

BIO CENTRE MAG

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

N° 16
décembre 2016

ACTUALITÉS

La Terre est Notre Métier

FOCUS

Apiculture :
où faire du miel bio ?

Grandes cultures :
les surfaces poursuivent
leur envolée

ASSOCIATION DE LA
FILIERE BIOLOGIQUE
EN REGION CENTRE
VAL DE LOIRE

L'agriculture biologique semble être à un tournant de son histoire en France.

Un changement d'échelle s'annonce à la vue de l'augmentation des ventes durant ces deux dernières années : + 15 % en 2015 et même une croissance d'environ 20 % pour 2016.

La production se développe en même temps et on parle déjà d'atteindre les 10 % de surface agricole utile en bio en 2020. Autant dire que l'impact positif de ces pratiques agricoles respectueuses des humains et de l'environnement, va se faire de plus en plus sentir, en réponse aux attentes des consommateurs et citoyens.

Le réseau bio par l'intermédiaire de la FNAB se structure et se coordonne pour répondre à cet enjeu. C'est ce que nous avons pu constater lors du salon « La Terre est notre métier » dont nous rapportons ici quelques éléments de réflexion.

Dans notre région Centre-Val de Loire, les grandes cultures sont majoritaires et c'est naturellement cette filière qui apporte le plus de conversion vers l'agriculture biologique. En découle une forte demande d'accompagnement par notre réseau pour sécuriser les premières années de changement de pratiques. Bio Centre a réalisé une enquête auprès des producteurs pour analyser leurs besoins. Les résultats et les actions qui en découlent sont présentés dans ce magazine.

L'apiculture est une activité fondamentale pour l'agriculture et la foresterie, les abeilles assurant une grande part de la pollinisation. En apiculture biologique les exigences de la réglementation imposent des zones de butinage qui garantissent le plus possible une nourriture saine pour ces abeilles, exempte notamment de pesticides. Ces molécules et le parasitisme, particulièrement avec le varroa, fragilisent les populations d'abeilles. Nous présentons dans ce magazine le travail réalisé à Bio Centre pour identifier les zones régionales de butinage recommandées.

Parmi les actions engagées par Bio Centre, la réalisation de recueils de savoir-faire est particulièrement attendue par des agriculteurs bio. C'est une manière de partager la variété des pratiques répondant à la diversité des conditions d'exploitations. Chacun peut y trouver des pistes de réflexion et des sources d'amélioration à mettre en œuvre pour sa propre exploitation. Deux nouveaux recueils sont présentés ici et d'autres suivront dans l'avenir.



L'année 2017 s'annonce sous de bons auspices pour une croissance maîtrisée de l'agriculture bio, avec l'accompagnement du réseau bio de la région Centre-Val de Loire.

Je vous souhaite une bonne lecture de ce magazine riche d'information.

Jean-François Vincent
Président de Bio Centre

Sommaire

ACTUALITÉS 3

La Terre est Notre Métier 3

FOCUS 4-8

Apiculture 4-6
Où faire du miel bio ? 4-6
Grandes cultures 7-8
les surfaces poursuivent leur envolée 7-8

INITIATIVES EN RÉGION 9

Repas bio au collège Guillaume de Lorris 9
Le Parc de la Brenne monte son CTZH 9

ACTIONS BIO CENTRE 10-12

Communication de Bio Centre: 10
Peau neuve pour le site internet du réseau bio ! 10
Recueil de savoir-faire bio : 11-12
2 nouvelles publications sont disponibles ! 11-12

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
Graphisme et mise en page :
www.bros-communication.com

Crédit photos : Droits réservés ; photothèque
Bio Centre : D. Gentilhomme - Ph. Montigny
(Filmages) - Patrick Lemarié, CAB Pays de la
Loire - FNAB
SSN : 2103-3056
Impression : Prévoist 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



**Centre-
Val de Loire**
www.regioncentre-valde Loire.fr

La Terre est Notre Métier

Que doit-on en retenir ?

Les 28 et 29 septembre derniers se sont tenus, à Retiers (35), les rencontres nationales du réseau FNAB, auxquelles une délégation régionale s'est rendue. Ces 2 jours de conférences et de démonstrations ont été l'occasion de prendre conscience des enjeux essentiels pour notre réseau, ainsi que de découvrir matériels et expériences des acteurs de l'agriculture biologique.

Tout au long de ces 2 journées, ont été abordés des sujets aussi variés que la coopération logistique, les facteurs clés d'une installation ou conversion en bio, de l'alimentation des monogastriques, de la viabilité des microfermes ou encore des liens entre chercheurs et agriculteurs dans la sélection de semences. En parallèle, se tenaient des démonstrations de matériels (récoltes de céréales et fourrages, désherbage pour les légumes...), de variétés de maïs et mélanges prairiaux ou encore des ateliers d'observation des sols et des animaux.

Le thème central porté par la FNAB (Fédération nationale d'agriculture biologique) s'orientait sur le changement d'échelle de la bio, partant du constat que l'augmentation du nombre de fermes bio (21 nouvelles par jour) entraîne une offre croissante de produits labellisés AB. Dans ce contexte, les GMS sont des acteurs de plus en plus prépondérants, représentant 45 % des ventes de produits certifiés : une évolution non négligeable face à laquelle les filières bio doivent s'organiser pour accompagner ce changement de consommation massif et

multifactoriel, qui n'a plus rien d'un simple phénomène de mode souligne Florent Guhl, directeur de l'Agence Bio. Pour accompagner ce changement d'échelle, Stéphanie Pageot, présidente de la FNAB, a rappelé qu'une organisation collective et cohérente était nécessaire afin de ne pas transiger sur les règles fondatrices de l'AB, voire même les accentuer en s'affirmant plus encore contre les OGM, pour l'autonomie énergétique et la résilience des agroécosystèmes (en s'appuyant sur la nécessité du bio et local) et, surtout, en restant attentif à l'accord entre les paroles et les actes des GMS qui, eux, assurent qu'ils n'imposeront pas aux producteurs bio une concurrence effrénée sur les prix.

Autre temps fort, notamment pour le Centre-Val de Loire : la signature d'une convention pour l'amélioration de la qualité de l'eau entre l'Agence de l'eau Loire-Bretagne et les GRAB des territoires Loire-Bretagne. Cette convention vise à favoriser le développement de l'AB et de ses techniques, dans le cadre des contrats territoriaux. Elle précise également les conditions de financement, par l'AELB, des actions conduites par les GRAB dans l'objectif de préserver la ressource en eau. Pour la région Centre-Val de Loire, Claude Gaulandeau, agriculteur bio du Loir-et-Cher en qualité de représentant des producteurs bio au comité de bassin Loire-Bretagne, a signé la convention. Il a rappelé l'importance d'accompagner les agriculteurs vers des pratiques respectueuses de la ressource en eau.

