

BIO CENTRE MAG

Le magazine des acteurs de la filière biologique de la Région Centre-Val de Loire

N° 13
juin 2015

ACTUALITÉS

Viticulture : qui fait quoi
dans la région ?

Les PPAM en région
Centre-Val de Loire :
une filière à structurer

FOCUS

La luzerne biologique :
enjeux de cette culture
essentielle

L'apiculture entre
désespoir et espoir

ASSOCIATION DE LA
FILIÈRE BIOLOGIQUE
EN RÉGION CENTRE
VAL DE LOIRE



Les agriculteurs bio ont une tendance naturelle à voir l'avenir positivement : c'est pour cette raison qu'ils se sont lancés, pour montrer concrètement qu'une autre voie est possible pour l'agriculture et l'alimentation, plutôt que de récriminer contre leurs impasses.

Mais, quelquefois, il est bien difficile de ne pas céder au découragement ou à la colère. À l'automne dernier, les financeurs, Région et Draaf, et les acteurs de la bio régionale avaient trouvé un accord pour faire face à l'insuffisance de l'enveloppe consacrée à la bio : abondement de la ligne lors de la renégociation à mi-parcours pour atteindre 27 M€, aide au maintien pour tous avec un plafond de 15 000 € et aide à la conversion revalorisée avec un plafond à 30 000 €. Le ministère a d'abord refusé cette solution, puis a changé d'avis et maintenant c'est lui

qui le demande. Trois semaines avant la date de dépôt des dossiers, personne ne sait encore à quelle hauteur sera ce plafond. Au-delà des agriculteurs, c'est toute la filière qui va subir les conséquences de ces incertitudes : 5 500 ha de conversion en grandes cultures prévus actuellement, combien en pratique le 10 juin ?

Suffisamment en tout cas pour se préoccuper de ces nouveaux arrivants, des itinéraires techniques et des débouchés potentiels. Vous trouverez donc dans ce numéro

un dossier sur la luzerne et son intérêt en bio, pour annoncer la journée filière du 10 juin qui lui est consacrée, et à laquelle je vous invite à participer nombreux.

Jean-François Vincent
Président de Bio Centre

Sommaire

ACTUALITÉS	3	INITIATIVES EN RÉGION	10
Filière végétale		Du tabac bio en région Centre-Val de Loire	10
Viticulture : qui fait quoi dans la région ?	3	Babyfood : quand les papas s'en mêlent !	10
Aval		Centre Bio : fusion de 3 coopératives	11
Les PPAM en région Centre-Val de Loire		Un nouveau projet autour de SICABA	11
une filière à structurer	4		
FOCUS	5	ACTIONS BIO CENTRE	12
La luzerne biologique :		AGENDA	12
enjeux de cette culture essentielle	5		
FOCUS	8		
L'apiculture biologique entre désespoir et espoir	8 et 9		

Bio Centre Mag

est une édition de Bio Centre
Cité de l'Agriculture - 13, avenue des Droits de
l'Homme 45921 Orléans Cedex 9
Directeur de publication : Jean-François Vincent
Rédacteur en chef : Jacques Sappei
Rédaction : Annie Rigault (www.autre-mot.fr)
Graphisme et mise en page :
www.bros-communication.com

Crédit photos : Droits réservés : photothèque
Bio Centre : D. Gentilhomme - Ph. Montigny (Fili-
mages) - Annie Rigault - Edouard Meïgnen ; Coop
de France ; Caroline Gauthier ; Comme des papas.
ISSN : 2103-3056
Impression : Prévost Offset - Imprimé sur du
papier issu de forêts gérées durablement



Réalisé avec le soutien financier de l'État et du Conseil régional du Centre-Val de Loire

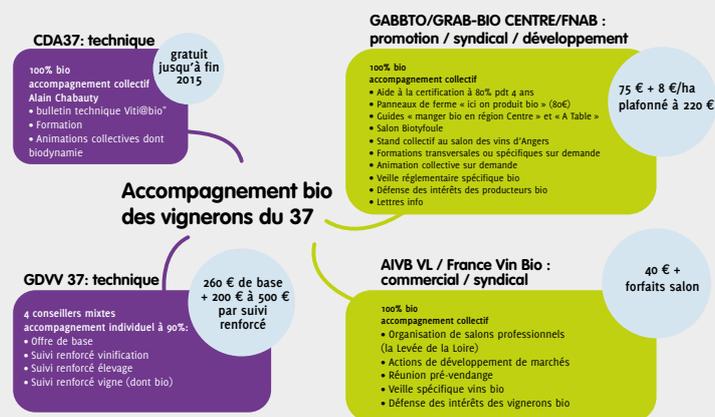


Viticulture : Qui fait quoi dans la région ?

Les productions viticoles biologiques prennent de plus en plus d'importance au fil des années, et la filière se structure en parallèle en France et région Centre-Val de Loire.

Pour preuves, la création de l'Association interprofessionnelle de vins bio du Val de Loire (AIVB-VL) qui a favorisé la multiplication des salons bio en région et au niveau national ; ou encore le salon professionnel Tech&Bio viticulture qui s'est tenu à Amboise (37) en juillet dernier et les réunions pré-vendanges organisées l'automne dernier. Une filière en pleine mutation donc, qui doit être présentée telle qu'elle est aujourd'hui.

