

Étude

État des lieux de l'agriculture biologique sur les Aires d'Alimentation de Captage

AAC: Drouillard - Font Longue - La Touche Triac - Mouvière - Roche - Vars

- Février 2012-







SOMMAIRE

INTRODUCTION	p l
I- CONTEXTE ET OBJECTIFS DE L'ETUDE	p 2
 I-1 L'agriculture biologique, concepts et définition I-2 L'agriculture biologique, un mode de production au service de la protection des eaux I-3 L'agriculture en Charente et les chiffres de la bio Charentaise. a) L'agriculture en Charente. b) L'agriculture biologique en Charente c) La production biologique en Charente en comparaison aux autres département Picto-Charentais 	ts
II- ETAT DES LIEUX DE LA BIO SUR LES AAC	p 10
II-1 fiches / EA / source II-2 AAC Source de « La Roche » II-3 AAC Source de « Mouvière » II-4 AAC Sources de « la Touche et Prairies de Triac » II-5 AAC Source de « Font Longue » II-6 AAC Source de « Puits de Vars » II-7 AAC Source de « Chez Drouillard »	
III- LE POTENTIEL DE DEVELOPPEMENT DE LA BIO SUR LES AAC	p 27
III-1 Les opérateurs économiques par filière, la collecte et la vente des produits bio III-3 Le développement de la bio en France et en Poitou-Charentes III-2 Un soutien de l'état et des structures de conseil pour accompagner les producteurs vers la lIII-3 Les atouts et les freins au développement de la bio sur les AAC	bio.
CONCLUSION	p 59
ANNEXES	
Cartes IGN des AAC	
Rapport rédigé par Hugues Chaboureau animateur à la MAB avec l'appui d'Agrobio Poitou-	

Charentes

Maison de l'Agriculture Biologique de la Charente Association de développement de l'Agriculture Biologique en Charente 33, route de Mougnac – 16400 La Couronne Tél.: 05 45 63 00 59

Mail: h.chaboureau-mab16@orange.fr

INTRODUCTION

La dégradation de la qualité des ressources en eau destinée à la production d'eau potable a poussé le syndicat d'Harmonisation d'eau Potable de la Charente (SHEP16) à s'engager dans une démarche de reconquête de la ressource en eau dans le cadre du programme Re-Sources.

Dans le cadre du plan d'actions bio sur les bassins AEP proposé par le réseau Agrobio Poitou-Charentes (groupements des agriculteurs biologiques du Poitou-Charentes), mis en place depuis 2009 avec le conseil régional et l'agence de l'eau Adour Garonne, un état des lieux de l'agriculture biologique (AB) a été programmé sur ces bassins.

L'objectif de cet état des lieux est de connaître la place qu'occupe actuellement l'AB sur ce territoire (recensement des producteurs et des opérateurs) pour pouvoir développer par la suite des actions de vulgarisation, de communication, d'accompagnement technique...

Ce rapport ne décrira pas de façon exhaustive les différents territoires (contexte agronomique, hydrogéologique...) et enjeux liés à la qualité de l'eau sur les AAC, ni le contexte réglementaire lié aux mesures de protection des eaux. Des diagnostics territoriaux des pressions agricoles sur les aires d'alimentation de captages prioritaires de Charente ont déjà été réalisés en 2011 sur l'ensemble des sources concernées. Ce travail a été réalisé par le bureau d'étude (SCE) et coordonné par Frédérique Joubert animatrice au SHEP de la Charente.

I- CONTEXTE ET OBJECTIFS DE L'ETUDE

I-1 L'agriculture biologique, concepts et définition

Les textes en vigueurs (règlement (CE) 834/2007) définissent l'agriculture biologique (AB) comme étant « un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles. l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard des produits obtenus grâce à des substances et procédés naturels ». La Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques des régions de France (FNAB), structure représentative des agriculteurs biologiques définit l'AB comme « un concept global qui s'appuie sur le choix de valeurs comme le respect de la terre et des cycles biologiques la santé, le respect de l'environnement, le bien être animal, la vie sociale, etc. C'est un mode de production agricole fondé sur un ensemble de techniques complexes excluant l'utilisation de produits chimiques de synthèse ». Dans cette définition il faut comprendre que l'AB n'est pas qu'une approche scientifique et technique différente de l'agriculture conventionnelle. Elle englobe aussi un panel de questions et de débats plus vastes allant de la qualité des produits aux questions relatives aux modèles d'organisation économique des filières agricoles. L'agriculture biologique a fait son apparition dans les années soixante. Pourtant, elle ne connaît une réelle montée en puissance que depuis les dix dernières années. Depuis les années 2000, la bio est d'avantage reconnue dans de nombreuses communautés scientifiques et techniques. L'évolution de l'agriculture biologique est caractérisée par le passage d'une logique de rupture à une logique d'alternative. Elle était autrefois portée par une minorité d'agriculteurs en marge du milieu agricole conventionnel. Elle est aujourd'hui encouragée par les Organismes Professionnels Agricoles (OPA) conventionnelles et les pouvoirs publics.

I-2 L'agriculture biologique, un mode de production au service de la protection des eaux :

Depuis le 1er janvier 2009, le cahier des charges de la bio est harmonisé au niveau européen. Le texte cadre (834/2007) a été voté en juin 2007 et le principal règlement d'application (889/2008) a été voté le 2 juillet 2008. Ce nouveau dispositif s'applique donc à l'ensemble des pays de la communauté européenne.

Le cahier des charges de l'agriculture biologique implique la mise en place de systèmes de production cohérents qui préservent efficacement les ressources en eau contre les nitrates et les produits phytosanitaires et qui limitent l'érosion des sols. Résumé à l'extrême, appliquer le mode production bio revient à ne plus utiliser d'engrais minéraux ni de produits phytosanitaires de synthèses. En production animale, des normes plus strictes sont mises en place et cela principalement dans un objectif d'amélioration du bien-être animal.

L'Agriculture Biologique répond à deux enjeux principaux de la préservation de la ressource en eau qui sont :

- conserver les ressources en eau
- protéger la qualité de l'eau

La rétention

Les agriculteurs biologiques conservent autant que possible les ressources naturelles en eau telles que les ruisseaux et les zones humides. De plus, ils s'efforcent de limiter le ruissellement par :

• l'amélioration de la structure du sol et de sa capacité de rétention en eau grâce à la rotation des cultures, la sélection judicieuse des plantes, l'utilisation d'engrais organiques et par la

mise en place de couverts végétaux ainsi que l'utilisation de techniques telle que les semis sous couvert (objectif du couvert permanent).

• la création et l'entretien de haies et de prés, ainsi que de la végétation naturelle, pour réduire l'érosion du sol

Les agriculteurs biologiques ont constaté que réduire le ruissellement et augmenter la qualité générale du sol réduit le besoin d'irrigation dans les zones plus sèches.

La qualité

De plus, l'agriculture biologique préserve et améliore la qualité de l'eau en proscrivant des produits chimiques qui pourraient finir dans les lacs, les rivières, les ruisseaux et autres voies d'eaux.

L'agriculture biologique limite interdit l'utilisation d'engrais de synthèse et de produits phytopharmaceutiques de synthèse, ainsi que celle d'hormones et de régulateurs de croissance, qui ne risquent donc pas de se retrouver dans les cours d'eau. Cela réduit également le risque d'eutrophisation des plans et des cours d'eau.