Ces rencontres étaient également l'occasion d'échanger entre salariés des différents GAB et responsables professionnels de la FNAB. Il a notamment été question de l'implication des administrateurs départementaux et du défi d'impliquer les nouveaux producteurs bio dans l'optique de rester un mouvement dynamique et représentatif de l'AB. Il a également été mentionné que les attentes de nos adhérents semblent s'orienter de plus en plus vers des besoins en conseils techniques et que, face aux transferts de compétences départementales vers les nouvelles régions, couplé au contexte de diminution des subsides publics aux associations, nos GAB auront probablement à songer à une centralisation régionale des postes salariés et des actions portées par le réseau afin de perdurer.

Notons, pour terminer, que ces 2 journées ont été un franc succès, accueillant près de 6 000 visiteurs, dont 2 500 ont assisté aux différentes conférences. La prochaine édition du salon La Terre est Notre Métier se tiendra dans 2 ans, en septembre 2018.



Signature de la convention par Claude Gaulandeau (GRAB) et Claude Gitton (directeur général adjoint AELB)

Apiculture

Où faire du miel bio?

La certification d'un produit en agriculture biologique garantit au consommateur le suivi d'un cahier des charges défini par la réglementation européenne. En apiculture, cette réglementation précise notamment les exigences en matières d'origine des abeilles, de période de conversion, de qualité et origine des matériaux de la ruche, de produits homologués pour les traitements sanitaires, de pratiques, etc.

Elle précise que les ruchers doivent être éloignés des sources susceptibles de contaminer les produits de l'apiculture ainsi qu'un ensemble de règles sont à respecter dans les pratiques d'élevage. Or il n'est pas toujours facile de localiser des zones de butinage correspondant au cahier des charges, et de trouver des cultures mellifères en agriculture biologique assez éloignées de cultures conventionnelles fortement attractives pour les abeilles (colza, tournesol).

Bio Centre a entrepris en 2016 une réflexion sur la méthode pour établir une cartographie de zone de butinage conforme à la réglementation, qui pourrait être utile aux apiculteurs. Les résultats sont exposés ici.

Cartographie des zones de butinage conformes

Pour obtenir la certification bio, il faut éviter d'avoir des ruches trop proches de grandes cultures ou de sources de contamination (autoroutes, industries). Or, les zones naturelles ou en agriculture biologique ne sont pas toujours évidentes à trouver. Une cartographie des zones de butinage conforme au cahier des charges peut ainsi aider les apiculteurs à localiser ces zones.

Ce travail, engagé par Bio Centre, de cartographie de zones de butinage pour l'apiculture biologique est pionnier en France. Il a été réalisé avec le concours de Rehana Sheriff dans le cadre de son stage de fin d'étude d'ingénierie. Pour réaliser ce zonage, des données cartographiques de l'assolement agricole et des forêts ont été analysés afin de cibler les sources de nectar et de pollen conformes et non-conformes au cahier des charges de l'apiculture bio. Les résultats ont été croisés avec les autres conditions à respecter (distances) pour avoir la certification.

Cette méthode développée dans le cadre du département du Loiret (45) pourra ensuite être étendue à d'autres départements si elle est jugée opportune par les professionnels.

Du règlement officiel à la pratique

Le cahier des charges de l'apiculture biologique a été fixé par l'article 13 du règlement de la Commission des communautés européenne (RCE) n°889/2008 du 5 septembre 2008.

Le premier paragraphe du règlement concerne les emplacements des ruches et précise que « le rucher est situé de telle façon que, dans un rayon de 3 km autour de son emplacement, les sources de nectar et de pollen soient constituées essentiellement de : cultures produites selon les règles de l'agriculture biologique et/ou d'une flore spontanée et/ou de cultures traitées au moyen de méthodes ayant une faible incidence sur l'environnement équivalentes à celles qui sont décrites à l'article 36 du règlement (CE) n°1698/2005 du Conseil ou à l'article 22 du règlement (CE) n°1257/1999 du Conseil et ne pouvant affecter la qualification de produit apicole issu de l'agriculture biologique.

Ces dispositions ne s'appliquent pas lorsqu'il n'y a pas de floraison ou lorsque les ruches sont en sommeil. »

Dans l'article 14 du RCE 834/2007 du 28 juin 2007, le troisième point est explicité par « cultures exploitées selon un mode

non biologique auxquelles seuls des traitements ayant une faible incidence sur l'environnement sont appliqués. Les ruchers sont suffisamment éloignés des sources susceptibles de contaminer les produits de l'apiculture ou de nuire à la santé des abeilles ». On peut comprendre selon cet article du RCE que les intercultures mellifères de type vesce, phacélie, trèfle blanc, moutarde, etc. seraient des zones de butinage potentielles pour les abeilles conformes au cahier des charges bio tout en étant en agriculture conventionnelle.

Quelques zones d'ombre sont à éclaircir par rapport à la détermination des emplacements conformes au cahier des charges. Interrogés, des organismes certificateurs donnent des réponses différentes. Pour Ecocert, il faut un programme officiel (type MAE) pour justifier qu'une culture ne soit pas traitée alors qu'il semble que pour Certipaq et Qualité France, une simple attestation sur l'honneur de la part de l'agriculteur suffise. Dans le guide de lecture de Certipaq Bio, il est précisé que « les cultures ne représentant pas de sources de nectar ou de pollen ou des cultures non-conformes (pouvant être source de nectar et de pollen) mais qui ne sont pas en floraison pendant que les ruches sont présentes ne sont pas à prendre en compte ».

Dans le guide lecture INAO, il est par ailleurs explicité qu'au minimum 50 % des zones de butinages doivent être conformes au cahier des charges au moment où les ruches sont présentes. S'il y a un doute sur les plantes butinées ou la part de plantes conformes, l'organisme de contrôle peut effectuer une analyse de miel (analyse pollinique et organoleptique) ou analyse des cires.

De plus, une zone conforme au cahier des charges à un moment donné peut devenir non-conforme. Tout dépend des cultures en floraison lors du butinage. En été, le tournesol est en général l'une des rares ressources nectarifères, donc si les ruches sont en lisière de forêt, le miel pourrait être déclassé : à cette époque de l'année il n'y a pas beaucoup de ressources en forêt, les abeilles se ruent donc vers le champ de tournesol, plus appétant.

Ces informations permettent de considérer que :

- On peut envisager les prairies conventionnelles comme conformes au cahier des charges (sous réserve d'un document le prouvant).

