

l'info +

Bio Cohérence

Une nouvelle marque pour identifier les produits bio ou la traduction éthique de l'agriculture biologique ?

Dès que le dernier règlement européen relatif à l'agriculture biologique a été fixé pour une mise en application au 1^{er} janvier 2009, les producteurs bio français qui avaient œuvré à la définition du cahier des charges français CC-REPAB-F ont souhaité maintenir leur niveau de qualité. C'est ainsi qu'ils ont rassemblé transformateurs, distributeurs et consommateurs dans une association dénommée Alternatives Bio 2009, afin de fixer les critères d'une agriculture biologique plus conforme à leurs souhaits. Ainsi, a été rendue publique la marque et la démarche Bio Cohérence en avril dernier.

La marque repose sur le règlement européen, complétée d'un cahier des charges plus contraignant, contrôlé par l'organisme certificateur : fermes 100 % bio, alimentation des animaux 100 % bio produite majoritairement sur la ferme, refus des contaminations OGM... De plus, producteurs et transformateurs s'engageant dans la démarche signent une charte de progrès fixant des critères dans les domaines agro-environnemental, social et économique. Le respect de cette charte fait l'objet d'un auto-contrôle mais devra permettre aux acteurs de progresser et de faire évoluer le cahier des charges Bio Cohérence. ■



> www.alternativebio2009.fr

EDITORIAL

Bâtir une nouvelle PAC

A l'heure du débat ouvert par la Commission européenne sur l'évolution de la Politique Agricole Commune après 2013, les agriculteurs bio de Rhône-Alpes comme leurs collègues des autres régions de France (réunis au sein de la FNAB*) soutiennent la nécessité d'une PAC dont l'orientation doit intégrer les nouveaux enjeux écologiques, alimentaires, sociaux et territoriaux.



Dans un contexte d'échanges globalisés où la population et la consommation augmentent, les ressources sont limitées et le nombre d'agriculteurs diminue à un rythme fulgurant, une nouvelle politique agricole commune doit respecter le droit fondamental des citoyens comme celui des agriculteurs à une autonomie et une souveraineté alimentaires. La nouvelle politique agricole commune doit remettre en cause le dogme d'une agriculture européenne qui aurait pour mission de nourrir l'humanité, sous-tendu par un hyper-productivisme qui a surtout conduit à la faillite de ce modèle agricole. Elle devra également s'ouvrir à toutes les activités agricoles aujourd'hui oubliées (maraîchage, plantes aromatiques...) et se soucier de création d'emploi.

Il ne s'agit pas tant de supprimer les aides agricoles que de conditionner celles-ci à un nouveau modèle d'agriculture de qualité et de bon sens, qui puisse être soutenu pour ses actions d'utilité publique, d'entretien des paysages et de protection de l'environnement.

Dans cet esprit, l'agriculture biologique – plébiscitée par les consommateurs – constitue un modèle de référence qui fait la démonstration d'une production agricole durable, respectueuse des fragiles équilibres écologiques, du travail des agriculteurs, et du droit des consommateurs à disposer de produits sains et nourrissants. C'est cette agriculture que nous, producteurs bio de Rhône-Alpes, pratiquons dans nos territoires au quotidien, dans le souci de produire, avec le minimum d'impact sur la nature, des aliments de qualité, vendus au juste prix à des consommateurs qui sont souvent aussi nos voisins.

C'est ce modèle d'agriculture, respectueuse de l'environnement et créatrice d'emplois locaux, dont doit s'inspirer l'Europe pour élaborer une politique agricole d'avenir. Tous les responsables, élus, décideurs, concernés par l'agriculture doivent se saisir de cette question. Pour ce faire, nous vous invitons doré et déjà au débat régional sur la PAC que nous organisons le 21 janvier 2011.

Françoise Reiller, présidente de Corabio

* FNAB : Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France

DOSSIER

Les modes de production agricoles



Si l'agriculture biologique se retrouve aujourd'hui parmi les signes officiels de qualité avec les labels rouges ou les appellations d'origine contrôlée, c'est avant tout un mode de production qui s'est développé dans les années 60 par des paysans ayant fait le choix de cultiver et d'élever les animaux dans le respect de la nature et du bien-être animal. Elle respecte un cahier des charges européen dûment contrôlé par des organismes certificateurs à tous les stades de la filière mais elle repose également sur la charte internationale de l'IFOAM (*international foundation for organic agriculture*), basée sur des objectifs écologiques, sociaux et humanitaires, et économiques.

[à lire pages 3 à 6]



Les qualités nutritionnelles des produits bio

A l'occasion de ses 10 ans, Bioconvergence Rhône-Alpes avait mis à l'ordre du jour de son Assemblée générale un sujet qui fait régulièrement polémique : la qualité nutritionnelle des produits bio.