Solutions systémiques

- Rotations longues et diversifiées
- Chargements modérés (en moyenne 1,2 Unités Gros Bovin / ha SFP)
- Surfaces en herbe importantes (60% des surfaces bio en France)
- Travail des parcelles préservant la structure et la vie du sol
- Maintien de haies, bandes enherbées ou fleuries

Pratiques

- Fertilisation azotée modérée et non utilisation de phytosanitaires de synthèse
- Implantation de cultures intermédiaires
- Choix de variétés résistantes aux maladies
- Désherbage mécanique et thermique, plutôt que chimique
- Une optimisation de l'herbe et une maximisation du pâturage dans les élevages

Rappel des prescriptions du cahier des charges bio au regard de la protection de l'eau.

Depuis le 1er janvier 2009 c'est le règlement CEE 834/2007 qui définit le cadre du mode de production biologique. Ce règlement est commun à l'ensemble des pays de la communauté européenne. Les pratiques qui, selon ses règles, peuvent contribuer à la protection de l'eau sont :

Fertilité du sol : aucun engrais chimique de synthèse

La fertilité et l'activité biologique du sol doivent être maintenue ou augmenté en premier lieu par :

- La culture de légumineuses, d'engrais verts ou de plantes à enracinement profond dans le cadre d'un programme de rotation pluriannuelle approprié
- L'incorporation d'effluents d'élevage provenant de la production animale biologique
- L'incorporation d'autres matières organiques, compostées ou non, dont la production est assurée par des exploitations biologiques
- L'incorporation d'effluents d'élevage non issus d'élevages biologiques (interdiction d'utiliser des effluents originaires d'élevages « industriels »)

Protection des cultures : aucun produit phytosanitaire de synthèses

L'agriculture biologique privilégie en tout premier lieu une approche préventive de la protection des cultures : la lutte contre les parasites, les maladies et les mauvaises herbes est axée sur l'ensemble

des mesures suivantes :

- Choix d'espèces et de variétés appropriées
- programme de rotation appropriée
- procédés mécaniques
- protection des ennemis naturels (auxiliaires) par des moyens adéquats (haies, bande enherbées, dissémination de prédateurs...)
- désherbage thermique

Le recours à des produits phytosanitaires naturels est également possible, sous trois conditions :

- Produit mentionné dans la liste positive
- utilisation uniquement « en cas de danger immédiat menaçant la culture »
- des insecticides et des fongicides naturels peuvent être autorisés. Tous les herbicides sont interdits.

En ce qui concerne la conduite des ateliers animaux :

- lien au sol : 50% de l'alimentation auto-produite
- Utilisation maximale du pâturage
- Pas de limitation de l'ensilage dans la ration
- Traitements allopathiques limités / animal
- Utilisation limitée des concentrés dans la ration (60%)
- Densité des animaux dans les bâtiments limités
- Élevage hors sol interdit

Un changement important de la nouvelle réglementation est l'autorisation de la mixité Bio/non Bio: Cette mixité est permise à partir du moment que les espèces végétales et animales soient différentes avec des ateliers clairement séparés.

Synthèse des pratiques des agriculteurs bio à promouvoir pour limiter les risques de pollution de l'eau :

Limiter les risques de pollution par les matières en suspension

- Assurer une couverture du sol maximale :
- Accroitre la surface en herbe
- Limiter les sols nus l'hiver :

En alternant autant que possible cultures d'hiver et de printemps en implantant des cultures intermédiaires

• Assurer une bonne structure du sol :

- Fertilisation organique
- Succession de cultures à enracinement différents
- Travail du sol limité (travail superficiel)
- Mettre en place et maintenir des dispositifs anti-érosifs (haies, bandes enherbées...)

Limiter les risques de pollution par les nitrates et les phosphates

- Limiter les excédents de nitrates et phosphates dans le sol
- Maintenir un chargement limité

- Composter le fumier, en particulier pour des apports réalisés à des périodes où les besoins des plantes en N sont faibles
- Répartir chaque année les effluents d'élevage sur l'ensemble de la surface épandable

• Minimiser la minéralisation de l'azote organique du sol au cours de l'interculture

- Privilégier les techniques de travail du sol simplifié au labour profond qui favorise l'aération du sol et augmente la minéralisation
- Retarder le plus possible les labours pour limiter la minéralisation d'automne

• Piéger les nitrates et phosphates excédentaires pendant l'interculture

- limiter les sols nus pendant l'hiver
- Broyer, disperser et enfouir les résidus de culture par un déchaumage superficiel afin qu'ils immobilisent l'azote du sol (phénomène de « faim d'azote »

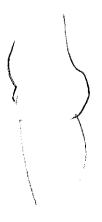
Limiter les risques de pollution par les produits phytosanitaires

- Prévenir le développement des adventices
- Intégrer des prairies temporaires dans la rotation
- Alterner des familles végétales différentes dans la rotation
- Privilégier un semis tardif des céréales pour limiter la concurrence des adventices
- Pratiquer le faux semis pour détruire les adventices avant l'implantation des cultures
- Privilégier les variétés végétales à implantation rapide (agressivité qui limite l'effet de compétition)
- Pour les prairies en pâturage, nécessité de faucher les refus (alternance fauche / pâture)

• Pratiquer le désherbage mécanique et/ou thermique

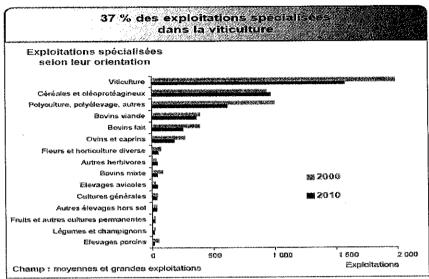
• Prévenir le développement des maladies et la prolifération des ravageurs

- Allonger la rotation grâce à l'introduction de prairies temporaires
- Alterner les familles végétales dans la rotation pour rompre le cycle des ennemis des cultures
- Privilégier les variétés résistantes et tolérantes aux maladies et ravageurs
- Favoriser le développement de la faune auxiliaire prédatrice des ravageurs des cultures

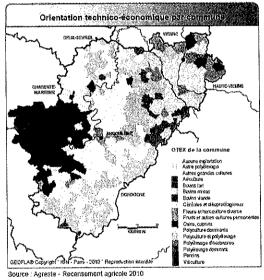


- I-3 L'agriculture en Charente et les chiffres de la bio Charentaise.
- a) L'agriculture en Charente.

Au dernier recensement agricole de 2010, la Charente compte 6 500 exploitations agricoles sur 366 200 ha de Surface Agricole Utile (SAU).



Source: Agreste - Recensements agricoles 2000 et 2010



Au constat du dernier recensement (2000- 2010), nous pouvons remarquer que la Charente a perdu 26% de ces exploitations en 10 ans. La disparition des unités agricoles correspond en général à des absorptions qui se traduisent par des agrandissements. Nous pouvons aussi observer que de nombreuses fermes d'élevage ont disparu ce qui se traduit par une augmentation des exploitations (en nombre et en surface) spécialisées en Grandes Cultures.

b) L'Agriculture Biologique en Charente (Source Agence bio, 2011)

En 2010, la SAU certifiée bio et en conversion représente 1,8 % de la SAU départementale (6 519 ha). Le nombre d'exploitations bio représente 2,3 % des exploitations totales du département (151 exploitations).