- Une culture intermédiaire mellifère implantée sur une parcelle conventionnelle peut également être conforme au cahier des charges.



Les sources d'information

Pour réaliser la cartographie des emplacements conformes au cahier des charges, il faut répertorier les sources de nectar et de pollen du territoire. Ces sources d'aliments pour les abeilles peuvent provenir de champs cultivés, d'arbres fruitiers, de prairies ou encore de la forêt. Les principales données cartographiques existantes fournissant

ces informations sont le Registre parcellaire graphique (RPG), qui représente l'assolement du sol pour chaque campagne de la Politique agricole commune (PAC), et la base de données sur des forêts (BD Forêt) qui référence les espaces forestiers et les milieux semi-naturels.

Prise en compte des miellées

La diversité de végétation permet aux apiculteurs de la région de produire des miels monofloraux de grandes cultures (miel de colza, tournesol, sarrasin), d'acacia, de châtaignier et aussi des mélanges typiques de la région : miel du Gâtinais, miel de la forêt de Sologne.

La floraison de ces différentes plantes s'échelonne au cours du temps, (cf. schéma ci-contre) les apiculteurs transhumants déplacent leurs ruches pour optimiser la production de miel. Ce facteur nous a amené à réaliser plusieurs cartes des emplacements conformes en fonction des saisons printemps, été et automne.

Répertorier les sources de nectar et de pollen de la base de données

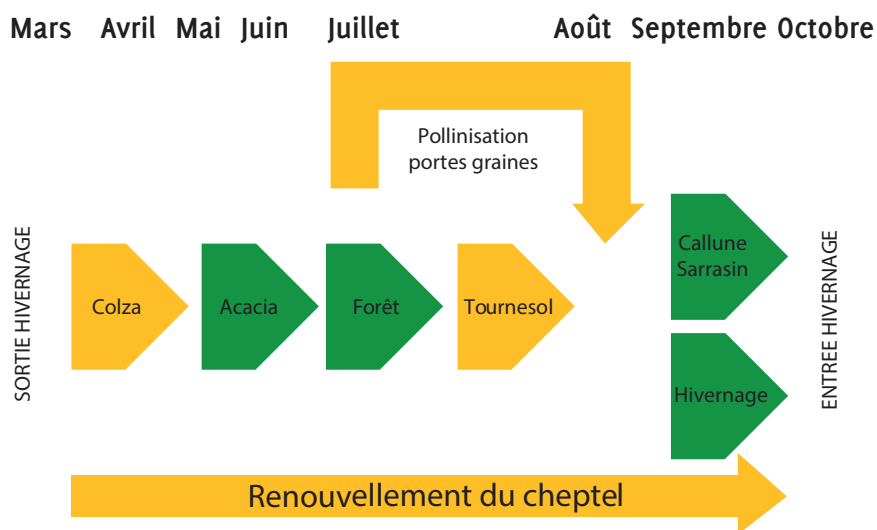
La diversité en fleurs est immense. Elles ne sont pas toutes sources de nectar et de pollen. Certaines d'entre elles ne possèdent que du nectar, d'autres uniquement du pollen et d'autres encore peuvent fabriquer les deux dans des proportions variables. Ce qui intéresse l'apiculteur pour la production du miel, ce sont les plantes nectarifères. Néanmoins, le pollen est une source de protéines indispensable à l'alimentation des abeilles. C'est pourquoi, dans la réalisation de la cartographie, les plantes uniquement pollinifères et très peu nectarifères ont aussi été prises en compte (ex. maïs).

Les différents types de prairies, de gels et les surfaces en landes et parcours ont ainsi été regroupés et considérés comme source de nectar et de pollen aussi bien au printemps qu'en été lors des repousses.

Cartographie des zones de butinage conformes

Après avoir localisé les zones sources de nectar et de pollen dans le RPG et la BD Forêt, a été déterminé leur conformité ou non au cahier des charges. Les données de la forêt ont été automatiquement considérées comme conformes car c'est une ressource naturelle, mais dans le RPG cette distinction a été nécessaire. Au final nous proposons de synthétiser le classement dans le tableau suivant :

Floraison annuelle des plantes mellifères



Essences ou végétations mellifères selon les saisons issues de la BD Forêt

Sources de nectar et/ou de pollen issues du RPG

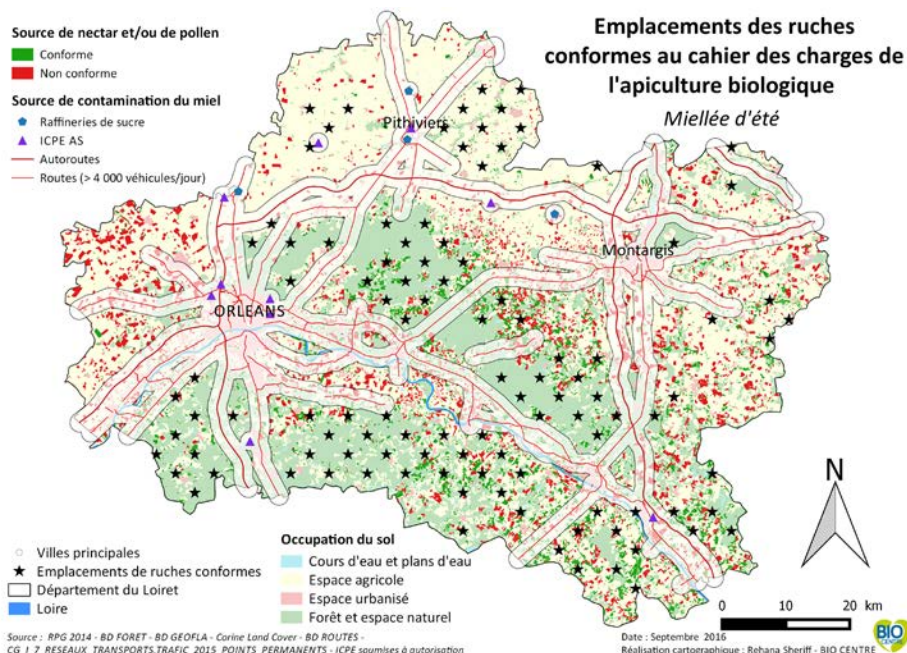
Printemps	Été	Automne
Robinier faux-acacia Peuplier Landes	Châtaignier Landes	Landes

Conforme	Non conforme
- Cultures nectarifères ou pollinifères bio - Prairies - Gels - Landes et parcours - Essences nectarifères ou pollinifères (BD Forêt)	- Cultures nectarifères ou pollinifères conventionnelles

Les zones de risque de contamination doivent être prises en compte : ICPE AS (il y a dix industries soumises à autorisation avec servitudes sur le territoire), les quatre raffineries de sucre, les autoroutes et les routes départementales de plus de 4 000 véhicules par jour. Le Loiret ne compte pas de routes nationales. Les différents risques

de pollution sont pris en compte avec une zone tampon de 1,5 km comme le préconise Ecocert.

