chambres d'agriculture, et en dernier lieu à la Chambre du Loir-et-Cher en tant que chef du pôle production légumière et viticole, Anne-Sophie Castets a entendu parler de l'espace-test des Prés d'Amont. Depuis longtemps, elle avait l'envie de retrouver le concret, le terrain. L'idée a donc fait son chemin.

De plus, elle était intéressée par le volet « bio » de l'espace-test, car pour elle, « le bio est un vrai défi pour demain ».

En 2010, elle a intégré la structure. Elle ne regrette pas son choix. « L'espace-test correspond à mes attentes, les résultats sont cohérents avec ce qui est annoncé au porteur de projet en matière de matériel, de terres, d'entourage technique et professionnel. C'est très enrichissant ».

[LOIRET]

> « PORC BIO CŒUR DE FRANCE »,
BILAN À MI-PAROURS

Le programme « Porc Bio Cœur de France », soutenu par l'Agence Bio, a été lancé en 2009 et s'achèvera en 2012. Son but est le développement de la filière porc bio, en régions Auvergne, Bourgogne, Centre et Limousin. Les actions prévues sont le développement de la production (quantité et qualité), le renforcement de la concertation entre les acteurs de la filière, l'adaptation des outils d'abattage et de transformation au cahier des charges bio, le développement de la commercialisation de produits frais. Le programme est porté par Tradival et animé par Bio Centre. Nous avons rencontré Fabienne Frébot, responsable marketing Tradival, pour un bilan à mi-parcours.

**Où en est l'action ?**

Le développement du nombre de producteurs a été moins rapide que prévu. Plusieurs éleveurs ont converti leur exploitation, alors que d'autres ont cessé leur activité. Mais les perspectives de l'année à venir sont bonnes, des installations sont en cours.

Les équipements pour l'abattage et la transformation ont été réalisés. Nous sommes prêts pour un développement de la production dès que la production de porcs sera opérationnelle. Nous avons également travaillé au développement d'une nouvelle gamme de produits cuits, destinés principalement à la restauration.

Quelles sont les prochaines étapes ?

La deuxième tranche du programme concerne l'élaboration d'outils de communication de la filière. Et nous allons mettre en place de nouveaux indicateurs pour limiter la fluctuation de la production.

Quel est le point fort de cette action ?

Elle était absolument nécessaire pour la structuration de la filière porc bio. Nous avons resserré les liens entre les différents acteurs, et mis en place une communication commune qui permet d'illustrer le travail qui est fait au quotidien entre les différents acteurs.

[COUP DE CŒUR]

> **BIO CENTRE PARTENAIRE D'UN DOCUMENTAIRE DIFFUSÉ PAR ARTE**

La société CAPA Presse TV a réalisé une série de reportages sur l'agriculture biologique en Eure-et-Loir, centrant son propos sur les freins au développement de la bio dans le « grenier à blé » de la France.

Bio Centre s'est associé à la production de ce reportage qui a été diffusé dans

l'émission « Global Mag » sur ARTE en mai dernier.

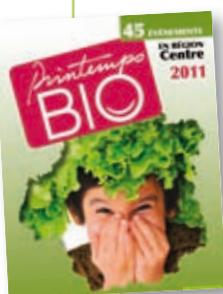
👉 **Les vidéos de l'émission sont disponibles sur CD.**

Contact : Annie Desailly
tél. 02 38 71 91 29 annie.desailly@bio-centre.org

[AGENDA]

[ÉVÉNEMENT]

> **LE PRINTEMPS BIO EN RÉGION CENTRE**



L'édition 2011 du Printemps bio a été marquée par une augmentation significative du nombre de rendez-vous fixés aux consommateurs de la région Centre. En effet, près d'une cinquantaine de manifestations ont été organisées par les producteurs : fermes ouvertes, marchés bio, mais aussi journées d'animation autour de l'agriculture bio et du développement durable.

[QUOI DE NEUF ?]

L'Agence Bio, qui soutient l'organisation du Printemps bio en France, a inauguré cette année une nouvelle manifestation, l'Apéro bio qui a été repris par nombre d'organismes de manifestations. Saluons ici la cinquantaine de vigneronnes de l'Indre-et-Loire qui a invité les consommateurs à un Apéro bio géant à Chinon.

Il est encore trop tôt pour dresser un bilan définitif du Printemps bio en région Centre, mais les premières données recueillies font état d'une participation en hausse des consommateurs.

> **UNE NOUVELLE EXPOSITION À BIO CENTRE**



Bio Centre a conçu et réalisé une nouvelle exposition modulaire sur l'agriculture biologique. Les deux premiers modules concernent la présentation de l'agriculture biologique et les bonnes raisons de manger bio. Les deux derniers modules, qui seront édités cette année, seront destinés l'un aux usagers de la restauration collective, l'autre au public agricole, et en particulier aux élèves de structures d'enseignement agricole.

L'exposition, composée de quatre panneaux par module, a été réalisée en plusieurs exemplaires, en circulation dans les différents départements. L'exposition est prêtée gratuitement aux adhérents et partenaires. Elle doit être réservée, soit auprès de Bio Centre soit auprès des conseillères des GAB.

👉 Vous trouverez sur le site de Bio Centre la présentation des panneaux ainsi que la convention de prêt : www.bio-centre.org rubrique Professionnel > Communiquer > Outils

- 6 SEPT.** **Bio Centre**
Réunion du bureau
- 6 > 8 SEPT.** **Tech-Ovin**
Salon professionnel du mouton
Bellac (Haute-Vienne)
- 7 > 8 SEPT.** **Tech&Bio**
Carrefour des techniques agricoles bio & alternatives
Valence (Drôme)
- 23 SEPT.** **Bio Centre**
Conseil d'administration (après-midi)
Blois
- 23 SEPT.** **4^e conférence régionale de l'agriculture biologique**
(matin)
Orléans
- 25 > 26 SEPT.** **Salon Fougère**
Tours
- 5 > 8 OCT.** **Sommet de l'élevage**
Conférence et visites sur la sélection en bio
Clermont-Ferrand
- 15 > 17 OCT.** **Natexpo**
Salon professionnel des produits biologiques, diététiques et écologiques
Paris Nord Villepinte



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-Marie Mazenc, Jean-Christophe Grandin, Annie Desailly
Graphisme et mise en page : Erwan Citérin - Crédit photos : Droits réservés, Bio Centre - Agence BIO/ Adocom
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