Nombre d'opérateurs et surfaces bio (ha) en 2010

		t) Exploi	b. Lations). Surfaces ations certifiées bio		1920 Block	nice e O/C	conven lotal	ion		ces certif onversio		Transfor-	Distri-
\$16 habrano Sano	EL DECENTION CONTROL C	2010	Evol./ 09	2010	Evol./ 09		2010		16 16	2010	Evol./ 09	% SAU tot.	mateurs	buteurs
16	CHARENTE	151	27%	4 068	-4%	1 391	1 060	2 451	109%	6519	21%	1,8%	39	22
17	CHARENTE-MARITIME	170	26%	4 693	7%	1 088	534	1 621	158%	6 314	26%	1.4%	87	21
79	DEUX-SEVRES	211	21%	6 4 4 2	20%	2 237	928	3 166	76%	9 608	34%	2.1%	73	16
86	VIENNE	141	31%	6 697	5%	1 726	463	2 190	133%	8 887	21%	1,9%	48	. 8
1.0	TOU-CHARENTES	673	25%	21 900	7%			9.428		31 327	26%	1,8%	247	67

Toutes les filières de production sont représentées en AB sur le territoire charentais. La majorité des surfaces du département sont des surfaces en herbe et en grandes cultures. Cela traduit le nombre important d'exploitations en polyculture-élevage.

Détail de l'élevage biologique en Charente (Source Agence Bio, 2011)

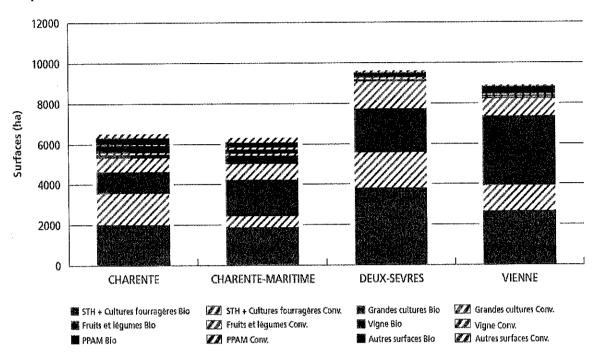
		វិទ្រាស់គេធ្វើបាន		inine dentina	and an experience of the second second
CHARENTE	Certifiées bio	Total bio + conversion	Certifiées bio	Conversion Totale	Total bio + conversion
	11.83	21 P 3	706	92	16-5017/£184,054
/aches laitières	2	3.0	()	c	
	([6)		1[47]	798	9.6)(4.6)
Brebis laitières 😘 🤫	3		S(Q)	152	2.4.2
	3)	Acido de Carros	žijio:	911	24.011
rules	(<u>4</u>)		£1,2:	0	1112
	zi:	100	<u>11</u> 68, 2000;	0.00	000001110703000
Poules pondeuses	<i>≣1</i> √27		<u>11.2: 47</u> 61¢i -	0	(122.44(616)
	7		(3)		
TOTAL	49	62	Actual of the Control		

Détail des cultures biologique en Charente (Source Agence Bio, 2011)

	a	Surfaces		Surf	aces en conv	rersion		Surfaces ce	rtifiées bio+
CHARENTE	NB EA	certifiées bio	C1	C2 C3		Total C123		conv	ersion
entarior enteres and the second	2010	2010		20	10	7 1 7 7 4 1	Evol. / 09	2010	Evol. / 09
Céréales	58	700	110	341	0	450	68,2%	1150	5,6%
Oléagineux	34	248	81	84	0	165	35,0%	413	10,8%
Protéagineux	20	145	3	41	0	45	127,6%	190	101,7%
Légumes secs	17	91	1	o o	0	1 1 1 2		92	26,3%
Grandes cultures	72	1,1(02)	195	467	Ö	661	61,3%		9443344
STH .	56	1 293	554	245	0	799	103,4%	2 092	31,0%
Autres fourrages	65	747	471	250	0	721	176,9%	1468	16,1%
Cultures fourragères	90	2 666	1 025	495	Ò	1520	132,7%	E Sala	
ruits frais	30	22	2	17	0	19	-24,9%	40	13,3%
Fruits secs	13	22	10	9	6	25	130,8%	47	55,4%
Fruits transfo	0	0	0	0	0	0		'n	
Fruits	3.4 /31 FE	41	- 11	26	6	44	21,5%	Editor and	
egumes frais	42		10	6	0	16	106,2%	7/2	
digner a	34	25%	10	1	6	17	165,3%	0.150	
PAM	11	7-	4	7	Ö	11	rening, c		
Autres es e	* 84	374	135	47	0	182	212,0%		12.6
TOTAL	151	4 068	1391	1 048	12	2 451	109,2%	6519	20,8%

c) La production biologique en Charente en comparaison aux autres départements Picto-Charentais (source Agence bio, 2011)

Répartition des surfaces certifiées bio et en conversion par filière et département en 2010



Productions animales en mode de production biologique - Nombre de têtes certifiées bio

	Vaches allaitantes	Vaches laitières	Brebis viande	Brebis faitières	Chèvres	Trules	Poulets de chair	Poules pondeuses	Ruches
CHARENTE	706	С	276	0	280	112	18 200	12 400	c
CHARENTE-MARITIME	253	62	574	0	69	¢	29 300	c	C
DEUX-SEVRES	1 422	214	2 097	0	1 215	325	925 783	30 414	0
VIENNE	736	c	1 498	0	187	c	74 650	5 335	0
POITOU-CHARENTES	3 117	375	4 445	0	1 751	501	1 047 933	48 429	634
Evol. / 09	5%	17%	-14%		35%	34%	8%	5%	х б

Productions végétales en mode de production biologique - Hectares en bio et conversion

		Céréales	Oléag.	Protéag.	Légumes secs	Légumes frais	Fruits	Vigne	PPAM	STH	Cultures fourrag.	Autres
устустуная укономинентиков обебене «1356 до 175 6	Certiflées Blo	700	248	145	91	62	44	393	6	1 294	747	339
CHARENTE	Conversion	450	165	45	1	16	44	17	- 11	799	721	182
	Total	1 150	413	190	92	78	87	410	17	2 093	1 468	521
CHADENTE	Certiflées Blo	1 120	468	253	243	169	- 24	237	17	1 016	898	248
CHARENTE-	Conversion	495	136	117	0	16	52	72	6	138	370	219
MARITIME	Total	1616	604	369	243	185	76	309	23	1 154	1 267	467
de de alla processió de la como de	Certifiées Bio	1 742	279	170	61	57	15	(27	1 762	2.076	, 253
DEUX-SEVRES	Conversion	984	282	49	5	21	31	* . c	10	343	1 374	68
	Total	2 726	561	219	66	78	46	c	28	2 104	3 450	321
ACCOUNT OF THE PROPERTY OF THE	Certifiées Blo	2 230	667	552	c	64	4	77	0	582	2111	400
VIENNE	Conversion	662	123	-55	l c∘	23	4	48	0	186	1 041	48
	Total	2 892	790	607	С	87	8	125	0	768	3 152	448
	Certifiées Bio	5 792	1 662	1 120	405	352	86	706	51	4 655	5 832	1 239
POITOU- CHARENTES	Conversion	2 592	706	266	6	76	131	146	18	1 465	3 505	517
	Total	8 384	2 368	1 386	411	428	217	853	69	6 1 1 9	9 337	1 757
griving with (fri	Evol. / 09	26%	17%	31%	74%	12%	44%	20%	370%	29%	33%	-8%

II- ETAT DES LIEUX DE LA BIO SUR LES AIRES D'ALIMENTATION DE CAPTAGE (AAC)

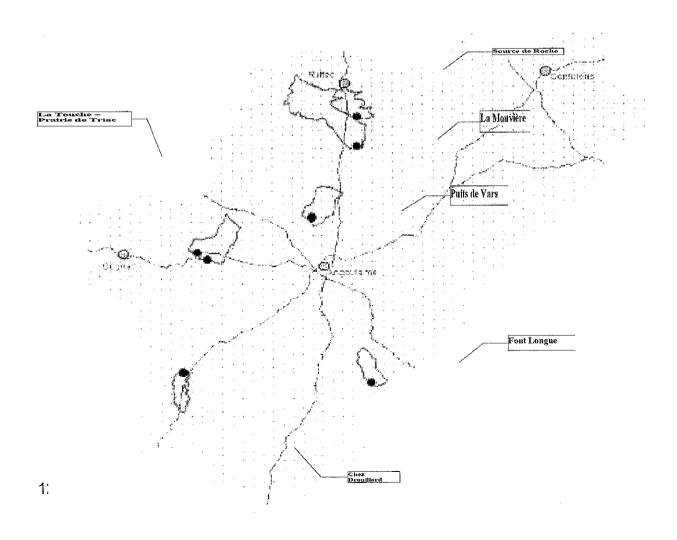
II-1 La production Bio sur les AAC et proche des AAC.