Etat des lieux des accompagnements des viticulteurs bio dans le 37



Les organismes de développement du vin



L'accompagnement technique collectif présenté dans ce schéma se termine cette année. Le GABBTO et la Chambre d'agriculture mènent actuellement une réflexion afin de proposer une nouvelle formule aux viticulteurs bio qui expriment un grand intérêt pour cet accompagnement.

C. Perret

Détails des sigles et abréviations

AIVB VL: Association interprofessionnelle des vins bio du Val de Loire
AOC: Appellation d'origine contrôlée
ARFV: Association régionale de la filière viticole
BIVC: Bureau interprofessionnel des vins du Centre
CAD37: Chambre d'agriculture Indre et Loire
FAV: Fédération des associations viticoles

FNAB: Fédération nationale d'agriculteurs biologiques
FVI: Fédération des vignerons indépendants
GAB: Groupement d'agriculteurs biologiques
GABBTO: Groupement des agriculteurs biologiques et biodynamiques de Touraine
GDVV: Groupement de développement viti-vinicole
GRAB: Groupement régional d'agriculteurs biologiques

IFV: Institut français du vin
INAO: Institut national des appellations d'origine
ITAB: Institut technique de l'agriculture biologique
MABD: Mouvement des agriculteurs biodynamiques
SICAVAC: Service Interprofessionnel de Conseil Agro-nomique, de Vinification et d'Analyses du Centre

Les PPAM en région Centre-Val de Loire une filière à structurer

Bio Centre a mené en 2014 une étude sur la filière des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) de la région Centre-Val de Loire, qui présente un état des lieux de la production, les différents acteurs de ce secteur d'activités, et ses perspectives de développement. Cette étude n'est pas exhaustive et les résultats présentés ici, tout en étant significatifs, ne sont basés que sur une vision partielle liée au nombre de répondants à l'enquête. (cf. encadré « méthodologie »)

Cette production affiche une grande diversité : une centaine d'espèces cultivées pour différentes utilisations (alimentation, médical et cosmétique). Les surfaces cultivées en France, bio et conventionnelles, s'élevaient à 37 000 ha en 2012¹. En 2013, les PPAM biologiques et en conversion occupaient 4 737 ha². La filière PPAM est celle où le taux de pénétration de la production biologique est le plus important. Le marché des PPAM biologiques françaises est en plein développement, dans un contexte de fortes importations.

La production de PPAM biologiques en région Centre-Val de Loire

53 ha³ (bio et conversion) étaient cultivés en 2013. Les départements les plus productifs sont l'Eure-et-Loir (27 ha) et le Loir-et-Cher (18 ha).

Plus de la moitié des exploitations cultivent moins de 1000 m², tandis qu'un quart produit sur plus d'1 ha. Pour 41 % des répondants à l'étude, la culture des PPAM avec leur vente en frais est un réel complément à leur activité de maraîchage. Pour 28 % dans d'autres systèmes agricoles c'est une simple diversification des productions. 21 % en ont fait leur activité principale généralement liée à la culture du safran. Les plantes aromatiques sont les plus cultivées (basilic, persil, ciboulette, safran...), loin devant les plantes médicinales ou à parfum. 49 % des exploitants vendent les plantes fraîches et 36 % séchées. 81 % commercialisent leur PPAM en circuits courts, ceux vendues en

circuits longs représentant néanmoins autour de 45 % des surfaces.



La transformation des PPAM biologiques en région Centre-Val de Loire

Il n'existe pas de filière structurée PPAM biologique actuellement en région Centre-Val de Loire, alors que toutes les composantes sont représentées, du producteur au distributeur.

La région compte 3 grossistes, et 5 entreprises qui utilisent des PPAM transformées dans leurs productions de compléments alimentaires, tisanes, cosmétiques et aromathérapie. Cependant cela ne profite pas aux producteurs locaux de PPAM.

A noter la volonté exprimée d'un grossiste, PMA28, de développer une production biologique locale.

Perspectives

L'intérêt croissant des consommateurs pour les PPAM et la croissance du marché laisse augurer des perspectives de développement. Un des facteurs clé de la réussite semble être de miser sur la qualité des productions pour faire face à l'importation qui n'apporte pas toujours les garanties nécessaires.

Un travail reste à faire pour mettre en relation les producteurs, les grossistes et les entreprises de transformation de la région afin de créer une véritable dynamique structurante de filière.

E. Lemerrier

Méthodologie de l'étude

Bio Centre s'est appuyé sur les opérateurs répertoriés dans l'annuaire de l'Agence Bio :

- 63 producteurs ont reçu le questionnaire d'enquête en ligne, 40 d'entre eux ont répondu ; sur ces 40 réponses, 11 exploitants n'étaient pas concernés ;
- 7 opérateurs de l'aval.

L'enquête a été menée entre juillet et novembre 2014.

¹ Source : Pillier M., 2012)

² Source : Agence Bio

³ Source : Agence Bio

La luzerne biologique : enjeux de cette culture essentielle

La culture de la luzerne est importante pour 2/3 des exploitations avec grandes cultures en AB dans notre région⁴.