Bruno Taupier-Letage, de l'ITAB (*Institut Technique de l'Agriculture Biologique*) a analysé les dernières publications sorties sur l'évaluation nutritionnelle et sanitaire des produits bio (*AFSSA 2003, FSA 2009*). Plusieurs faits sont confirmés comme des teneurs plus fortes en antioxydant et en magnésium. Les études accessibles aujourd'hui ne donnent pas de résultats significatifs sur d'autres qualités nutritionnelles. Il s'avère nécessaire d'avoir plus de « véridables » études pour aller plus loin et non des méta-analyses (*compilation et analyse statistique des résultats d'une série d'études indépendantes*) comme c'est bien souvent le cas..



Le conseil d'administration de Bioconvergence lors de l'Assemblée générale

Pour Bruno Taupier-Letage, les analyses classiques ne rendent pas compte de la façon dont un aliment est organisé, structuré et de la façon dont il s'est élaboré, c'est pourquoi l'ITAB travaille sur d'autres méthodes de qualité totale pour mettre en avant la « vitalité » d'un aliment. Cette notion de vitalité est utilisée par comparaison à un sol biologiquement actif (« vivant »), sur lequel va pousser une plante, capable de résister à divers stress. Ces nouvelles techniques offrent de réelles potentialités tant au niveau du suivi des systèmes de production que des processus de transformation. ■

Présentations disponibles sur : www.bioconvergence.asso.fr

Juste rémunération en filières longues



Corabio avait organisé sa dernière Assemblée générale (le 25 mars à Bourg-en-Bresse) sur la thématique de la structuration des filières longues et de la répartition des marges au sein de ces filières. En effet, les paysans bio ont toujours privilégié des circuits de commercialisation assez courts mais surtout des circuits qui permettent une maîtrise par l'agriculteur de la valorisation de son produit. Avec l'arrivée de nouveaux producteurs en AB, du fait de la crise de l'agriculture conventionnelle, et aussi de nouveaux opérateurs privés ou coopératifs, créant une gamme bio dans leur activité, la crainte est grande de voir diminuer les prix payés aux producteurs pour abaisser les prix aux consommateurs et rémunérer tous les intermédiaires. C'est à partir de témoignages de producteurs et de chefs d'entreprises que s'est organisé le débat le 25 mars. Yannick Allard, président de la SAS Biolait, Bruno Anquetil, PDG des Pains de Belledonne, Hervé Mücke représentant le GIE Bio Sud Est ainsi que Loïc Bertrand, administrateur de la coopérative de Yenne ont apporté des éléments clefs pour la réflexion sur la pérennité des filières longues en AB. Il ressort de ces expériences que la recherche d'une juste rémunération, le décloisonnement des métiers et une assise des projets sur une charte éthique et solidaire sont les atouts des filières bio. Un travail est à mener auprès des agriculteurs pour se réapproprier les notions de valeur du produit, bien souvent différente du prix du marché. ■

Connaissez-vous les fermes de démonstration ?

Dans le cadre de ses missions de promotion de l'agriculture biologique, Corabio anime un réseau de 30 fermes de démonstration. Il s'agit d'un réseau de fermes ouvertes toute l'année aux professionnels ou aux apprenants de l'enseignement agricole souhaitant découvrir l'AB. Afin de marquer un temps fort autour de l'agriculture biologique, Corabio et les groupements départementaux d'agriculteurs bio, organisent à la rentrée une série de portes ouvertes. Ainsi le 20 septembre en Isère à la ferme du May et à la ferme de la Prairie, le 21 septembre en Ardèche sur la ferme de Benjamin Thomine, le 28 septembre en Haute-Savoie au GAEC du Pré Ombragé, le 7 octobre dans la Drôme à la ferme de Ventabren, le 12 octobre dans la Loire au GAEC de la Combe et enfin le 19 octobre dans l'Ain au GAEC de la Combe du Val. Les agriculteurs accueilleront les élus locaux, les organisations professionnelles agricoles ainsi que les établissements d'enseignement agricole. Ces journées seront l'occasion pour le réseau de souligner que l'agriculture biologique est une agriculture fonctionnelle, innovante, productive et créatrice d'emplois. ■