Les producteurs bio sur les AAC

AAC	Producteurs	Commune	Productions principales	SAU
Source de la	Céline et François Peloquin	Villefagnan	Céréales, Pains, Huiles	69 ha
Roche	François Forgerit	Courcôme	Céréales, Porcs	80 ha
	Nathalie et Pascal Leaud	Verteuil sur Charente	Céréales, Légumes	210 ha
Source de Mouvière	Florence Thivet- DELEON et Baldo Deleon	Courcôme	Céréales, Pains	28 ha
Source de Jarnac-	Chantal et Jean-Baptiste Pinard	Foussignac	Produits de la Vigne	42 ha
Triac	Aurélien Driez	Vaux Rouillac	Produits de la vigne, Céréales	78 ha
Ronsenac	Clarisse et Claude Marteau	Ronsenac	Fromages de Chèvres	14 ha
(Font Longue)	Emmanuel Marry	Ronsenac	Viandes Bovine, Porcs, Céréales	158 ha
	Lambert EARL rocat	Gurat	Céréales	140 ha
Puits de Vars	Alain Maltat	Saint Amant de Boixe	Céréales, Légumes	150 ha
Chez Drouillard	Jean- Michel Rey	Barbezieux Saint Hilaire	Légumes	19 ha
	Igor Bitaud	Le Tatre	Viande Bovine	80 ha

Les producteurs bio proches des AAC

AAC	Producteurs	Commune	Productions principales				
	Nicolas Wisser	Bioussac	Légumes				
Source de la	Dider Roblet	Bioussac	Légumes				
Roche et	Jean-Paul Brigot	Longré	Céréales, Légumes				
Source de la	Jean-Luc Manguy	Londigny	Céréales, porcs				
Mouvière	Eric Boissoneau	Londigny	Céréales, porcs				
	Alain Meilhac	La Chèvrerie	Légumes				
	Philippe Fradin	Oradour	Céréales				
Source de	Jean-François Rault	Houlette	Produits de la vigne				
Jarnac- Triac	Famille Rousteau	Bréville	Produits de la vigne, céréales				
Ronsenac	Pierre Bousseau	Salles Lavalette	Bovin viande, noix				
(Font Longue)	GAEC des Gougeaux (David Gros et Gilles Pichon)	Salles Lavalette	Porcs				
	Hervé Desaire	Salles Lavalette	Légumes				
Chez Drouillard	Bruno Rideau	Barret	Légumes, céréales, produits de la vigne				
	EARL Lerisson	Reignac	Noix				



II-1 AAC Source de « La Roche »

Nathalie et Pascal Leaud

Commune: Verteuil sur Charente

SAU: 210 ha (147 ha sur la source de « la Roche » 52 ha sur la source de « la Mouvière » Productions principales: Grandes Cultures et maraichage (surface irrigable 30 ha)

Historique de l'exploitation

Pascal Leaud s'est installé en tant que producteur en 1993. A l'époque, l'exploitation avait une SAU de 35 ha et l'agriculteur était double actif. Dès le début, cette structure s'est spécialisée en grandes cultures. Au fil du temps l'exploitation s'est agrandi (1996 et 2004) pour atteindre en 2011 une SAU totale de 210 ha. En 2004, Nathalie (épouse de Pascal) s'installe à son tour sur l'exploitation. C'est en 2009 que l'idée de création d'un atelier de diversification vient aux producteurs. Ce projet se concrétisera en septembre 2010 avec la création d'un atelier de maraichage diversifié (sur 1,8 ha) ainsi que la création d'une AMAP afin de vendre les légumes produit sur la ferme.

Description de la structure

C'est l'atelier grandes cultures qui occupe donc la quasi totalité de la SAU.

La rotation type est la suivante : Maïs – Tournesol – Orge de Printemps – Blé Tendre d'Hiver – Blé Dur – Colza – Pois. L'atelier grandes cultures n'est pas en agriculture biologique. La conduite des céréales est raisonnée et l'agriculteur s'équipe de nombreux outils pour piloter l' itinéraire technique de ses cultures (analyse de sols, bilan de fertilisation...). Il demande aussi conseil aux techniciens de coopératives en diversifiant ses sources afin d'obtenir un conseil objectif. Conscient de devoir être économe en intrants pour dégager des marges brutes intéressantes sur ses cultures, le producteur ajuste les apports d'engrais aux besoins des plantes et du sol. Sa stratégic de lutte (parasites et ravageurs) se fait à la parcelle et tient compte des facteurs pédoclimatiques. Le respect de l'environnement est aussi un facteur principal dans le choix de la conduite des cultures.

En ce qui concerne l'atelier de diversification : Maraichage bio et AMAP

C'est donc en septembre 2010 que cet atelier s'est créé. Les motivations du couple dans cette démarche sont personnelles. Ils souhaitaient « changer d'horizon », « trouver un nouveau parcours » et développer une production permettant un contact direct avec les consommateurs. L'atelier de maraichage bio occupe 1,8 ha avec 1900 m² de tunnels. Au total 35 produits différents sont cultivés sur l'atelier (légumes de printemps d'été et d'hiver ainsi que des plantes aromatiques). Cette production permet d'alimenter 65 consommateurs (65 paniers de taille moyenne vendus 10 € l'unité). Les consommateurs adhérents de l'AMAP viennent récupérer leurs paniers une fois par semaine sur l'exploitation.

Circuit de commercialisation

Comme décrit ci dessus, les légumes sont vendus via l'AMAP en vente directe sur la ferme. En ce qui concerne les céréales, elles sont vendus en filière longue via la coopérative COREA.

Florence Thivet-Deleon et Baldo Deleon à Courcôme

Commune: Courcôme

SAU: 28 ha (5,5 ha sur le bassin versant de Saint Fraigne et xx ha sur la source

Productions principales : Céréales et pains

Historique de l'exploitation

C'est en 2007 que Florence et Baldo Deleon s'installent à Courcôme sur une ferme de 18 ha à vocation céréalières. Dans la même année l'exploitation c'est agrandit de 9 ha (4 ha en fermage et 5 ha acquis avec l'intermédiaire de l'association Terre de Liens). Florence est titulaire d'un BTS gestion de l'eau et d'un mastère spécialisé dans la protection des écosystèmes et des zones humides. Baldo est originaire d'Argentine. Il est issu du milieu rural et est, sur la ferme, conjoint d'exploitant.

Description de l'exploitation en lien avec son projet en Agriculture Biologique.

La SAU de l'exploitation est de 28 ha. En ce qui concerne l'assolement, environ 12 ha sont affectés à des prairies de luzerne. Le reste de la sole en grandes cultures se décompose de la façon suivante : 2 ha de lentilles, 2 ha de seigle, 6 ha de blé et 6 ha de tournesol. La rotation à une durée de 8 ans avec la luzerne en tête de rotation qui reste 3 ans sur les parcelles. Une contrainte principale de la structure est son parcellaire très morcelé avec 4 ilots assez éloignés (jusqu'à 10km).