Les prévisions de conversion à l'agriculture biologique de surfaces cultivées en grandes cultures portent, à ce jour, sur environ 5 500 hectares en région Centre-Val de Loire. Parmi les productions qui vont arriver sur le marché dans les mois et années à venir se trouve la luzerne, culture indispensable dans de nombreuses rotations céréalières, mais qu'il n'est pas toujours évident de valoriser. Nous faisons, dans cet article, le point sur cette culture et présentons les différentes possibilités qu'offre la filière régionale.

Les données agronomiques et économiques sont différentes selon que la luzerne est cultivée dans une ferme céréalière ou en polyculture et élevage qui va bien souvent utiliser la totalité ou une grande partie de sa production pour l'alimentation de son cheptel.

La luzerne dans les systèmes céréaliers sans élevage

Dans notre région, 2/3 des systèmes céréaliers cultivent de la luzerne biologique. Elle est alors implantée pour 2 ou 3 ans en tête d'assolement, ce qui constitue généralement 10 % dans la rotation et autour de 30 % lorsque la valorisation par déshydratation est possible. Elle présente de nombreux atouts agronomiques : structuration du sol, apport d'azote atmosphérique dans le système, interruption du rythme des cultures participant à « casser » les cycles des adventices, ravageurs et maladies.

La valorisation la plus recherchée (car rémunératrice et régulière) est la déshydratation. La société Sidesup est la seule usine régionale qui collecte 70 km autour de Pithiviers, dans le Loiret. D'autres producteurs commercialisent une partie de leur récolte directement auprès d'éleveurs, le plus souvent sur pied, parfois en foin voire en enrubanné. Ce débouché est assez fluctuant étant

donné que les éleveurs favorisent au maximum l'autonomie alimentaire à l'échelle de la ferme.

Néanmoins, de nombreuses actions de mise en relation durable entre éleveurs et céréaliers sont initiées partout en France comme en témoigne le recueil de la FNAB « Des échanges pour cultiver l'autonomie des fermes bio » à l'échelle territoriale. Plusieurs projets de ce type sont également à l'étude dans notre région, dans le Cher et dans l'Indre, en lien avec des AOC caprines, mais sans valorisation du label AB pour le moment.

Enfin, certains céréaliers, comme Bernard Fouchault, utilisent la totalité de leur production de luzerne comme fertilisant azoté. Des essais « Fertiliser avec des produits à base de luzerne en grandes cultures biologiques » ont été menés sur des blés dans le cadre du projet filière grandes cultures dans notre région de 2011 à 2013⁵. Les produits testés étaient des bouchons de luzerne séchée ou déshydratée, du pseudo compost de luzerne, de l'ensilage de luzerne. Les résultats ont été comparés à ceux produits par l'utilisation de fientes de volaille sur des blés. Il en ressort un effet bénéfique de l'apport de bouchons de luzerne équivalent à celui des fientes, dans des conditions cli-

matiques favorables (comme en 2012). Le FIBL⁷ teste depuis 3 ans une autre piste : « l'herbe fertilisante », c'est-à-dire l'épandage de broyats frais de prairies temporaires enfouis avant semis de cultures d'été (maïs et céleri). En 2013 et 2014, les rendements obtenus avec le broyat frais de prairie temporaire sont équivalents à ceux obtenus avec d'autres types de fumure (engrais du commerce Biorga, fumier de poules séché, bouchons de luzerne). Les techniques doivent encore être affinées et l'approche économique approfondie.



⁴Source : Bio Centre, RotAB, d'après 40 exploitations enquêtées en grandes cultures bio et polyculture/élevage bio en 2008 à travers la région Centre-Val de Loire

⁵Source : RotAB

⁶Partenaires du projet de filière grandes cultures en région Centre-Val de Loire 2012 - 2015 : FDGEDA 18, Chambres d'agriculture 28, 36, 37, 41 et 45, Arvalis-Institut du végétal

⁷ FIBL : Institut Suisse de recherche en agriculture biologique

La luzerne bio

Les résultats économiques de la luzerne produite en système céréalier

En fonction du débouché, les charges et les marges varient beaucoup. Des enquêtes réalisées entre 2004 et 2010 en région Centre-Val de Loire par Bio Centre dans le cadre des programmes « Demain la bio⁸ » et RotAB, avaient porté sur l'itinéraire technique de la luzerne et ses résultats techni-

co-économiques. Les rendements moyens (2004- 2008) étaient de 11,2 t/ha.an sur 3 coupes (de 7,2 en 2005 à 12,3 en 2004). Dans le contexte de prix de ces 3 dernières années, la marge directe moyenne hors aides PAC varie de 700 à 850 €/ha en déshydraté, entre 500 et 600 €/ha en vente sur pied et en foin.

La luzerne, par l'apport azoté qu'elle procure, améliore également les rendements et taux de protéine des cultures suivantes pendant 2 années.

Elle permet de limiter l'impact des adventices pendant plusieurs années. Ces atouts ont également un impact économique indirect sur l'ensemble de la rotation aujourd'hui non chiffrés. Arriver aux mêmes résultats sans luzerne (ou sans prairie pluriannuelle avec légumineuses) nécessiterait l'achat de davantage d'engrais et d'amendements, davantage d'engrais verts et d'interventions de désherbage (mécanique, manuel voire thermique). On retrouve ce schéma dans les rotations avec les légumes de plein champ.