Des produits bio au menu des lycées



Depuis quatre ans, Corabio accompagne des lycées de Rhône-Alpes dans leurs efforts pour introduire des aliments biologiques en restauration collective. Cette opération régionale nous permet de tirer de nombreux enseignements très utiles à d'autres acteurs de la restauration collective bio et aux fournisseurs. Les bilans que nous réalisons régulièrement avec les lycées, les nombreux temps de formations et d'échanges menés depuis 2006 avec les gestionnaires et les cuisiniers ont fait de cette opération un laboratoire réussi de l'introduction des aliments bio et locaux en restauration collective. Pour cette année scolaire 2009/2010, 43 lycées ont introduit régulièrement des produits bio. L'analyse des approvisionnements révèle que les producteurs approvisionnent à hauteur de 19 % du chiffre d'affaire, les transformateurs et distributeurs régionaux 72 %, contre 9 % seulement pour les acteurs non-régionaux. Ainsi, entre ce que les producteurs vendent en direct et ce qui est valorisé par l'intermédiaire des transformateurs régionaux, on perçoit l'impact positif de la restauration collective en tant que débouché local. Si l'objectif du plan Barnier de passer à 20 % de produits bio dans la restauration collective se réalisait en Rhône-Alpes, les besoins à produire sont de 32 000 bovins, 900 000 volailles de chair (soit 3 fois la production actuelle), la production de 2 300 vaches laitières, 55 ha de fruits, 130 ha de légumes et 170 ha de blé panifiable. ■

AGRICULTURES PLURIELLES

Si l'agriculture biologique se retrouve aujourd'hui parmi les signes officiels de qualité avec les labels rouges ou les appellations d'origine contrôlée, c'est avant tout un mode de production qui s'est développé dans les années 60 par des paysans ayant fait le choix de cultiver et d'élever les animaux dans le respect de la nature et du bien-être animal. Elle respecte un cahier des charges européen dûment contrôlé par des organismes certificateurs à tous les stades de la filière mais elle repose également sur la charte internationale de l'IFOAM (international foundation for organic agriculture), basée sur des objectifs écologiques, sociaux et humanitaires, et économiques.

UN BRIN D'HISTOIRE

Biologique, paysanne, durable, raisonnée... et bientôt haute valeur environnementale, les formes d'agriculture ne manquent pas, et il est parfois difficile pour le néophyte de s'y retrouver. Les agricultures dites alternatives comme la bio, l'agriculture durable ou l'agriculture paysanne ont comme origine commune de s'être opposé à la fin des années 70 au modèle dominant représenté par une agriculture intensive, réduite à sa seule fonction de production et parfois qualifiée d'industrielle. Derrière ces démarches, il y a des hommes et des femmes qui ont fait des choix, ont échangé sur leurs pratiques et créé des références. La première a été l'agriculture biologique avec la création de la fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB) en 1978 dont l'objectif est « le respect de la terre, de l'environnement et des cycles biologiques, la santé, le bien-être animal, la vie sociale et un développement économique cohérent ». Un nouveau pas a été franchi en 1982 avec la création de l'institut technique de l'agriculture biologique (ITAB).



En 1984, ce sont les défenseurs d'une agriculture paysanne qui se sont regroupés au sein de la fédération associative pour le développement de l'emploi agricole et rural (FADEAR). « L'agriculture paysanne doit permettre aux sociétés paysannes de vivre décemment de leur métier sur des exploitations à taille humaine, participant ainsi à rendre le milieu rural plus vivant ».



En 1993, le Forum de l'Agriculture Raisonnée respectueuse de l'environnement (FARRE) a été créé. Cet espace d'échanges interprofessionnel a pour vocation de faire connaître l'agriculture raisonnée « qui cherche à optimiser la gestion des exploitations et à réduire les effets négatifs pour l'environnement de certaines pratiques sans remettre en cause la rentabilité économique ». De tous les mouvements, il est de loin celui qui s'éloigne le moins du modèle économique productiviste dominant. S'il peut aboutir à une utilisation moindre des pesticides, il n'en remet pas en cause leur usage.

En 1994, dans le grand Ouest de la France, le Réseau Agriculture Durable voyait le jour au sein des CIVAM (centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) pour « encourager des systèmes de production autonomes et économes, économiquement viables, sains pour l'environnement et socialement équitables ». Il est connu dans les systèmes d'élevage laitier. Ce réseau incarne avec l'agriculture paysanne de la FADEAR l'agriculture dite durable.

Hormis l'agriculture raisonnée, ces modes de production se retrouvent dans la recherche de cohérence, elles offrent aussi une critique du progrès à des degrés divers, et luttent contre une division sociale du travail en refusant « l'industrialisation » des filières et de l'activité agricole elle-même. Cette volonté de valoriser le travail paysan rejoint le souci de réhabiliter la multifonctionnalité d'une agriculture connectée à son territoire. Ces mouvements se sont retrouvés au sein du réseau InPACT (initiatives pour une agriculture citoyenne et territoriale) créé en 2001 au niveau national et décliné en régions.