La valorisation Bio sur une petite structure céréalière (moins de 30ha) permet de dégager une valeur ajoutée indispensable à la viabilité de la ferme. De plus, la présence d'un atelier de transformation, de pain sur l'exploitation permet d'augmenter cette valeur ajoutée.

Circuit de commercialisation.

La quasi totalité des céréales produites sont stockées et vendues au GIE de Chassagne (Villefagnan). Le GIE se charge du triage, du conditionnement et de la distribution dans les magasins bio et autres circuits de commercialisation spécialisés bio.

Une partie des céréales est directement transformée en farine sur l'exploitation. Cette farine sert ensuite à la fabrication du pain qui est ensuite vendus en direct sur l'exploitation ou via le magasin de producteurs situés à Angoulême (Ma Campagne) mais aussi sur différents marchés charentais. C'est Florence qui assure la vente directe.

Les projets sur la ferme :

Un des objectifs est de développer la quantité de pain produit sur l'exploitation au travers d'une gamme variée de pains (noix, seigle, sarrasin...). Un projet d'atelier poule pondeuse est aussi être envisagé. Les œufs bio sont actuellement très recherchés sur le département (complément pour les paniers des maraichers bio, vente en marché, recherche pour boulangerie pâtisserie bio...). Dans le même objectif de diversification et de pérennisation de l'exploitation un atelier production de fruits rouges et petits fruits pourrait voir le jour. Enfin, dans un objectif de favoriser la biodiversité et l'intégration de la structure dans le paysage, le couple souhaite continuer la plantation de haies autour des parcelles.

Céline et François Peloquin Commune : Villefagnan

SAU: 62ha dont

Productions principales: Céréales, légumes secs, huiles et pain

Historique de l'exploitation:

Suite à l'obtention d'un BTS agricole et d'un certificat de spécialisation « Agrobio », François Peloquin s'est installé en 1996 sur l'exploitation familiale. Il reprend dans la même année la gérance du GIE de Chassagne créé par son père en 1969. Les caractéristiques du GIE seront développées ultérieurement

(au travers du système de commercialisation de l'exploitation ainsi que dans l'inventaire des acteurs des filières bio picto-charentaises). La ferme est certifiée bio depuis plus de 40 ans.

Description de l'exploitation:

La ferme de Chassagne est spécialisée en production céréalières sur une SAU de 62 ha.

L'assolement de l'exploitation se base sur une rotation longue et diversifiée (près de 15 ans) qui inclut des prairies de luzerne et de trèfle.

ROTATION TYPE (Entre 10 et 15 ans):

Luzerne (3 à 4 ans) – Blé – Grand épeautre – Lentilles – Tournesol – Pois Chiche – Petit épeautre – Trèfle (2ans) – Blé – Lentille – Tournesol.

L'antécédent de la ferme qui est en bio depuis de longues années fait que la conduite du système grandes cultures est aujourd'hui rôdé. L'exploitation bénéficie aussi d'un parcellaire groupé (constitué d'un seul ilot), aménagé de nombreuses haies ou de lisière de bois qui contribuent à la richesse de l'écosystème. Depuis 2009 la ferme de Chassagne à créer un altier de production de pain. Cette atelier de boulangerie paysanne est tenu et géré par Céline Peloquin. Les céréales et farines produites sur l'exploitation servent donc à la fabrication d'une large gamme de pains. Un gîte rural est aussi présent sur la ferme.

Circuits de commercialisation de la ferme :

La particularité de la ferme de Chassagne est son fonctionnement en GIE (avec 8 autres producteurs). Toutes les cultures sont transformées et vendues via le GIE pour l'alimentation humaine. Ce mode de commercialisation permet une très bonne valeur ajoutée aux productions. La quasi totalité des productions est donc transformée et revendue via le GIE (légumes secs, farines de céréales et huile de tournesol). Une partie de la farine panifiable est revendu à la minoterie FRANS, spécialisée dans la farine biologique. La production de pain est quant à elle valorisée en vente directe à la ferme et sur les marchés.

Les projets de l'exploitation :

En rythme de croisière depuis de nombreuses années un des objectifs de l'exploitation est d'améliorer ses performances techniques et agronomiques. Selon François, « j'ai encore beaucoup de choses à apprendre ». Cette curiosité et cette motivation fait de cette structure une ferme qui évolue et qui devient chaque année plus pointue dans la conduite technique de l'atelier grandes cultures.

François Forgerit

Commune: Courcôme

SAU: 80 ha

Productions principales: Porcs et céréales

Historique de l'exploitation

Installé depuis 2007 sur l'exploitation familiale, François exploite une ferme polyculture-élevage avec un atelier porcin. C'est une reprise d'exploitation familiale. A l'époque le cheptel était constitué de 60 truies. La conduite du cheptel porcin a toujours été avec des mises-bas en pleine air et un engraissement des porcs charcutiers sur paille. Au début de son installation les animaux étaient vendus à la COOPERL (opérateur économique porcin breton).

Description du système actuel et motivations du passage en bio.

A son installation, François a fait construire deux bâtiments (un bâtiment de sevrage et un bâtiment d'engraissement). Ce lourd investissement qui était nécessaire à la survie de l'atelier porcin fait que l'exploitation possède aujourd'hui un fort taux d'endettement. Les années 2008, 2009 et 2010 ont été

dans la filière porcine des années de crise (baisse du prix de carcasse et forte augmentation du prix de l'aliment). Le mode de production en pleine air avec engraissement sur paille est une conduite impliquant des coûts de production plus élevée que les porcheries types « industrielles ». Afin de rester compétitive l'exploitation avait besoin d'obtenir une meilleure valeur ajoutée sur le prix de vente des porcs. François avec les conseils d'un technicien de la CAVAC (groupe CATELYS) s'est orienté vers la recherche d'un Label. Le Label bio c'est alors montré comme étant le plus judicieux. François avoue ne pas avoir été particulièrement motivé par ce mode de production aux premiers alors mais après réflexion et discussions avec des conseillers, il a constaté que les contraintes du cahier des charges bio étaient limitées sur la conduite de l'élevage. C'est en avril 2011 que François a débuté la conversion des terres et des animaux. Afin de valoriser rapidement le porc en bio, l'intégralité de l'aliment (certifié AB) est aujourd'hui acheté à l'extérieur. Cette stratégie de conversion permet de valoriser les porcelets issus des truies en conversion directement en bio et donc de gagner en valeur ajouté sur la vente des animaux. A partir de 2012, les productions de céréales produites par l'exploitant (deuxième année de conversion C2) pourront être valorisées dans la ration. La dépendance quasi complète à l'achat d'aliments et le montant élevé du remboursement des annuités ne permettent pas aujourd'hui à l'exploitant de dégager un revenu suffisant. C'est par un travail de développement de l'autonomie alimentaire que la performance économique de l'exploitation s'améliorera. C'est donc sur les 80 ha de cultures qu'il est désormais important de travailler afin de produire en quantité et qualité un aliment pour les cochons. La difficulté principale dans l'alimentation porcine est la production d'aliments azotés. François participe aux échanges de groupe « grandes cultures » de la MAB afin de concevoir son assolement et sa rotation de l'atelier céréales.

Description du projet de l'atelier grandes cultures

La mise en place d'une rotation longue (7ans) est réfléchie. Elle sera de type : luzerne (3 ans) – blé – maïs – Mélange céréaliers ou pois – orge ou tournesol. L'intégralité du fumier produit sur l'exploitation sera utilisé sur les cultures. La luzerne constituera une source de protéines pour les porcs (il faut encore trouver une bonne formulation).