La luzerne, source de protéines pour l'alimentation animale

Les systèmes agricoles en polyculture-élevage ont besoin de la luzerne pour l'alimentation des ruminants, mais aussi des monogastriques qui en valorisent le concentré protéique.

La luzerne ne peut constituer à elle seule la ration alimentaire en pâturage, car elle est météorisante chez les ruminants ; de plus elle est déséquilibrée en apport énergétique. Cette source de protéines est donc systématiquement associée à une céréale. En élevage laitier, elle vient par exemple en complément de l'ensilage de maïs. La luzerne pure est le plus souvent utilisée sous forme de foin ou d'enrubanné. En mélange avec d'autres légumineuses et de graminées elle est aussi ensilée. Cependant, tous les éleveurs ne disposent pas des surfaces nécessaires à l'autonomie alimentaire de leur troupeau et ont donc recours aux granulés (ou pellets) de luzerne.

⁸Partenaires du programme d'expérimentation en grandes cultures « Demain la bio » soutenu par l'Etat et France Agrimer : Arvalis-Institut du végétal - Bio Centre - Chambres d'agriculture Ile de France, Seine et Marne, 28, 37, 41 - Itab - FDGEDA - GAB Ile de France, 37 et 41

Itinéraire technique moyen 2004 - 2008

Ces références sont issues des enquêtes menées auprès de 12 exploitations céréaliers biologiques sans élevage en régions Centre-Val de Loire et Ile-de-France, dans le cadre du programme « Demain la bio » (2004 - 2008)

Semis

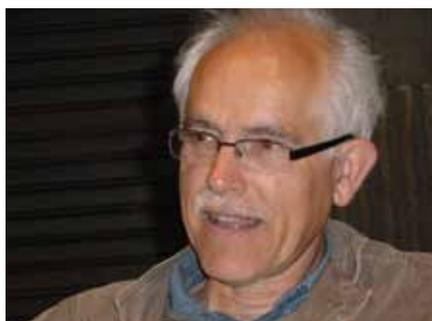
- semences achetées sur 100 % des parcelles
- dose moyenne : 24 kg/ha

Fertilisation

- pas d'engrais organique
- apports ponctuels de composts ou engrais minéraux naturels

Désherbage

- 87 % des parcelles sans désherbage
- en moyenne, 1,5 passages sur parcelles désherbées : herse étrille sur toutes les parcelles désherbées et houe rotative en complément sur 2 % des parcelles désherbées



Témoignage de Bernard Fouchault

Céréaliériste à Chambon-sur-Cisse (41), 130 ha sur sol poreux-argileux ; conversion à l'agriculture biologique à partir de 1990.

Bernard Fouchault cultive de la luzerne depuis 25 ans, et a participé aux essais culturaux menés en région Centre-Val de Loire et inspirés par les travaux menés par Eugène Triboï et Anne-Marie Triboï-Blondel (Inra de Clermont-Ferrand) depuis de nombreuses années et qui font référence dans le domaine.

Le céréalier laisse la luzerne entre 2 et 4 ans sur ses parcelles. La plante est broyée sur place. Les rendements du blé derrière luzerne sont excellents, entre 45

et 55 q/ha. La suite de la rotation se compose de triticale (rendements moyens entre 35 et 40 q/ha), puis la féverole (selon les années 30 à 45 q/ha) ou l'avoine nue (25 q/ha).

De plus, la luzerne est indispensable pour une bonne gestion de l'enherbement, notamment contre le chardon, le vulpin et, dans une moindre mesure, la folle avoine.

Certaines parcelles ont été infestées par la tumeur marbrée de la luzerne, ap-

parue en années humides. Cette maladie reste dans le sol, il n'est donc plus possible d'y cultiver de la luzerne. Les champs contaminés sont désormaisensemencés d'un mélange de trèfle et graminées. Pourtant, il existe des luzernes tolérantes à la tumeur marbrée, cultivées par exemple dans le Marais poitevin. Mais ces variétés, si elles sont bien inscrites au répertoire de semences, ne sont pas actuellement multipliées, ce que regrette Bernard Fouchault.

Jean-Marc Bélières est le directeur de l'usine de déshydratation Sidesup (45) qui travaille, entre autres, la luzerne. « La production de luzerne déshydratée biologique est en hausse constante depuis 2006, et les demandes pour l'alimentation des ruminants ont plus que doublé en 3 ans », explique-t-il. L'usine a traité cette dernière année 17 000 tonnes de luzerne, dont 14 000 en bio. En 2008, la Sidesup avait déshydraté en tout 800 ha bio. Cette entreprise, 1^{er} producteur français de luzernes déshydratées issues de l'agriculture biologique, envisage favorablement les perspectives de développement des cultures de luzerne, même si, à l'heure actuelle, elle ne souhaite pas étendre son rayon de collecte, « soit environ 70 km autour de l'usine » précise son directeur.