La carte ci-dessous référence les emplacements de ruches conformes au cahier des charges de l'apiculture biologique dans le département du Loiret.



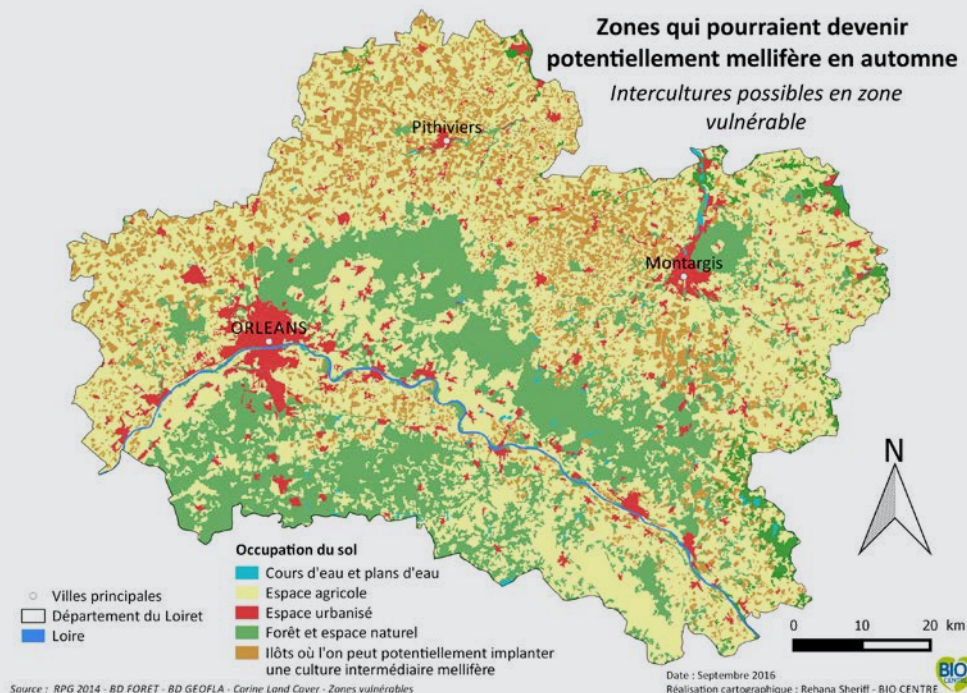
Cas particulier des intercultures :

Pour l'automne, deux cartes seront réalisées : une pour les ressources alimentaires d'automne et une autre hypothétique. Cette dernière prend en compte des îlots où il y a obligation d'implanter une culture intermédiaire l'année précédente la culture principale. La localisation de ces îlots se base sur l'hypothèse de cultures de printemps devant être implantées derrière une culture intermédiaire couvrant le sol en

hiver, en zone vulnérable aux nitrates. Cela constitue un potentiel en ressources mellifères à développer en favorisant l'interaction entre apiculteurs et agriculteurs.

Vu les surfaces de grandes cultures et l'étendue de la zone vulnérable aux nitrates sur le département (517 078 ha soit plus de trois quart du département), il y a là des ressources non négligeables pour les butineuses.