Description de l'atelier porcin

C'est un cheptel de 80 mères conduit en 3 bandes. Le nombre d'animaux actuel ne permettra pas une autonomie alimentaire total sur l'exploitation. L'objectif, à plus ou moins long terme, est de réduire à 60 le nombre de mères afin de gagner en autonomie alimentaire et en confort de travail. Pour le moment la réduction du troupeau n'est pas envisageable étant donné le fort taux d'endettement de l'exploitation.

Description du mode de commercialisation

François est donc adhèrent au groupement de producteurs de la CAVAC qui s'occupe de l'abattage et de la commercialisation des porcs charcutiers (environ 1500 porcs/an). Les animaux sont abattus en Deux Sèvres à Celles sur Belle. La viande est destinée au marché de la grande distribution. Environ 50 porcs sont vendus directement par l'éleveur sous forme de caissettes. Il fournit 4 comités d'entreprise en viande de porc et des particuliers. Les caissettes sont livrées chez les consommateurs par François. Enfin, les truies de réforme (40 à 60 /an) sont vendus dans le Tarn (Lacaunes) à un transformateur pour la production de saucisses.

II-3 AAC Sources de « la Touche et Prairies de Triac »

Aurélien Driez

Commune: Vaux-Rouillac

SAU: 78 ha

Productions principales : cognac et céréales

Historique de l'exploitation:

C'est en 1990 que les parents d'Aurélien se sont installés sur Vaux-Rouillac. A l'époque l'exploitation, de 8 ha, était composée de vignes et de grandes cultures. L'exploitation c'est rapidement agrandit, par la reprise d'une ferme proche, pour atteindre alors une SAU de 65 ha (moitié en vignes et grandes cultures). Après l'obtention de son BAC PRO « vigne et vin », Aurélien travail comme salarié sur l'exploitation familiale auprès de sa mère. Son père de son côté a développé une activité de courtier en vins et spiritueux. C'est en 2009 qu'Aurélien s'installe sur l'exploitation. La ferme s'agrandit alors de 5 ha (3 ha en vigne et 2 ha de céréales). En s'installant, Aurélien a investif dans une nouvelle distillerie ainsi que dans un nouveau chais, lui permettant de stocker de l'eau de vie. En 2011, Aurélien a eu l'opportunité de trouver 23 ha de vigne et 10 ha de terres céréalières situées en Grande Champagne (Malaville). Les 10 ha de cultures débuteront leur conversion bio en 2012, les vignes quant à elles resteront intégralement en production conventionnelle.

La conduite de l'atelier viticole-vinicole

C'est principalement l'activité viticole qui constitue le revenu de l'exploitation. Après récolte, le raisin est vinifié, distillé et stocké sur la ferme. L'eau de vie est vendue aux maisons de Cognac Martel et Hennessy. Les vignes sont conduites de façon raisonnées. La fertilisation des vignes est intégralement assurée par de la matière organique, type fiente de poules (environ 2T/ha/an) et concernant les traitements phytosanitaires, l'IFT de l'exploitation qui est de 9.25 est bien au dessous de la moyenne régionale.

Les surfaces en conversion bio (41 ha en 2011 et 51 ha en 2012):

Aurélien a fait le choix de passer en bio les surfaces en herbe pour plusieurs raisons. C'est principalement pour un intérêt environnemental mais aussi par conviction. La production de céréales conventionnelles ne porte pas d'intérêt pour l'exploitant. La recherche de rendements élevés sur la structure est loin d'être une priorité étant donné que la viticulture est l'atelier principal de l'exploitation. Pour Aurélien l'agriculture biologique est un mode de production d'avenir. Selon lui, le marché est et restera porteur dans ce secteur car il répond à une demande forte de la société et des consommateurs. De plus, il se rassure de voir que la filière bio est aujourd'hui structurée et organisée. Pendant, les deux premières années de conversion, les surfaces resteront en herbe. A partir de 2012, la mise en culture de ces terres débutera. Étant donné la charge de travail importante sur les vignes, Aurélien ne mettra chaque année en culture céréalières qu'une partie des terres (environ 50%). La surface restante sera en prairie temporaire (type luzernière). L'atelier grandes cultures bio sera donc une nouveauté pour l'exploitation. Concernant la conduite de cet atelier Aurélien avec les conseils de la MAB et de techniciens spécialisés réfléchit à la mise en place d'un assolement et d'une rotation. Étant donné le potentiel des terres et la part importante de la sole qui restera en luzerne, une rotation type Luzerne (3ans) - Blé - Tournesol, serait envisageable. Les céréales seraient vendues à la CORAB. La luzerne serait en partie exportée en foin pour des éleveurs du département et broyelsur les parcelles pour des raisons agronomiques (augmentation de la fertilité des sols). L'exploitation possède déjà une charrue et une bineuse. L'absence de semoir et de herse étrille obligera l'exploitant à sous traiter, une partie des travaux culturaux avec une ETA.

L'exploitation face au captage Jarnac Triac

1 ce genne de convost un levers de les AAR

Le puits de la source de Triac est directement situé sur une parcelle qui est la propriété de l'exploitation. Cette parcelle est actuellement une prairie en conversion bio. M. Driez ayant compris l'importance de cette parcelle vis-à-vis de la zone de captage, cette dernière devrait rester à l'avenir en prairie afin de limiter au maximum toute pollution.

10160100

Jean-Baptiste PINARD Commune : Foussignac SAU : 42 dont 38 ha sur l'AAC

Productions principales: Vins de table, Cognac, Pineau, jus de raisin

Historique de l'exploitation

En 1969, Guy PINARD, son père Georges, et sa femme Chantal décident de convertir en AB la totalité de l'exploitation. Au décès de Guy, Chantal et Jean-Baptiste reprennent la gestion du Domaine. L'installation de Jean-Baptiste sur le domaine date de 2000.

Description de la structure :

L'exploitation viticole du Domaine de la Tour Vert est de taille modeste ce qui permet une culture de qualité en AB, difficile sur de grandes exploitations. D'autre part, la famille Pinard a toujours souhaité conserver une gestion familiale de la production, depuis la vigne jusqu'à la bouteille. À la fois, viticulteur, œnologue, distillateur et Maître de Chai, Jean-Baptiste élabore les produits. La SAU de l'exploitation est de 42 ha dont 25 ha en vignes. Le Cognac est la production majoritaire de l'exploitation et occupe 19 ha. En ce qui concerne les autres produits de la vigne, 3 ha sont destinés à la production de vin de table (Sauvignon, Merlot et Cabernet), 2 ha à la production de pineau (blanc et rosé) et enfin 1 ha pour la production de jus de raisin. Les 17 ha restants sont destinés à la culture des céréales mais, depuis plus de 5 ans ces surfaces sont en prairie et servent au renouvellement des surfaces en vigne. Jean-Baptiste cherche

En ce qui concerne la conduite de la vigne, la technique d'enherbement d'un rang sur deux est appliquée sur l'exploitation. Le couvert utilisé est un mélange de Vesce et d'orge. Cette technique permet d'améliorer la structure et la portance des sols ainsi que de diminuer les effets de l'érosion. Elle constitue également un engrais vert qui est la base de la fertilisation de la vigne sur le domaine. L'enherbement de la vigne favorise aussi la mise en place d'un écosystème qui développe la présence des auxiliaires. Cette pratique comporte aussi certaines contraintes liées à l'augmentation des dégâts en cas de gel printanier et d'une compétition top importante impactant de façon conséquente la vigueur de la vigne. La lutte contre les maladies cryptogamiques s'effectue avec des préparations à base de bouillie bordelaise et de produits à base de souffre. La vigne étant sensible aux pressions parasitaires (fongiques) les années humides impactent le rendement et la quantité du raisin de façon importante.