⁹ Expérimentations menées dans le cadre des programmes ProtéAB (Bio Bretagne) et Monalim bio (Chambre d'agriculture des Pays de la Loire)
¹⁰ source CASDAR Avialim Bio

Un marché à développer : l'alimentation des monogastriques

Sous la forme de concentré protéique ou de Massaï, la luzerne peut apporter les protéines nécessaires aux monogastriques. Le concentré a été testé dans l'alimentation des monogastriques, en association avec des levures de brasserie⁹. Les essais ont été concluants dans la ration des porcelets, car ils ont permis de supprimer complètement le tourteau de soja. En alimentation des volailles de chair, le concentré protéique de luzerne (CPL) représente une alternative au soja, sans pour autant que celui-ci puisse être supprimé totalement. En 2012, 800 t de CPL bio étaient produites, soit 15 % des surfaces cultivées en luzerne bio en 2012, alors que les besoins

estimés varient de 7 000 t à 11 500 t pour alimenter les monogastriques bio de France¹⁰. Cette forme de valorisation permet donc d'accéder à un marché en forte demande.

Les difficultés de développement de cette filière viennent du coût d'installation de l'outil industriel (10 millions d'euros), de la nécessaire proximité du bassin de production qui peut être limitant en termes de volume et de la moindre qualité des pellets de luzerne qui en découlent. Une des pistes travaillées dans le projet CASDAR Avialim Bio est le développement d'un nouveau type de concentré de luzerne : le Massaï, développé par la société Trust'Ing, qui permettrait de travailler à des échelles plus petites à moindre coût. Ce projet est encore en phase de création avec une mise en route prévue en 2016.

C.Perret



Une journée filière luzerne le 10 juin, à Manchecourt, (Loiret)

Bio Centre en partenariat avec les Chambres d'agriculture, la FDGE-DA18, Coop de France déshydratation, Clasel, Jouffray Drillaud, les constructeurs Elho, New Holland et Krone, et la Sidesup, organise un rendez-vous professionnel dans le cadre du projet de filière grandes cultures en région Centre-Val de Loire soutenu par la DRAAF et le Conseil régional.

Au programme de cette journée, informations sur les itinéraires techniques et les résultats technico-économiques de la production de luzerne ; conférences d'experts, ateliers et témoignages.

Les actes de cette journée seront disponibles sur le site de Bio Centre.

journée FILIÈRE LUZERNE

mercredi 10 juin 2015 à Manchecourt (45)

- RECEVEZ des informations TECHNICO-ÉCONOMIQUES récentes et locales
- OPTIMISEZ la CULTURE de luzerne et son utilisation dans LES ÉLEVAGES et LES ROTATIONS
- DÉCOUVREZ les VOIES DE VALORISATION
- BENCONTREZ des producteurs de luzerne et des OPÉRATEURS DE L'AVAIL
- APPREHENDEZ les ORGANISATIONS ENTRE ÉLEVEURS et CÉRÉALIERES

en partenariat avec :

Claude Gaulandeu, éleveur ovin

Polyculteur-éleveur d'ovins à Maves (41), sur 65 ha cultivables et 30 ha de parcours pour le troupeau de 260 brebis, en bio depuis 1988.

Claude Gaulandeu produit chaque année environ 15 ha de foin de luzerne en mélange. Il la cultive souvent en mélange, soit avec du trèfle violet et du lotier inoculé, soit avec de l'avoine semée directement au printemps dans la luzerne après un travail du sol en surface. Cette dernière association est fauchée en foin. « J'aimerais expérimenter la production de granulés à partir de ce mélange », explique-t-il. Il sous-traite déjà la production de granulés à partir de foin de luzerne, pour limiter la perte ; la luzerne génère en moyenne 30 % de déchets, les tiges trop dures n'étant pas consommées par les agneaux. « Les semences de luzerne sur le marché sont des variétés adaptées à la déshydratation, avec de grosses tiges. Cependant, en élevage, nous avons besoin de variétés plus fines, qui existent mais ne sont pas faciles à trouver ».



L'apiculture biologique entre désespoir et espoir

L'apiculture française, et plus encore biologique, est mise à mal ces dernières années par la mortalité récurrente des abeilles.

Le nombre d'apiculteurs biologiques diminue en France et en région. Nous avons voulu faire un point sur cette filière qui, pourtant, semble trouver des pistes d'évolution.

Le nombre d'apiculteurs biologiques en France n'a pas augmenté entre 2012 et 2013¹², non plus que le cheptel qui s'élève à un peu plus de 93 000 ruches.

En région Centre-Val de Loire en 2015, il reste 7 apiculteurs professionnels, ils étaient 11 en 2012. Le cheptel, bio et en conversion, a baissé de 24 %. On constate le même phénomène un peu partout en France.

En 2015, les apiculteurs régionaux ont produit 30 tonnes de miel, 1 tonne de pollen sec, de la propolis, ainsi que 110 kg de gelée royale, du pain d'épices et des essaims. Les miels sont issus de butinage de « toutes fleurs », forêt, acacia, châtaignier.