Jean-Marie Mazenc





Grandes cultures

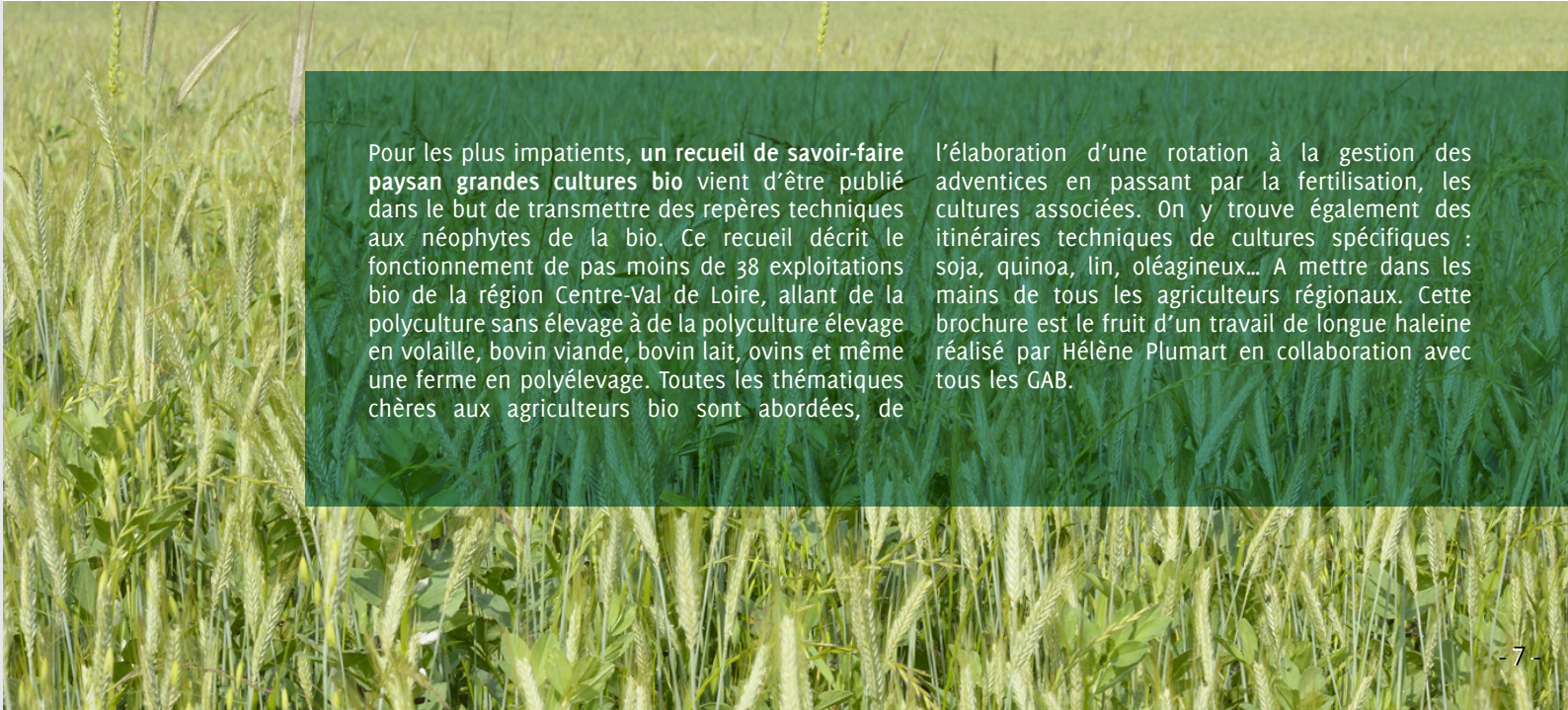
Les surfaces poursuivent leur envolée

Souvenons-nous, 2015 avait été une année record pour la conversion des grandes cultures. La progression en région Centre-Val de Loire faisait partie des plus importantes et était passé de 15 684 ha à 20 993 ha, soit une augmentation de 34 %. Cet engouement a créé un véritable appel d'air amenant plus d'un producteur à montrer des intentions de convertir sa ferme en bio. Ces intentions ont d'abord été freinées par l'administration qui a tiré la sonnette d'alarme. Le montant des aides à la conversion demandée semblait trop important par rapport aux moyens alloués. Beaucoup de projets de conversion ont alors été ajournés et devraient se réaliser en 2017 grâce à un réajustement du budget. Ces nouvelles surfaces posent cependant de nombreuses interrogations en termes de perspectives des débouchés, stabilité des filières, sécurisation de la production...

Autant de questions que Bio Centre a voulu identifier le plus précisément possible afin d'élaborer son programme d'activité pour les années à venir. Les adhérents ont ainsi été consultés pour exposer les sujets qui leur semblaient à traiter prioritairement par l'interprofession. De février à juillet 2016, Hélène Plumart, élève ingénieure de l'ISA de Lille, encadrée par Cécile Perret, chargée de mission filière végétale de Bio Centre à cette période, a mené durant son stage une enquête auprès des producteurs. 72 producteurs sur 242 ont répondu à ce questionnaire en ligne. Deux tendances fortes sont ressorties de l'analyse des résultats. La première concernait l'amélioration du suivi technique des exploitations bio. La seconde portait sur la structuration d'un certain nombre de filières bien identifiées.

Accompagnement technique des producteurs bio

Une tendance forte, issue de l'enquête, concernait le besoin en accompagnement technique. Les producteurs nouvellement en bio ou se lançant dans des productions nouvelles éprouvaient un intérêt à ce que Bio Centre se dote d'un service technique couvrant à la fois les grandes cultures et les légumes de plein champ. Cette demande a été satisfaite avec l'embauche d'un technicien, début octobre, qui proposera dès le début 2017 un service d'accompagnement aux producteurs. Cet accompagnement sera composé d'une assistance téléphonique et mail pour répondre ponctuellement à des questions précises, d'organisation de réunions techniques sur des thématiques précises, de visites de fermes selon le type de suivi choisi par le producteur.



Pour les plus impatientes, un recueil de savoir-faire paysan grandes cultures bio vient d'être publié dans le but de transmettre des repères techniques aux néophytes de la bio. Ce recueil décrit le fonctionnement de pas moins de 38 exploitations bio de la région Centre-Val de Loire, allant de la polyculture sans élevage à de la polyculture élevage en volaille, bovin viande, bovin lait, ovins et même une ferme en polyélevage. Toutes les thématiques chères aux agriculteurs bio sont abordées, de

l'élaboration d'une rotation à la gestion des adventices en passant par la fertilisation, les cultures associées. On y trouve également des itinéraires techniques de cultures spécifiques : soja, quinoa, lin, oléagineux... A mettre dans les mains de tous les agriculteurs régionaux. Cette brochure est le fruit d'un travail de longue haleine réalisé par Hélène Plumart en collaboration avec tous les GAB.

Structurer les filières bio pour sécuriser les producteurs

Il est souvent mis en avant la stabilité des filières bio, notamment pour les productions historiques comme les céréales meunières ou pour l'alimentation animale.

Pour ce qui est des filières plus récentes ou d'une envergure plus modeste, certaines interrogations planent encore sur leur capacité de s'adapter à l'évolution des volumes à venir, toujours selon l'enquête menée par Bio Centre. Des productions encore déficitaires aux toutes petites productions, voici un inventaire des filières qui seront au centre des préoccupations de Bio Centre pour les années à venir.

Structurer les oléoprotéagineux pour répondre à la demande

A ce jour deux productions ont été identifiées comme déficitaires par rapport à la demande : le soja et le colza. Depuis les premiers hectares semés en 2013, le soja bio poursuit son développement en région Centre-Val de Loire. Ce succès repose principalement sur une bonne concertation entre acteurs et une stratégie économique sécurisante. L'augmentation continue des volumes ne parvient pourtant pas à satisfaire la demande exprimée par les fabricants d'aliments. L'objectif affiché initialement de 600 t pour l'année 2016, ne sera pas atteint à cause des aléas climatiques, et reste en deca de ce qui peut être absorbé par le marché. La promotion de cette culture reposera à l'avenir sur la sécurisation de la production (hors accident climatique). Les références acquises sont suffisamment nombreuses pour espérer apporter le conseil technique nécessaire aux producteurs et limiter les variabilités de rendement.

Contrairement au soja, la culture de colza est présente sur le territoire depuis bien plus longtemps. L'huile de colza bio est plébiscitée par les consommateurs. Néanmoins, la grande variabilité de rendement de cette culture (entre 0 et 30 q/ha) n'encourage ni les producteurs, ni les organismes stockeurs à s'investir. Aujourd'hui la majeure partie du colza bio utilisé par les huileries, provient de l'étranger. Quel potentiel avons-nous pour augmenter l'approvisionnement au sein même de la région Centre-Val de Loire ? Existe-t-il des marges de manœuvre technique pour limiter la variabilité de rendement ? Nous chercherons des réponses et nous nous intéresserons de près aux travaux de nos collègues picards qui font preuve d'innovation technique.

Le développement continue des petites filières : plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) et semences

Deux filières d'une surface plus petite mais non sans intérêt poursuivent leur progression. Pour les PPAM, 2016 fut une année test. La société PMA 28, accompagnée par Bio Centre, a contractualisé avec 6 producteurs locaux la production de 7 espèces différentes pour une surface totale de 30 ha. Suite à une année difficile, toutes les cultures n'ont pas donné satisfaction. Néanmoins, le bilan positif permet de maintenir des emblavements en PPAM bio pour 2017 avec un réajustement de l'assolement.