En 2011, un nouvel atelier a été créé sur le domaine. Suite au départ en retraite de l'ancien propriétaire, Jean-Baptiste a repris la production de « La Goule bio ». La Brasserie bio initialement localisée à Vaux-Rouillac a déménagé dans le domaine de la Tour vert. L'objectif est la production de 100 000 unités de bouteilles de bières dans une gamme variée (blonde, blanche, brune et ambré). L'orge est actuellement achetée en Touraine et le houblon provient d'Angleterre.

Mode de commercialisation

Autour de 20% de la production de l'atelier vigne est vendu par le biais de la vente directe (sur le

domaine, marchés et salons). Le reste de la production est vendu en circuit court : Cavistes, restaurateurs et magasins, épiceries spécialisés bio au niveau national (Biocoop, BioMonde, La vie Claire, les nouveaux Robinson...). Enfin 15% de la production de Cognac est vendue sous contrat (Courvoisier). Cette part de Cognac vendue en vrac, n'est alors pas valorisée en bio. En ce qui concerne la « Goule bio », elle est pour le moment principalement vendue via les grandes et moyennes surfaces. Ses volumes vendues au détail sur le domaine augmenteront peu à peu.

Projet de l'exploitation

L'arrivée de la Brasserie sur le domaine constitue déjà une évolution notable de la structure. A l'avenir, Jean-Baptiste précise qu'il y aurait la nécessité d'investir dans un nouveau chais de stockage.

II-4 AAC Source de « Font Longue »

Claude et Clarisse Marteau - EARL L'écoferme de l'Azuré

Commune: Ronsenac

Exploitation caprine certifiée bio depuis janvier 2012

SAU: 14 ha dont moins d'un ha sur l'AAC

Historique de l'exploitation

Clarisse Marteau est en phase d'installation pour la reprise de l'exploitation familiale. Cette ferme en production caprine, avec transformation fromagère se situe sur les anciennes terres du logis de Bernac. Monsieur Marteau s'est installé sur l'exploitation en 1974. Il a développé et agrandé l'atelier caprin déjà existant à cette époque et a toujours produit du fromage. Clarisse monte donc aujourd'hui une société avec son père afin de pérenniser cette production familiale.

Description de la structure :

L'exploitation actuelle se compose d'une surface de 14 ha uniquement dédiée à la production de fourrages : 8 ha de prairies naturelles et 6 ha de prairies temporaires (luzernière, prairies multi-espèces et de vesce avoine destinées à la réalisation de foin et au pâturage). Ces prairies assurent la production de foin et permettent le pâturage des 45 chèvres durant 8 mois de l'année. L'exploitation transforme chaque année un volume de lait d'environ 15 à 20 000 L et produit une gamme variée de fromages de chèvres qui porte le nom « Le Marie ». La production est commercialisée à 80% en vente directe (marchés et à la ferme) et 20% en circuit court (magasin de proximité, magasin de producteurs). En moyenne, sur l'année, le travail se répartit de la façon suivante : 1/3 pour la conduite de l'élevage, 1/3 pour la transformation fromagère et 1/3 pour la commercialisation, avec bien sûr des pics saisonniers.

Le projet d'installation et la conversion bio.

Clarisse est titulaire d'un Mastère en écologie. Elle a travaillé durant 5 ans à Bordeaux dans un bureau d'étude spécialisé dans la faune, la flore et dans l'étude des écosystèmes. « C'est à partir de 2005 que j'ai commencé à réfléchir à la reprise de l'exploitation familiale. Cette réflexion est complémentaire à deux grands projets : Pérenniser la ferme familiale et agir pour l'environnement en conciliant agriculture et biodiversité. »

« Le fait d'étudier les agro-écosystèmes d'intérêts pour le développement et le maintien de la biodiversité et la volonté de retourner travailler autour de chez moi, m'ont logiquement poussé à reprendre l'exploitation familiale. La conduite d'élevage actuelle tendant déjà vers le mode de production bio, la conversion permettra sans modification profonde du système, une valorisation environnementale de nos produits ».

C'est donc pourquoi, dans la phase préparatoire à l'installation, Clarisse a fait le choix, en cohérence avec son ancien métier d'écologue, de convertir la ferme en agriculture biologique (février 2011). Elle souhaite organiser à l'avenir sur l'exploitation des évènements de sensibilisation à la connaissance des écosystèmes et cela au travers de la riche biodiversité liée au terroir de l'exploitation. Dans ce but, elle réalise actuellement un travail d'inventaire de la faune, de la flore et de caractérisation des écosystèmes présents sur la ferme.

« Ce projet est un moyen de mettre en valeur des pratiques agricoles historiques, qui favorisent le maintien et le développement d'une richesse écologique. »

Un projet d'agrandissement de la ferme :

« Dans le cadre de mon installation, j'ai pour projet de construire un nouveau bâtiment de logement pour les chèvres ainsi que la construction d'une nouvelle fromagerie. Il me faudra aussi trouver des terres afin de sécuriser le système fourrager dans un objectif d'autonomie alimentaire de

l'exploitation. »

Ce bâtiment sera construit dans un souci de bonne intégration dans le paysage (éco-construction, bardage en bois avec des essences locales, toiture en tuiles...). Ce nouveau bâtiment permettra de loger le double des effectifs actuels (soit environ 80 chèvres) et sera réfléchit de façon à pouvoir conduire le troupeau en deux lots. Un lot de mises-bas en période naturelle (janvier-février) pour permettre la production de fromage au printemps et en été et un lot dé-saisonné (mises-bas avancées au mois de novembre) afin d'avoir des fromages pour les fêtes de fin d'année. Par cet agrandissement Clarisse envisage également à l'avenir, de s'associer sur cette structure et dimensionne donc un projet viable pour deux personnes. Afin de permettre un tel développement de l'exploitation les deux agriculteurs recherchent actuellement des terres.

Emmanuel Mary

Commune: Ronsenac

SAU: 158 ha

Productions principales : Viande bovine, Céréales, porcs

Historique de l'exploitation:

C'est en 1981 que Emmanuel s'installe sur l'exploitation familiale avec son frère et son père. Un GAEC père-fils est alors créé. L'exploitation est répartie sur 3 sites de production (Ronsenac, Villebois, Jurignac). En 1990 suite à la dissolution du GAEC (départ du père), Emmanuel reprend 2 sites d'exploitations (Villebois et Jurignac) qui sont conduits à l'époque en mode de production conventionnel. Sur ces sites Emmanuel exploite un atelier porcin (150 mères naisseur-engraisseur) et un atelier grandes cultures. Sur le site de Ronsenac, certifié en bio depuis 1992 le frère d'Emmanuel produit des céréales. C'est en 2008, suite à l'arrêt de l'activité de son frère que Emmanuel reprend le site de Ronsenac. Dans la même année, Emmanuel créer un atelier bovin allaitant de 50 mères de race Salers. En 2009, l'agriculteur débute la conversion des terres du site de Jurignac et de quelques hectares sur le site de Villebois. En ce qui concerne l'atelier porcin le poste naisseur a disparu pour faire place à un atelier d'engraissement de 200 places (système d'engraissement sur paille).

Description de la structure en 2011 :

Site de Ronsenac (certifié bio): 70 ha de prairies temporaires principalement dédiées au pâturage des bovins. Les bâtiments de l'atelier bovin allaitant se trouvent sur ce site.

Site de Villebois : 45 ha de terres labourables dédiées aux grandes cultures et 5 ha de parcours « herbager » en conversion bio (C2).

Site de Jurignac (AB depuis 2011) : 43 ha de prairies temporaires dédiées à la fauche (constitution des stocks fourragers).