Le varroa, principal ennemi des ruchers

L'acarien dévastateur de ruches est arrivé en France il y a une trentaine d'années. Il est en partie responsable de la mortalité des abeilles. Alors que les apiculteurs perdent en moyenne 25 % de leur cheptel chaque année, certains apiculteurs biologiques ont eu des pertes qui ont avoisiné les 40 %. Ce phénomène est d'autant plus complexe qu'il est très variable d'une année sur l'autre, sans explication véritable : est-ce en lien avec les traitements pesticides, la présence du frelon asiatique, ou la réduction de la biodiversité des plantes qui restreint l'accès à des zones de butinage de bonne qualité nutritionnelle pour les abeilles ? Ce sont autant de facteurs qui s'accumulent au varroa et déciment les essaims. Quelles que soient les

explications, les apiculteurs doivent, chaque année, consacrer une partie de leur temps à la multiplication des essaims, afin de garder un cheptel à peu près constant.

Apiculteur biologique : un métier de haute technicité

C'est ainsi que le métier d'apiculteur, surtout en bio, a fortement évolué ces dernières années et requiert une haute technicité. L'éleveur doit surveiller le niveau d'infestation au varroa et appliquer au bon moment le traitement requis. Il doit également élever des reines et diviser les ruches, et encore déplacer souvent les ruchers pour chercher des zones plus mellifères ou fuir le frelon asiatique. Et tout cela dans un relatif isolement. Concernant la lutte contre le varroa peu de travaux ont pour l'instant apporté de solutions efficaces.

La gelée royale au secours de la filière apicole

Pourtant, il semble que tout ne soit pas si sombre. Ainsi, Rémy Pelissier (voir interview ci-contre) a vu l'arrivée de nouveaux apiculteurs dans le groupement de producteurs de gelée royale qu'il a contribué à créer. Ce sont des jeunes, et souvent des femmes. Ils ont tous diversifié leur activité, produisant de la gelée royale en marge des productions de miel, afin de garantir la stabilité économique de leur exploitation.

La gelée royale française, bio et conventionnelle, intéresse de plus en plus, pour sa

qualité bien supérieure à celle des produits d'origine chinoise. C'est d'autant plus vrai pour la gelée royale biologique. Le groupement a créé il y a peu une coopérative pour la commercialisation commune des productions. Mais sa vocation première est, et reste, technique.

De nouveaux moyens de lutte contre le varroa

Quelques apiculteurs de ce groupement ont ainsi testé un moyen de lutte mécanique mis au point par les Italiens. Cette technique vise à isoler la reine dans une cage afin qu'elle cesse de produire du couvain où se réfugie le varroa pour proliférer. Ainsi, l'acarien ne pouvant s'isoler dans les alvéoles sera atteint au moment du traitement à l'acide oxalique autorisé en bio. Les premiers essais ont été concluants, et les apiculteurs du groupement vont lancer à l'automne une campagne de traitement à grande échelle.

Un autre traitement intéresse fortement les apiculteurs biologiques, basé sur l'ingestion de pollen associé à de l'huile essentielle de thymol. Bio Centre et l'ADAPIC envisagent de conduire des tests utilisant cette technique en région Centre-Val de Loire.

Ces deux solutions de lutte contre le varroa redonnent de l'espoir aux apiculteurs biologiques qui, finalement, se battent pour maintenir cette biodiversité dont tous les autres agriculteurs ont besoin pour la réussite de leurs cultures.

J.-M. Mazenc

¹² Source : Agence bio

¹³ Source : Bio Centre

¹⁴ Source : Bio Centre



Ses besoins à l'heure actuelle ?

« *Que l'agriculture biologique se développe plus, pour que nous puissions nourrir nos abeilles sur des champs sans traitements chimiques !* »

Caroline Gauthier, apicultrice dans l'Indre

Caroline Gauthier s'est installée il y a 5 ans en tant qu'apicultrice, un choix de reconversion professionnelle. Elle produit des miels de forêt, d'acacia et de sarrasin. Elle commercialise sa production principalement dans des magasins bio de la région. Comme l'environnement est favorable - « *il n'y a pas de grosses miellées, mais des rentrées régulières de pollen et nectar pendant à peu près toute la saison* » - elle produit également de la gelée royale et a rejoint le groupement national.

Rétrospectivement, Caroline Gauthier constate son manque de formation au moment de son installation, notamment dans la gestion du varroa, la gestion des itinéraires techniques ou encore sur le renouvellement du cheptel. Elle s'est formée au fur et à mesure sur le terrain, mais aussi en fréquentant les groupements techniques professionnels (ADAPIC, ANERCA, GPGR).

Le CAP'Filière apicole

en région Centre-Val de Loire

Le CAP'Filière apicole 2^e génération est en cours. Bio Centre accompagne le développement de la filière biologique, notamment via l'organisation d'une journée filière qui se tiendra en septembre prochain. De plus, Bio Centre va répertorier les zones de butinage pour l'apiculture biologique, référencement qui n'a jamais été réalisé à ce jour.

Portrait du Varroa

Varroa destructor est un acarien parasite externe hématophage des abeilles. Il est à l'origine, parasite de l'abeille asiatique Apis ceranae et a un cycle de développement adapté à celle-ci, plus court que celui d'Apis mellifera, « notre abeille ». Cela ne l'a pas empêché de la parasiter et de s'adapter à son cycle. La lutte est complexe et ne peut être efficace que si l'on connaît bien le cycle de ce parasite, qui se fait dans la cellule après operculon. C'est donc un parasite de l'adulte et du couvain. La présence de ce dernier est nécessaire au développement du varroa.