Parmi ces modes de production, seule l'agriculture biologique bénéficie d'une identification des produits qui en ont issus, par le nouveau logo européen, l'euro-feuille, les autres agricultures reposent davantage sur des démarches de progrès, elles se définissent par un ensemble de pratiques agricoles, de réflexions et de valeurs. (voir tableau comparatif page suivante). ■

■ RENCONTRE CIRCUITS-COURTS

Le 10 novembre 2010, le réseau InPACT Rhône-Alpes organise une rencontre autour de l'installation en circuits courts au CFPPA de Montravel. > www.agricultures-alternatives.org

L'agriculture raisonnée

Le référentiel national qui définit les pratiques permettant d'accéder à la qualification « agriculture raisonnée » est encadré par l'arrêté du 30 avril 2002. Il se présente sous la forme d'un guide de bonnes pratiques agricoles comportant une centaine d'exigences dont la moitié renvoie à des dispositions réglementaires qui sont en vigueur pour l'ensemble des agriculteurs.



L'agriculture raisonnée n'interdit pas l'usage des produits chimiques de synthèse, elle précise simplement les conditions d'utilisation requises pour ces produits : respect des doses, conditions de stockage, entretien du matériel de pulvérisation... En Rhône-Alpes, on compte 118 exploitations qualifiées en agriculture raisonnée (contre près de 2000 en agriculture biologique).

Fermier, montagne, certification de qualité

En plus des signes de qualité, il existe plusieurs autres mentions ayant pour but de mettre en avant une caractéristique particulière liée à un produit agricole. Ces mentions dites valorisantes font l'objet d'un étiquetage particulier. La dénomination montagne est encadrée par un cahier des charges qui vise à assurer que toutes les étapes d'élaboration du produit, de la production au conditionnement, ont été réalisées en zone de montagne. La mention « fermier » a pour objectif quant à elle de valoriser les produits qui ont été fabriqués sur le lieu de la ferme. A ce jour, il n'existe pas de texte réglementaire qui définisse de manière générale les conditions du terme fermier. Très peu connue des consommateurs, la certification de conformité de produit atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des règles spécifiques et à des caractéristiques préalablement fixées qui la distinguent du produit courant et qui portent selon les cas sur la production, la transformation ou le conditionnement. Les caractéristiques spécifiques peuvent être relatives à la composition du produit, à ses caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques ou à certaines règles de fabrication. ■



L'agriculture biologique, c'est aussi un signe officiel de qualité



L'agriculture biologique est un des 6 signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine reconnus par le Ministère de l'Agriculture au côté du Label rouge, de l'AOC (*appellation d'origine contrôlée*) et des signes européens que sont l'AOP (*appellation d'origine protégée*), l'IGP (*indication géographique protégée*) et la STG (*spécialité traditionnelle garantie*). Tous ces signes sont encadrés par des cahiers des charges spécifiques et bénéficient de logos nationaux et/ou communautaires. ■

	OBJECTIFS	EVALUATION	PRATIQUES
AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Respect des écosystèmes naturels, respect de la santé humaine et animale, recherche d'un développement économique cohérent.	Cahier des charges par production. Contrôles indépendants. Certification, attribution de la marque AB.	Concerne toutes les productions. Produits chimiques de synthèse interdits. Rotations culturales longues. Gestion de la matière organique.
PRODUCTION FERMIERE	Créer de la valeur ajoutée par la transformation et la vente. S'engager dans une démarche de qualité des produits. Favoriser un échange entre les producteurs et les consommateurs. Participer au développement harmonieux du territoire.	Charte nationale des producteurs fermiers. Cahier des charges par produit et par terroir (à venir).	Concerne toutes les productions. Matières premières issues exclusivement de la ferme. Maîtrise et responsabilité du produit transparence / consommateur. Accueil du public. Entretien de l'espace rural.
AGRICULTURE PAYSANNE	Respect des sociétés paysannes et de l'emploi agricole et rural réparti sur tout le territoire, sur des exploitations à taille humaine.	Charte de l'agriculture paysanne. Indicateurs socio-économiques. Diagnostics agri-environnementaux.	Concerne toutes les productions. Autonomie en protéines. Réductions d'intrants. Rotations cultures longues. Gestion des pâturages. Produits fermiers. Entretien de l'espace rural.
AGRICULTURE RAISONNEE	Utilisation raisonnée des produits phytosanitaires et des engrais. Axe de communication visant à améliorer l'image de marque des agriculteurs. Devenir le futur standard de l'agriculture française.	Référentiel. Guides techniques professionnels. Auto-diagnostics. Contrôles externes (certification des exploitations une fois tous les 5 ans).	Concerne tous les secteurs de production. Respect de la réglementation. Cahiers d'enregistrement. Locaux de stockage fermés. Analyses des sols. Réglage du matériel.

ECLAIRAGE

Savoir différencier les signes officiels de qualité et d'origine

LABEL ROUGE



Le Label Rouge atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire. La demande de reconnaissance d'un Label Rouge est déposée par un groupement de producteurs ou de transformateurs auquel a été reconnue la qualité d'organisme de défense et de gestion.