L'approvisionnement du territoire en semences bio reste encore une problématique épineuse. Devant la menace de se voir interdire les dérogations de semences non traitées, les producteurs se sont inquiétés de savoir comment atteindre une autonomie. La question reste entière. Du côté des semences paysannes le projet de sélection participative SPEAL suit son cours avec un groupe de producteurs motivés qui maintiennent un travail passionné sous l'œil bienveillant de l'INRA.

Croissance continue de la demande en légumes bio

Les légumes font partie des produits bio les plus consommés en France, avant les produits laitiers. Pour répondre à cette demande croissante,

Quelle valorisation économique pour les cultures d'intérêt agronomique

Véritable moteur des systèmes bio grandes cultures, la luzerne verra sa surface se développer au fur et à mesure des conversions. La perspective de ces futurs tonnages pose la question de leur valorisation. Cette préoccupation concerne à la fois les agriculteurs bio et les conventionnels, au point qu'un axe fort lui est spécifiquement dédié dans le projet de filière grandes cultures de la région. Bio Centre a identifié deux pistes de travail pour anticiper cette problématique. La première repose sur la maîtrise de la qualité de la luzerne pour répondre aux besoins existants des éleveurs. La seconde porte sur la recherche de nouveaux débouchés, soit en périphérie de la région, soit pour des applications non agricoles.

Les associations céréales/protéagineux représentent également un atout indéniable dans les systèmes de cultures bio, de part leur aspect concurrentiel vis-à-vis des mauvaises herbes et pour leur régularité de rendement. Néanmoins, une fois sortie du champ il faut encore séparer, nettoyer, trier, etc. Les polyculteurs éleveurs ont bien la maîtrise du problème or pour les polyculteurs stricts, la logistique se complique. Bio Centre s'appliquera à creuser des approches originales pour valoriser ses productions et favoriser l'évolution de ces surfaces.



les producteurs ont été de plus en plus nombreux à se lancer dans cette production. Hormis le maraîchage diversifié, la production en plein champ connaît aussi un bel essor qu'il est de bon ton d'encourager. Parmi les productions phares nous retrouvons les oignons et carottes dont la demande, aussi bien en circuit-court que long, n'a toujours pas trouvé satisfaction. La pomme de terre, légume emblématique, est plus aléatoire en termes de débouchés. Pourtant, miser sur l'augmentation de la consommation est un pari peu risqué. D'autres cultures comme l'échalote manquent encore à l'appel et bien d'autres encore.

Il est à regretter l'arrêt de certains débouchés que la conserverie du blaisois offrait en maïs doux, petit pois et flageolet. Néanmoins, l'approvisionnement en haricots devrait être maintenu avec des perspectives de développement.

La betterave rouge, apanage des pays au nord de la France (Belgique, Pays-Bas) a vu sa production augmenter en France grâce à des progrès techniques substantiels. La surface en région est encore modeste malgré la présence de la presque totalité des cuiseurs de France en Vallée de la Loire. Si plusieurs tentatives de développement de cette culture ont eu lieu les années antérieures, le sujet reste d'actualité et pourrait être remis au goût du jour.

Romain Fredon

Repas bio au collège Guillaume de Lorris

Entre 60 et 70 % de produits bio dans les assiettes !

Pascal Veaulin, responsable de cuisine, a impulsé dès son arrivée au collège Guillaume de Lorris, fin 2013, l'introduction de produits biologiques dans les menus, soutenu par Ghislaine Fréchet, la principale du collège et François Beslay, adjoint gestionnaire. Cette démarche n'est pas nouvelle pour lui car il l'avait déjà mise en œuvre dans un autre collège du Loiret et s'est formé auprès de la FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique).

Sa première étape a été d'introduire le plus possible de légumes frais et de saison. « La présence d'une légumerie, de matériels et surtout de personnel, permet de préparer et cuisiner les légumes dans de bonnes conditions » se réjouit Pascal Veaulin. Afin de pouvoir servir le maximum de légumes bio locaux, le collège de Lorris s'appuie depuis 2 ans sur le Gabor (Groupement des agriculteurs biologiques et biodynamistes de l'Orléanais et du Loiret) afin de planifier les productions des maraîchers en fonction de la saison.

Les produits laitiers tels que fromages et yaourts ont succédé aux légumes. Le yaourt arrive en seau de 5 litres puis est conditionné en ramequin par l'équipe de cuisine. « Cette formule permet d'ajouter au yaourt du sucre de canne non raffiné, parfois complété par des fruits de saison. Le but est de supprimer les emballages à la source (le pot de yaourt) et les seaux sont redonnés au producteur »

explique Pascal Veaulin. Les fromages de vache, le lait et la faisselle sont produits à 2 km du collège. Il utilise du lait cru bio pour de nombreuses préparations notamment les crèmes desserts, les béchamels ainsi que des œufs coquilles bio pour confectionner de délicieuses omelettes appréciées des élèves. Comme le souligne Pascal Veaulin, « il n'est pas interdit d'utiliser du lait cru ou des œufs coquilles à condition de respecter les règles d'hygiène et de mettre en place des procédures permettant de limiter les risques. Pour cela, le collège a travaillé avec la DDDP (Direction départementale de la protection des populations). »

Des pommes, des pâtes complètes artisanales, divers produits d'épicerie viennent compléter la gamme bio locale qui entre dans la préparation des 320 à 380 repas servis chaque jour. Biocoop Restauration fournit le reste de l'épicerie.

A l'heure actuelle, 14 producteurs bio et locaux approvisionnent le collège et se situent dans un rayon de 10 à 60 km, pour le plus éloigné. « En comptabilisant chaque jour les valeurs d'achat dans un tableur, on peut mesurer entre 60 et 70 % de produits bio introduits dans les repas du collège » annonce Pascal Veaulin. Le budget dont il dispose est limité à 2,10 % de denrées alimentaires par convive et par repas, ce que l'on appelle le coût des matières premières. Afin de limiter le

surcoût des produits bio, il propose des plats avec ou sans viande au choix et a banni les préparations industrielles onéreuses de sa cuisine comme les fonds de sauce et privilégie autant que possible l'achat direct auprès des producteurs. Une vigilance particulière permet de réduire le gaspillage alimentaire. Ainsi le pain restant, non distribués aux élèves, est transformé en cuisine en chapelure ou en croustons. Les plats non servis la veille peuvent être réutilisés le lendemain du fait de l'utilisation d'une cellule de refroidissement.