[Source: <http://www.apivet.eu>]



Interview de Rémy Pélissier, apiculteur dans le Cher

Où en est la filière apicole biologique régionale ?

« *On ne peut pas parler de filière régionale, nous sommes trop peu nombreux ! En revanche, quelques nouveaux apiculteurs se sont installés. Il y a 5 ans, j'étais seul en région à produire de la gelée royale, aujourd'hui nous sommes 5.* »

Quelles sont les caractéristiques de la production de gelée royale biologique ?

« *Une fois que l'on a appris la technique et qu'on la maîtrise, la production de gelée royale apporte une véritable sécurité économique à l'exploitation, quels que soient les aléas. La gelée royale biologique française commence à être connue des consommateurs et des opérateurs. La concurrence est rude, pour le moins, avec la gelée royale chinoise d'un prix très bas, et nous devons expliquer pourquoi il y a une telle différence de prix entre les deux produits. Peu à peu, les acheteurs prennent conscience de l'absence totale de fiabilité des produits chinois, même bio.* »

Pouvez-vous nous parler de la coopérative « Gelée royale française » ?

« *Au sein du groupement, nous avons besoin d'un outil de commercialisation. Seul, chaque apiculteur a une production trop restreinte pour se placer sur les marchés de gros. Ensemble, nous avons accès aux opérateurs nationaux, qui sont de plus en plus convaincus par nos produits.* »

Du tabac bio en région Centre-Val de Loire

Etienne et Manuel Roger, céréalier bio et apiculteur dans le Cher, préparent actuellement un projet d'intégration de la culture du tabac dans leurs rotations.

« C'est une plante techniquement très intéressante, confie Etienne, de la production des plants à la récolte et au séchage, toutes les étapes sont techniques et c'est un aspect qui nous a beaucoup séduits, mon frère et moi. Et puis c'est une belle plante estivale ! ». A cet attrait pour la technicité s'ajoute un critère plus agronomique : le tabac a des besoins en azote limités, il s'intègre donc tout naturellement en fin de rotation.

La culture du tabac demande une main d'œuvre qualifiée, à chaque étape : préparation et surveillance des plants (à moins d'acheter les plants), binages, écimage manuel en complément du passage mécanique, récolte manuelle également si le champ comporte beaucoup d'adventices. Ce sont autant de manipulations qui garantissent une qualité optimum.

Un autre atout mis en avant par les deux agriculteurs : « la structuration de la filière, qui accompagne ceux qui veulent s'investir dans la culture du tabac bio ». Et de préciser qu'il y a une véritable volonté de développer rapidement une filière biologique. Mais si cette culture est intéressante écono-

miquement – avec des prix oscillants entre 6,50 et 7,50 € par kg de feuilles de haute qualité – elle nécessite cependant des investissements matériels assez lourds : serre pour les plants, planteuse et écimuseuse...

« Le plus gros investissement concerne le four pour le séchage des feuilles, explique Etienne, car nous ne voulons pas utiliser le gaz ou le fuel. » Ils cherchent donc encore une solution écologique qui les satisfasse : électricité et panneaux photovoltaïques, ou four à biomasse.

Si tout va bien, la première culture de tabac bio en région Centre-Val de Loire devrait voir le jour en 2016.

Babyfood : quand les Papas s'en mêlent !

Depuis quelques mois, la région Centre-Val de Loire accueille une « start-up » d'un genre nouveau, entièrement dédiée à l'alimentation bio des bébés.

Les patrons de cette entreprise très novatrice sont trois jeunes issus d'une école de management en hôtellerie et gastronomie :

Clément, le chef ; Edouard, responsable commercial ; et Arthur, chargé de la communication et des finances.

Leur concept est à la fois simple et ingénieux : fournir aux jeunes parents débordés des petits pots pasteurisés à une température qui conserve le goût et la valeur nutritionnelle des aliments. La gamme d'une dizaine de références – pour l'instant – est accessible en e-commerce et livrée à l'en-

droit qui convient le mieux au client – domicile, point relais ou encore sur le lieu de travail.

Les trois entrepreneurs ont également fait le pari du développement durable : approvisionnement bio et local – principalement Val Bio Centre – sauf pour la viande biologique d'origine française achetée surgelée pour des raisons de sécurité alimentaire. De plus, ils ont recours à un transport « écolo » pour les livraisons en région parisienne.

Les premiers petits plats pour bébé connaissent déjà un succès presque inattendu par les trois entrepreneurs qui ne pensaient pas que cela irait si vite ! Et bientôt, les parents trouveront la gamme dans le rayon frais des magasins spécialisés et autres relais bio.

La question qui brûle les lèvres : et pourquoi « Comme des papas » ? Réponse sur leur site ! <http://comedespapas.fr>



Centre Bio : fusion de 3 coopératives

Les trois coopératives Axérial Bio, Cavap et Dijon Céréales ont récemment décidé de se regrouper pour la commercialisation de leurs collectes bio. Centre Bio devient ainsi un des leaders des céréales biologiques avec près de 45 000 t de grains bio commercialisés.