En Rhône-Alpes, 57 labels en volaille, charcuterie, viande, miel, fruits et 1800 producteurs.

AOC



L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé, dont les caractéristiques sont dues essentiellement à ce milieu géographique. Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir qui s'exprime par le savoir-faire des hommes.

En Rhône-Alpes : 41 AOC viticoles (6500 viticulteurs), 15 AOC fourragères (2300 éleveurs) et 8 AOC volailles, fruits (1900 producteurs de noix de

Grenoble, 530 producteurs d'huile d'olive de Nyons)

AOP



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) identifie d'abord un produit unique, propre à un terroir, le nom du produit ou la zone géographique associée est protégée. L'AOP s'applique à des produits dont les caractéristiques sont propres à un terroir. Le savoir faire des hommes valorise les composants du produit sans toutefois les modifier complètement. En France, toutes les AOC sont protégées par l'AOP.

IGP



L'Indication Géographique Protégée (IGP) valorise le nom d'une région ou d'un lieu déterminé servant à désigner un produit agricole ou d'une denrée alimentaire. L'IGP peut être attribuée sur la base d'élément de réputation du produit, sur son histoire liée à celle de la localité. L'exigence de la qualité est contrôlée par le respect du cahier des charges. La démarche IGP n'impose pas uniquement une zone géographique de production, c'est l'élément fondamental de distinction avec l'AOP.

En Rhône-Alpes : 14 IGP

STG



La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ne fait pas référence à l'origine d'un produit mais vise à protéger la composition traditionnelle d'un produit ou son mode de production traditionnel.

Aucun opérateur en Rhône-Alpes

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique



est un mode de production agricole spécifique assurant qu'un ensemble de pratiques agricoles sont respectueuses des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs. Visant à la préservation des sols, des ressources naturelles, de l'environnement et au maintien des agriculteurs, l'agriculture biologique est souvent considérée comme un ferment de l'agriculture durable.

En Rhône-Alpes 1919 producteurs

HVE

Des exploitations à haute valeur environnementale ?

La loi Grenelle 2 votée en mai 2010 introduit une démarche de certification environnementale des exploitations agricoles. La « Haute valeur environnementale » porte sur 4 modules : la biodiversité, la stratégie phyto-sanitaire, la fertilisation et la gestion des ressources en eau. A terme, des produits pourraient porter la mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale » pour les exploitations agricoles ayant atteint le niveau 3 de résultats en terme d'impact environnemental.

Bonne nouvelle pour l'environnement ? Rien de moins sûr. En effet, les critères aujourd'hui retenus, bien en deçà des exigences de la bio, ne semblent pas suffisants pour réellement tirer les pratiques vers le haut. De plus les objectifs ambitieux de 50 % des exploitations agricoles engagées en 2012 paraissent bien difficiles à respecter.

AGRICULTURE LOCALE, OUI MAIS

Consommateurs et restaurants collective se tournent de plus en plus vers la consommation des produits locaux. Si cette orientation favorise clairement le maintien d'emplois en milieu rural, son effet sur l'environnement reste à prouver. En effet, la consommation de produits locaux limite les pollutions liées au transport des marchandises, mais l'empreinte écologique d'une assiette est liée à 20 % au transport des marchandises et à 80 % au mode de production des denrées alimentaires*.

Dès que ces aliments sont issus d'une agriculture utilisant des produits chimiques de synthèse (*engrais et produits phytopharmaceutiques*), on sait qu'ils sont fortement consommateurs d'énergie (*par exemple, la synthèse d'une unité d'azote nécessite approximativement un kilo d'équivalent pétrole et une exploitation en consomme en moyenne 4500 kg par an*). Ainsi, l'idéal pour l'environnement, c'est bio et local.

*Selon l'Institut Economique de Montréal, note économique de février 2010

Source : Chambre régionale d'Agriculture

De l'agriculture paysanne à l'AB

Installés à Saint Paul en Jarez dans la Loire, Agnès et Olivier Dubois élèvent 41 vaches jersiaises et 50 chèvres. Le lait est valorisé en laiterie, une partie toujours plus importante transformée à la ferme. Olivier s'installe avec son père en 1994, seul à partir de 2001, il engage la conversion vers la bio dès 2003, Agnès le rejoint lors de son installation en 2005. Le choix de la conversion s'est imposé à Olivier qui avait le sentiment d'être allé au bout du système de production conventionnel, bien que travaillant déjà de manière peu intensive. Le passage au bio était un nouveau défi vers une agriculture plus respectueuse de l'environnement qui a nécessité de se former, d'échanger beaucoup avec les producteurs bio voisins.