Outre le fait de servir des produits de qualité et des plats « faits maison » au restaurant scolaire, le collège a parallèlement entrepris une démarche environnementale. Grâce à l'action de l'agent d'entretien, les pesticides n'ont plus cours depuis plusieurs années pour l'entretien des espaces verts. Un tri sélectif a été mis en place. Les déchets de la légumerie sont compostés sur place. Les produits d'entretien ont été remplacés majoritairement par des produits écologiques. En reconnaissance de tous les efforts menés par le collège, ce dernier a été labellisé niveau 2 selon le référentiel Ecocert « En cuisine », le seul dans le département. Un bel encouragement pour progresser et atteindre le niveau 3 !

Edith Lemercier



Le Parc de la Brenne monte son CTZH

Le réseau bio s'implique dans le projet

Un contrat territorial de zones humides (CTZH) est un outil des Agences de l'eau ayant pour objectif d'atteindre un bon état écologique de la zone humide concernée. Il réunit les acteurs du territoire autour de thématiques diverses de développement économique et social, de protection de l'environnement.

Le territoire de la Brenne (situé en Indre) couvre une superficie de 183 000 ha et 51 communes. 80 % du territoire est identifié comme une zone humide d'importance internationale (RAMSAR) et 40 % comme zone Natura 2000.

Les enjeux du CTZH du parc de la Brenne portent sur l'eau (qualité, fonctionnement), la biodiversité (impact des pratiques agricoles et piscicoles, espèces exotiques envahissantes) et les paysages.

Bio Centre et le GDAB36 (Groupement de développement de l'agriculture biologique de l'Indre) ont contribué à proposer un plan d'action pour développer l'agriculture et la pisciculture bio sur ce territoire, favoriser le transfert de pratiques respectueuses de l'environnement (gestion des adventices) auprès des professionnels conventionnels, et l'étude et la valorisation des spécificités des prairies locales sur la qualité des productions animales.

Jacques Sappei

Communication de Bio Centre

Peau neuve pour le site internet du réseau bio !

Janvier 2014, le Grab de Bio Centre et les 6 Gab dévoilaient leurs nouvelles identités visuelles, suivi par Bio Centre en janvier 2015. Début 2017, Bio Centre et le Grab lanceront le nouveau site internet du réseau.

Le site internet actuel de Bio Centre relève d'une génération obsolète, il faut bien le constater !

Les objectifs de la refonte du site sont de réunir les informations du réseau bio, Bio Centre et les 6 GAB, en Centre-Val de Loire autour d'un même outil en s'inscrivant foncièrement dans les standards de technologie actuelles, en envisageant autant que possible les évolutions et les besoins qui émergeront à moyens termes. Aussi, l'impératif interne est de bénéficier de la plus grande autonomie possible pour l'administration du site et des outils connexes.

Les fonctionnalités recherchées sur ce nouveau site visent à :

- Apporter des services aux adhérents du réseau et plus largement aux professionnels de la filière biologique de la région Centre-Val de Loire
- Promouvoir la bio et apporter des informations et services aux consommateurs
- Communiquer sur le réseau bio

Autant d'enjeux n'ont pu trouver définition en quelques semaines ! Cela a nécessité du temps de réflexion et de concertation pour préciser et valider les attentes du réseau. Dès le 1^{er} semestre 2015, le comité de pilotage, composé de professionnels et de salariés du réseau, a collaboré à l'expression des besoins, à la priorisation des développements et à la rédaction du cahier des charges (en partenariat avec l'agence Rup).

En mai 2016, le directeur et l'assistante de communication ont lancé la consultation auprès de huit structures. Le traitement des réponses et la première sélection réduisant le choix à trois prestataires ont été réalisés en juin 2016. Une rencontre avec chacun d'eux a donné lieu à la présentation des solutions et à des précisions sur les attentes et les contraintes de chaque partie.

Les trois propositions et le compte-rendu des rencontres ont été présentés au conseil d'administration le 30 juin dernier.

Le choix du prestataire a été officialisé durant le mois de juillet : l'agence orléanaise Youneed a reçu la mission de répondre aux nombreuses attentes pour la réalisation du nouveau site internet du réseau bio.

De nouvelles fonctionnalités

Nous profitons de la refonte pour doter le site de possibilités jusqu'alors inexistantes. Le site sera désormais adaptable à tous les supports de consultation fixe et mobile. Un espace adhérent, à accès sécurisé, verra le jour dans la seconde phase de déploiement du site d'ici mi-2017.

Outre les grandes thématiques du réseau, en partie présentes sur le site actuel, la compréhension sera simplifiée au travers de 4 verbes d'actions : consommer, produire, agir, comprendre et complétée par un menu de présentation du réseau bio.

En page d'accueil, et en accès rapide sur chacune des autres pages du site, seront facilités les accès aux outils incontournables et régulièrement sollicités par les internautes :

- la carte « La bio près de chez vous » simplifiera la recherche des lieux de vente directe au grand public comme elle permettra aux professionnels de rechercher des structures de productions en filière longue. Chacun de nos adhérents s'inscrira selon son approbation pour faire connaître ses différentes productions et son ou ses lieux de vente et de distribution aux consommateurs. Pour tout acteur de la bio non adhérent au réseau bio régional, il sera également possible et très facile de s'inscrire sur la carte. L'objectif du réseau bio sera de rendre la carte « la bio près de chez vous » indispensable à tous ceux en recherche de produits bio en Centre-Val de Loire.

- l'actualité du réseau sera valorisée en 2 espaces : une partie de l'actualité se trouvera en page d'accueil grâce à la rubrique « à la une » et la totalité sera disponible sur la page « actualités ». Sur celle-ci, un système de filtres permettra aux internautes de ne voir que le ou les thèmes qui suscitent leur intérêt. Egalement, s'abonner à la réception des actualités, en choisissant les thématiques préférées, se trouvera accessible en quelques clics en bas de la page d'accueil !

- l'agenda du réseau bio sera consultable en accès rapide en haut de la page d'accueil. En bas de cette même page les dates les plus proches seront mises en valeur et la page « agenda » réunira tous les rendez-vous à retenir ; aussi bien pour les événements et temps forts professionnels que les journées de formation proposées par le réseau ou les événements à destination du grand public. N'oubliez pas que tout adhérent peut faire connaître sa propre date en se rapprochant

du service communication de Bio Centre.

Après la refonte complète des identités visuelles du réseau bio régional, petit à petit les outils de communication de chacun font peau neuve.

Un travail de longue haleine certes, mais qui, sans conteste, concourt à augmenter l'image du réseau et à rendre l'information plus disponible à tous.

Bio Centre ne manquera pas de vous solliciter pour recueillir vos expériences d'usage du nouveau site. N'hésitez pas à participer pour nous aider à mieux comprendre et apporter des réponses pertinentes à vos attentes !

Nathalie Fernandes



Recueil de savoir-faire bio

2 nouvelles publications sont disponibles !