Les trois partenaires sont issus de régions différentes mais limitrophes, ce qui permet à la nouvelle structure de couvrir une large zone géographique, qui va de la grande Beauce à la Bourgogne.

La Cavap, située dans l'Yonne, réunit 60 producteurs bio qui ont produit 4 500 t de céréales lors de la précédente campagne. Dijon Céréales compte 90 céréaliers bio parmi ses producteurs, pour un volume bio de 5 000 t. De plus, cette coopérative possède

un moulin bio d'une capacité de 20 000 t. Axérial Bio collecte 400 producteurs, pour un volume total de 23 000 t lors de la dernière campagne. Le groupe Axérial compte également deux usines d'aliments bio, un moulin, un site de façonnage en malt bio, et collecte des légumes de conserverie.

La nouvelle campagne sera marquée par les conversions à l'agriculture biologique qui s'annoncent nombreuses sur les zones collectées par les 3 coopératives. Gilles Renart, directeur de Centre Bio, évoque une possible augmentation des surfaces céréalières de 30 % sur 3 ans. « *L'effet groupe, avec les silos qu'il compte désormais, va nous permettre d'être réactifs très rapidement* » précise-t-il encore.

Un nouveau projet autour de SICABA

L'entreprise SICABA, abatteur-transformateur implanté à Bourbon-l'Archambault (03) va piloter un nouveau projet dans le cadre d'un programme « Avenir bio » financé par l'Agence Bio. Cet opérateur a pour partenaires Cialyn (OP bovin), ABS (groupement ovin) et Bio Centre.

Les objectifs du programme (2015 - 2017) portent sur le développement de la production de gros bovins (+ 1 000), de veaux (+ 500), et d'agneaux bio (+ 2 000). De plus, le chiffre d'affaires bio de SICABA devrait passer de 35 à 45 % du chiffre d'affaires total.

Les régions concernées sont l'Auvergne, la Bourgogne, le Centre-Val de Loire, la Franche-Comté et le département de la Creuse.

Les investissements matériels concernent l'agrandissement de l'atelier de découpe et le réaménagement de la ligne de désossage (2015 - 2016). Une ligne de produits hachés et surgelés sera également créée en 2017.

Les investissements « immatériels » portent sur les embauches d'un technicien pour accompagner les éleveurs dans la conduite de leur élevage, notamment l'engraissement, et



d'un chef produit et un commercial pour travailler sur la filière biologique. Par ailleurs, des techniciens de Cyalin et ABS accompagneront la conversion de leurs adhérents. Bio Centre est partenaire de ce programme. Sa mission concerne l'animation et le soutien technique. Pour la filière bovin viande, Bio Centre mettra en place des outils pour aider les éleveurs dans la phase d'engraissement et organisera des journées techniques. Bio Centre accompagnera également le développement de la filière ovine.





Bio Centre accompagne une collectivité dans son projet de développement territorial

L'Agglo du Pays de Dreux est à l'origine d'un projet d'aménagement à Vert-en-Drouais, avec l'ambition « de développer une production agricole biologique à proximité des captages d'eau potable, afin d'allier protection de la ressource en eau et valorisation économique du site. Son objectif est aussi de développer l'offre en produits biologiques sur le territoire, en privilégiant les circuits courts et locaux d'approvisionnement » comme le précise la collectivité.

Bio Centre a accompagné le projet lors de la phase de sélection des candidats à l'installation sur cette zone de 14 ha, qui va être étendue dans les prochains mois à 37 ha. Les agriculteurs retenus sont une maraîchère et un éleveur de bovins allaitants de race Bretonne Pie Noir, tous deux en bio. Ils bénéficieront d'un bail environnemental de 9 ans, qui sera contractualisé officiellement en septembre, lors de l'inauguration des lieux. L'Agglo du Pays de Dreux a souhaité recourir aux services de Bio Centre afin d'avoir

« une approche complémentaire, professionnelle, une expertise qui prenne en compte les atouts et les contraintes agronomiques du territoire » a précisé Caroline Mouchéné, responsable bassins versants et protection de la ressource en eau de l'Agglo.



AGENDA

- **Première quinzaine de juin** : Printemps bio
- **10 juin** : journée filière luzerne à Manchecourt (Loiret)
- **12 et 13 juin** : voyage d'études en grandes cultures dans le Jura à l'occasion de la journée du FIBL (coordination Bio Centre)
- **18 juin** : alimentation 100 % bio en volailles à Angers, Itab
- **17 juillet** : Lancement de l'appel à projet n°12 du fonds Avenir Bio (Agence Bio)
- **5-18 septembre** : salon international des productions animales SPACE, Rennes (Ile-et-Vilaine)
- **21 septembre au 2 octobre** : Ire quinzaine de la bio en région Centre-Val de Loire
- **23-27 septembre** : salon européen des techniques bio alternatives, salon Tech&Bio et rencontres professionnelles, Bourg-les-valences (Drôme)
- **7-9 octobre** : Sommet de l'Élevage, Cournon (Puy-de-Dôme)
- **18-20 octobre** : Natexpo, salon des professionnels des produits biologiques, diététiques et écologiques, Paris
- **17-19 octobre** : Terre naturelle, Orléans (Loiret)
- **Novembre** : Forum Avenir bio