Parmi les principaux changements, les vaches Holstein ont été progressivement remplacées par les jersiaises plus rustiques et dont la qualité du lait permet une meilleure valorisation en transformation, les soins aux animaux à nécessité de se former à la phytothérapie et aux huiles essentielles. Au niveau des cultures, les engrais et les herbicides ont disparu, les céréales sont désherbées à la herse étrille, si nécessaire.

Enfin, les mélanges prairiaux ont été adaptés afin de tendre vers l'autosuffisance alimentaire pour se passer des compléments alimentaires.

Agnès et Olivier sont aujourd'hui heureux de ce parcours et ne regrettent en rien leur conversion vers l'agriculture biologique.



Corabio et la Chambre Régionale d'Agriculture proposent un dossier comprenant toutes les informations pratiques pour se convertir à la bio

COMPARATIF

Du raisonné au bio, ce que ça change en viticulture



Sébastien Coquard exploite avec son père à Sarcey dans le Rhône un domaine de 21 hectares de vignes, 4 ha de cerisiers et quelques prairies. Pratiquant l'agriculture raisonnée depuis de nombreuses années, il a fait le choix en avril dernier de convertir 5 hectares de Gamay à l'agriculture biologique. Concernant la fertilisation du vignoble, n'utilisant presque plus d'engrais chimique depuis 10 ans, il ne va pas y avoir de changement. En revanche, il utilisait encore 2/3 d'herbicides foliaires à faible dose pour maîtriser l'enherbement. Désormais, il devra désherber mécaniquement seulement, ce qui suppose de faire très attention aux conditions météorologiques. Concernant la lutte contre les maladies et ravageurs, les produits chimiques autorisés en raisonné n'étaient utilisés qu'en cas de forte présence des ravageurs. En agriculture bio, les produits chimiques étant désormais interdits, les traitements préventifs au cuivre devront être effectués plus régulièrement, ce qui suppose plus de surveillance et de passages. Administrateur à la cave coopérative de Bully, Sébastien compte passer toutes ses vignes en bio et valoriser ses vins en bio en fin de conversion. ■

Du label Savoie à l'AB

Situé à la Motte Servolex, Roger Sulpice produit des pommes et des poires sur 4 hectares, complétées de 5000 m² de fraises et quelques hectares de céréales régulièrement grignotées par l'extension urbaine de Chambéry. Lors de son installation, il produisait sous le label Savoie avec un cahier des charges lié surtout au taux de sucre des fruits, à la présentation visuelle et à l'origine de la production. Après avoir résolu des problèmes d'araignées rouges grâce à des auxiliaires au lieu des acaricides sur les conseils de son technicien, Roger Sulpice se rend en Italie chez des producteurs bio, et voyant les résultats, décide de convertir progressivement ses vergers en bio. Du coup, il ne peut plus utiliser le label Savoie qui n'autorise pas la catégorie II, mais il valorise très bien avec le logo AB. Malgré la prise de risque (pas de solutions idéales sur la tavelure ou le psyle du poirier), il ne regrette en rien son choix puisqu'il y arrive techniquement, qu'il valorise bien et qu'il a « l'esprit beaucoup plus libre en allant dans ses vergers ». Il livre ses fruits à la coopérative de fruits du Tremblay qui commercialise via son magasin de détail et les magasins Biocoop du département. ■



De l'AOC comté en bio : Une plus grande autonomie de la ferme

Samuel Pertreux s'est installé en 2004 avec son père sur une ferme de 135 hectares avec 55 vaches laitières sur le Haut Plateau du Bugey. L'exploitation produisait déjà du lait à comté avec comme contraintes de ne pas utiliser d'ensilage, d'OGM et de limiter quelque peu les concentrés. L'arrivée de Samuel sur la ferme a été l'occasion de réfléchir une conversion à l'agriculture biologique, son père était déjà bien motivé par l'arrêt des pesticides sur les cultures, le troupeau était conduit en extensif, et Samuel avait travaillé sur une ferme bio. Le passage en bio s'est traduit par une réorganisation des cultures pour atteindre une plus grande autonomie. Avant, les céréales étaient vendues et la ferme achetait des aliments du bétail. Depuis 2004, des luzernes ont été implantées et davantage de céréales sont produites chaque année pour acheter moins de tourteaux. Aujourd'hui, étant le seul coopérateur certifié bio, le lait n'est pas valorisé en bio. Mais les éleveurs ne regrettent en rien leur choix, le lait à comté est déjà bien rémunéré, les veaux de lait sont valorisés en direct dans des points de vente collectifs en bio, les réformes sont engraisées et valorisées en bio auprès de Bovicoop. ■



Des fiches pratiques sur les filières bio



Corabio gère un observatoire de la production biologique en Rhône-Alpes. Afin de connaître en un coup d'oeil les données clés d'une filière de production, elle co-édite avec Appui Bio des fiches filière thématiques. Elle vient ainsi d'éditer 2 nouvelles fiches régionales : grandes cultures et PPAM (plantes à parfums aromatiques et médicinales). Outre les données régionales sur la production et la commercialisation, ces fiches comprennent également des chiffres nationaux.