Le réseau bio du Centre-Val de Loire a édité 2 nouveaux guides sous forme de recueil des savoir-faire en agriculture biologique. L'un pour la production grandes cultures, l'autre pour la filière apicole.

23 producteurs ont partagé leurs savoir-faire en grandes cultures

Depuis deux ans, la région Centre-Val de Loire a pu observer une vague de conversion conséquente, notamment en grandes cultures avec une augmentation de plus de la moitié des surfaces sur cette période. Ce changement d'échelle de la bio doit être accompagné non seulement par les animateurs du réseau mais également par la création d'outils de références locales pertinents, dans l'esprit d'échanges et de partage d'expériences bien connu en agriculture biologique.

Ainsi, Hélène Plumart, élève ingénieure de l'école l'ISA de Lille, a rejoint Bio Centre de février à juillet 2016 dans le cadre de son stage de fin d'étude, avec pour missions d'accomplir une étude de la filière grandes cultures ainsi que de réaliser et coordonner la publication d'un recueil de savoir-faire paysan en grandes cultures bio du Centre-Val de Loire.

Après avoir composé un comité de pilotage, Hélène a réalisé la photographie de 23 exploitations, sous forme de fermoscopies, présentées dans la première partie du guide. Dans le même temps elle a recueilli

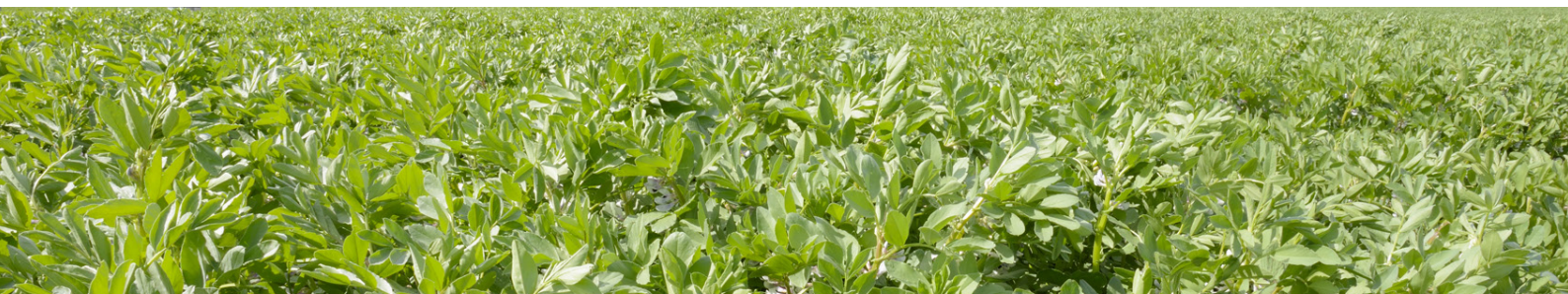
les témoignages d'expériences de chacun d'eux, complétés par ceux d'autres experts, de manière à les présenter sous forme de familles thématiques, pour la seconde partie du guide.

Même si certaines pratiques restent expérimentales, les différentes techniques présentées doivent être reçues comme une aide et une source d'inspiration à moduler en fonction du système d'exploitation de chacun, de la présence ou non d'un atelier d'élevage, de la diversification en légumes de plein champ...

Ce guide représente un point de départ recensant différentes techniques. Il valorise les compétences développées par les acteurs régionaux de l'agriculture bio. Chaque agriculteur bio fera évoluer ces savoir-faire, selon sa propre ferme, qu'il ne manquera pas de partager ensuite pour faire avancer collectivement les pratiques ! Le guide savoir-faire paysan grandes cultures bio sera diffusé à tous les adhérents grandes cultures du réseau Centre-Val de Loire.

Il sera également présenté lors d'événements en lien avec les pratiques de grandes cultures. Si vous êtes intéressé pour recevoir le guide, n'hésitez pas à contacter Romain Fredon, en charge de la filière végétale à Bio Centre.

Nathalie Fernandes



Les apiculteurs partagent leurs expériences dans la lutte contre le varroa.

L'apiculture, biologique et conventionnelle, subit de graves problèmes sanitaires : contamination des abeilles par des plantes traitées avec des produits phytosanitaires, présence de parasites, maladies virales ou bactériennes, diminution de la biodiversité entraînant des problèmes alimentaires pour les abeilles. De plus, ces dernières années ont été marquées par de nombreux aléas climatiques : hiver très doux, sécheresse ou humidité élevée pour les autres saisons. Dans ces circonstances, la production de miel devient très aléatoire d'une année à l'autre.

Il est toujours bon de rappeler que l'apiculture a un rôle qui va au-delà de la production de miel et autres produits apicoles. La pollinisation par les abeilles est indispensable pour les productions agricoles et forestières et impacte ainsi la société dans son ensemble.

L'apiculteur doit intégrer toutes ces contraintes dans son activité. L'apiculture biologique, avec les moyens dont elle dispose définis par son cahier des charges, a un challenge à relever : faire face au

varroa dont les dégâts sont d'une ampleur considérable.

C'est pourquoi Bio Centre a souhaité réaliser ce recueil de savoir-faire autour de la problématique du varroa, en faisant appel à la contribution de ses membres et d'experts. Les témoignages d'apiculteurs présentent leurs pratiques dans la lutte contre ce parasite. Les solutions présentées sont à adapter en fonction de ses propres conditions.

Ce guide savoir-faire en apiculture bio est diffusé à tous les apiculteurs du réseau Centre-Val de Loire. Il sera également présenté lors d'événements en lien avec l'apiculture et notamment lors de la journée filière Bio Centre de janvier 2017. Si vous êtes intéressé pour recevoir le guide, n'hésitez pas à contacter Jean-Marie Mazenc, en charge de la filière animale à Bio Centre.

Jean-Marie Mazenc



AGENDA

- SIVAL, salon des productions végétales, du 17 au 19 janvier 2017. Angers
- Fond Avenir bio, lancement de l'appel à projet n°15, le 13 février 2017
- Biofach, du 15 au 18 février 2017. Nuremberg
- SAI, salon international de l'agriculture du 25 février au 5 mars. Paris porte de Versailles
- Séminaire international de la bio, organisé par l'Agence bio au SAI, le 2 février. Paris
- Assemblée générale de la FNAB, les 4 et 5 avril.
- Colloque Eau et bio organisé par le Gabbto et le réseau bio régional, le 1^{er} juin.
- Printemps bio, du 1^{er} au 15 juin, partout en France.

Pour nous contacter : 02 38 71 90 52 / contact@bio-centre.org
Retrouvez-nous sur internet : www.bio-centre.org