■ Elle sont téléchargeables sur www.corabio.org

Caractéristiques des fruits bio recherchés par les transformateurs et grossistes

Bioconvergence a édité un document à l'attention des producteurs de fruits bio de la région Rhône-Alpes pour expliciter la qualité recherchée par les transformateurs et grossistes Bio de la région. Ce document est le résultat d'une enquête conduite par un groupe d'étudiants de la MFR d'Anneyron en avril 2010 sous la direction de l'association. Cinq fruits ont été étudiés : la pomme, la poire, l'abricot, la fraise et la framboise.

■ Ce document est disponible gratuitement auprès des GAB ou directement à Bioconvergence (contact@bioconvergence.asso.fr)



Bio et local, c'est l'idéal !

DU 21 AU 26 SEPTEMBRE EN RHONE-ALPES



De plus en plus de citoyens et de consommateurs prennent conscience des bénéfices de l'agriculture biologique pour l'environnement. Quand, en plus, ce sont des produits bio locaux, la société est gagnante sur tous les tableaux. En effet, au delà du faible impact du mode de production sur l'environnement, la production locale a le mérite d'être moins transportée et surtout de créer des emplois localement, que ce soit dans les fermes ou dans les entreprises de transformation de proximité. Les possibilités de

consommer bio et local en Rhône-Alpes sont nombreuses avec 700 fermes qui pratiquent la vente directe, des points de vente collectifs, de très nombreux marchés, des magasins spécialisés. Avec plus de 6 millions de consommateurs, les paysans bio se sont orientés depuis longtemps, du moins pour une part de leurs produits, vers les circuits courts. Pour promouvoir la consommation de produits bio et locaux, Corabio organise avec certains de ses producteurs adhérents, du 21 au 26 septembre prochains, pour la 4^{ème} année, la campagne de promotion « Bio et local, c'est l'idéal ». ■



QUESTIONS REPONSES

à David Peyremorte, président de l'ASAFI

Pouvez-vous nous présenter l'ASAFI et quel est son rôle ?

L'ASAFI est l'association des adhérents français à l'IFOAM*. Sa mission est notamment de synthétiser des propositions françaises et de les formuler à l'IFOAM Europe qui peut à son tour saisir la Commission européenne, notamment sur des questions réglementaires. De la même façon, l'ASAFI est amenée à discuter de questions européennes ou internationales soulevées par l'IFOAM Europe ou Monde.

Même si ce dossier n'a pas connu une issue très favorable, l'ASAFI a beaucoup travaillé, dans un bon consensus de ses membres, sur l'élaboration du cahier des charges de la viticulture biologique. Malheureusement, le consensus français n'a pas gagné l'Europe... Alors qu'elle s'occupait à l'origine principalement de questions réglementaires, l'IFOAM intervient de plus en plus sur des sujets politiques.

Un sujet d'actualité ?

Nous menons actuellement une réflexion importante sur l'orientation de la PAC après 2013.

Qui adhère à l'ASAFI ?

Il y a une vingtaine d'organisations adhérentes pour la France et je dois souligner que malgré la diversité des membres, il y a une dynamique très constructive pour défendre et faire évoluer l'agriculture biologique.

IFOAM : Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique

■ INFO + : <http://www.ifoam-eu.org/>



Alternatives Bio est édité par Corabio et Bioconvergence Rhône-Alpes | Directrices de la publication : Maria Pelletier et Françoise Reiller | Rédactrice en chef : Marinette Feuillade
 Coordination générale et maquette : Olivier Rousseau | Rédaction : Marie-Thérèse Castaing - Antoine Couturier - Bérengère De Montmarin - Marinette Feuillade - Julie Maisonhaute
 Olivier Rousseau - Corabio est la Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique :
 Tél. : 04 75 61 19 35 - Fax : 04 75 79 17 68 | contact@corabio.org

Bioconvergence Rhône-Alpes est l'association des transformateurs et distributeurs de produits bio :
 Tél. : 04 75 25 97 00 - Fax : 04 75 61 94 55 | contact@bioconvergence.asso.fr
 INEED Rovaltain TGV - 1 rue Marc Seguin - BP 11150 Alixan - 26958 Valence cedex 09
 Imprimé à 3000 exemplaires sur papier recyclé par Impressions Modernes (07) | ISSN 1626-6102



Avec le soutien de
 Rhône-Alpes



LE CHIFFRE

1919

C'est le nombre de producteurs certifiés en agriculture biologique en Rhône-Alpes. Ils cultivent 62091 hectares (en bio et en conversion) soit 4,2 % de la Surface Agricole Utile (SAU) de la région.

VU POUR VOUS

Le nouveau logo bio européen est entré en vigueur depuis le 1^{er} juillet. Sa présence sur l'étiquetage assure le respect du règlement sur l'agriculture biologique de l'Union européenne.



Il peut être appliqué sur les produits qui :

- contiennent au moins 95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique,

- sont conformes aux règles du système officiel de contrôle et certification,
- portent le nom du producteur, du préparateur ou du distributeur et le nom ou le code de l'organisme de certification.

Sa mention est obligatoire pour les produits alimentaires pré-emballés. Il reste facultatif pour les produits importés. Dans tous les cas où il est utilisé, doivent figurer à proximité l'indication du lieu de production des matières premières agricoles composant le produit : «Agriculture UE», «Agriculture non UE» ou «Agriculture UE/non UE», avec la possibilité de mentionner le pays, ainsi que le numéro de code de l'organisme certificateur.

A LA PAGE

Transition vers l'agriculture biologique

Quels enjeux et quelles perspectives pour l'agriculture biologique à l'heure d'une demande croissante de la société ? Quels parcours pour les agriculteurs en transition vers l'agriculture biologique, qu'il s'agisse d'installation, de conversion ou de développement ? Quels accompagnements pour faciliter ces transitions ? Cet ouvrage présente des éléments d'analyse et des voies d'innovation pour les différents systèmes de production (*maraîchage, arboriculture, viticulture, grandes cultures, élevage, polyculture*), mais aussi pour la formation et l'accompagnement. Il propose une réflexion sur le devenir de l'agriculture et les perspectives s'ouvrant à nos systèmes agricoles.



Conçu par des spécialistes, cette synthèse offre un appui scientifique, argumenté et concret, à ceux qui se consacrent aux transitions vers des systèmes agroalimentaires plus écologiques.

- Coordination éditoriale de Claire Lamine, Stéphane Bellon
- Co-édition : Educagri - 316 pages - 29 €

QUOI DE NEUF ?

Court circuit dans le potager



Le magasin de producteurs bio ouvert il y a un an à Chabeuil, dans la Drôme, est intéressant à plus d'un titre. Afin de pouvoir proposer des légumes en quantité suffisante et régulière, certains producteurs associés de « Court Circuit » (*ils sont 16 au total*) déjà bien implantés sur le territoire, ont mis une partie de leurs terres à la disposition de jeunes maraîchers qui souhaitaient s'installer. C'est le cas d'Hélène et de Michel Grandouillet, producteurs de grandes cultures et plantes aromatiques à Chateaudouble (*Earl de Lierne*). Dans un bel élan de solidarité paysanne,

ils ont loué une partie de leurs terres à Sophie et Emilie Lattier et à Jean Heinisch, qui proposent à eux trois une large gamme de légumes de saison ainsi que quelques petits fruits, le tout sur 2,5 hectares.

Une formule originale qui a permis à des jeunes de concrétiser leur projet professionnel, d'élargir l'offre de produits du point de vente collectif et ce faisant, pour les consommateurs, de profiter d'une grande diversité de produits bio et locaux, avec une traçabilité incomparable. L'illustration très concrète qu'un point de vente collectif bio profite à l'emploi, à l'économie locale, à l'environnement et à la qualité alimentaire.

- INFO + : www.courtccircuit.org



AGENDA de JUILLET à OCTOBRE 2010

- Portes ouvertes dans les fermes du May et de la Prairie (38) | le 20 septembre
- Porte ouverte chez Benjamin Thomine | le 21 septembre en Ardèche
- Campagne Bio et local, c'est l'idéal | du 21 au 26 septembre
- Porte ouverte au Gaec du Pré Ombragé | le 28 septembre en Haute-Savoie
- Sommet de l'élevage | du 6 au 8 octobre à Clermont Ferrand
- Porte ouverte à la ferme de Ventabren | le 7 octobre dans la Drôme
- Colloque sur les opportunités du marché bio | le 7 octobre à Bourg-en-Bresse
- Porte ouverte au Gaec de la Combe | le 12 octobre dans la Loire
- Colloque AB et Collectivité territoriales | le 14 octobre à Aix les Bains (74)
- Porte ouverte au Gaec de la Combte du Val | le 19 octobre dans l'Ain

➔ A SUIVRE | 52

Nous vous donnons rendez-vous en octobre 2010 pour le prochain numéro d'Alternatives Bio dont le dossier sera consacré à la transformation en agriculture biologique. Vous pouvez nous faire part de vos informations à ce sujet à contact@corabio.org