Atelier porcin: 200 places à l'engraissement (système sur paille).

Atelier Bovin Allaitant: Troupeau de 50 mères de race Salers.

En résumé, sur une SAU totale de 163 ha, 118 ha sont conduits selon le mode de production biologique et sont intégralement affectés à la production de fourrages pour le troupeau allaitant. Les porcs sont quant à eux vendus en filière conventionnelle.

Conduite de l'atelier bovin allaitant :

Emmanuel a choisi la race Salers pour ses caractéristiques de rusticité, de facilité de vêlage ainsi que pour ses caractères maternels. En effet, la maison d'habitation d'Emmanuel se trouvant sur le site de Villebois et les animaux logeant sur Ronsenac, les caractères de la race cités ce dessus sont en accord avec une disponibilité limitée de l'éleveur auprès de son troupeau. En ce qui concerne la stratégie des croisements, un taureau charolais est utilisé pour a reproduction avec les mères (> 2 lactations) afin de gagner en produit viande sur les veaux et les broutards vendus. Pour les primipares (génisses Salers), c'est un taureau Salers qui assure la reproduction permettant ainsi de conserver en race pure les femelles servant au renouvellement du troupeau. En ce qui concerne la conduite du système fourrager,

le site de Ronsenac est donc principalement voué au pâturage (stratégie du pâturage tournant ; paddocks de 6 à 7 ha en moyenne). Le site de Jurignac quant à lui est destiné à la constitution de stocks (foin). Les concentrés apportés dans la ration sont achetés à l'extérieur dans leur intégralité.

L'atelier porcin, situé sur le site de Villebois, est en mode de production conventionnel bien que le système d'engraissement su paille permette une meilleure valorisation de la viande lié à une démarche de qualité poussée (différence du hors-sol). Les céréales produites sur le même site (45 ha) sont elles aussi en conventionnelle. Elles sont en partie auto-consommées par l'atelier porcin, le reste étant vendu en coopérative. Les objectifs de rendement de l'atelier grandes cultures sont faibles. Emmanuel conduit l'itinéraire technique en conséquence afin de réaliser des économies d'intrants (travail superficiel du sol, phytosanitaires en sous dose, faible apport en engrais minéraux...).

Le mode commercialisation:

En ce qui concerne l'atelier bovin allaitant, l'intégralité des animaux sont engraissés sur l'exploitation. La majorité des animaux sont vendus par le biais de la vente directe (broutard de 26 à 30 mois et veaux rosés) sous le format de caissettes. Au total entre 150 à 200 particuliers constituent les clients en vente directe. La viande est vendue sur plusieurs lieux : sur la ferme, dans des points de dépôt en Charente et Charente-Maritime. Les animaux restants non valorisés en vente directe sont vendus à la SICA du Prévert située en Dordogne.

Les projets de l'exploitation :

Un des objectifs principaux est d'augmenter la part d'animaux (bovin viande) vendue par le biais de la vente directe (projet d'AMAP viande). Depuis 2010, au travers de la commission élevage de la MAB, Emmanuel réfléchit avec un groupe d'échange d'éleveurs à la mise en place d'un atelier de découpe en Sud-Charente. Cet outil permettrait de développer le débouché vente directe. En ce qui concerne les productions conventionnelles, Emmanuel envisage à plus ou moins long terme une conversion de l'atelier porcin et des terres céréalières. Cependant cet objectif n'est actuellement pas considéré comme prioritaire.

L'exploitation face à la source de Font Longue :

Bien que le site de Ronsenac soit très proche de l'AAC, aucune parcelle de l'exploitation ne se trouve sur la zone.

II-5 AAC Source de « Puits de Vars »

Alain Maltat

Commune: Saint Amant de Boixe

SAU: 150 ha dont 3ha maximum sur la source

Productions principales : Céréales et légumes de plein champ

Historique de l'exploitation.

Installé depuis 1980 sur l'exploitation familiale, la structure de l'époque possédait une SAU de 39 ha. L'exploitation s'est par la suite agrandie au fil du temps pour atteindre en 2011 une SAU totale de 150 ha. Cette structure est historiquement spécialisée en grandes cultures. L'exploitation a débuté sa conversion en 2009 et est, depuis 2011 intégralement labellisée bio. Depuis les années 90, M. Maltat, en réflexion sur son système de production, a fait le choix d'une « désintensifiaction ». Cette modification du système s'est traduite par une baisse de la consommation en intrants (engrais et phytosanitaires) ainsi que par l'introduction régulière de couverts végétaux et inter-cultures. A l'époque où la ferme était en conventionnel la rotation était de type Blé/Colza/Tournesol. Aujourd'hui, M. Maltat travaille sur l'exploitation avec son fils (1,5 UTH total).

L'exploitation face au mode de production biologique.

Le passage en bio nécessite actuellement une réflexion importante en terme de choix stratégiques pour l'exploitation. Pendant la conversion, l'assolement restait basé en grande partie sur le raisonnement en conventionnel. L'agriculteur a cependant intégré dans son assolement des légumes de plein champ (Haricots, patates ail et oignon). Les années 2010 et 2011 sont toutes deux marquées par un contexte pédo-climatique de sécheresse. Les résultats sur les cultures ont été plus que décevant. Le producteur explique que pendant la conversion, il travaillait encore sous l'élan du système de production en conventionnel sans s'être réellement adapté au nouveau contexte. Désormais, une recherche de diversification des productions s'opère sur l'exploitation. L'objectif est d'atteindre un assolement diversifié et une rotation longue d'au moins 10 ans. Des prairies de luzerne (3 à 4 ans) ont déjà été implantées afin de mettre en place cette rotation (intérêt de la prairie de légumineuses pour l'augmentation de la matière organique dans les sols, restructuration/aération des sols, son reliquat en azote et pour son rôle de gestion de l'enherbement). L'exploitation est donc en phase de transition afin de caler le système de production. Les différentes cultures envisagées pour les prochaines années sont : le blé, le sarrasin, le tournesol, des mélanges céréaliers, des légumes secs (type lentille, pois chiche...) et aussi les légumes de plein champ. L'exploitant pratique les techniques culturales simplifiées sans labour (TCSL).

Les circuits de commercialisation:

Actuellement l'ensemble des productions (céréales et légumes) sont vendues en filière longue à la CORAB (absence de contrats). Une partie des légumes est vendue directement sur l'exploitation. De l'huile de tournesol produite sur la ferme est aussi vendue par le biais de la vente directe. La vente directe ne représente aujourd'hui qu'une très faible part des ventes mais les deux agriculteurs souhaitent développer à l'avenir ce mode de commercialisation.

Les projets de l'exploitation :

Un des objectifs premiers est donc de caler le système de production assolement/rotation répondant aux contraintes pédoclimatiques et aux exigences du marché. L'entrée de ce système est principalement agronomique (gestion de la fertilisation et de l'enherbement). La diversification des productions sera pour les agriculteurs un gage de réussite du système.

En ce qui concerne la commercialisation, comme cité précédemment, M. Maltat et son fils souhaitent développer la vente directe sur la ferme. Dans cet objectif, ils souhaitent développer les capacités de stockages sur l'exploitation (pour les céréales et pour les légumes) et envisagent aussi la mise en place

d'un atelier de transformation.

II-6 AAC Source de « Chez Drouillard »

Jean-Michel Rey

Commune: Barbezieux Saint Hilaire

Productions principales : Légumes, Vigne et céréales SAU : 19 ha dont 12 ha en réflexion de conversion

Description de l'exploitation :

La ferme comprend actuellement 19 ha de SAU. La vigne qui occupe 7 ha est destinée à un contrat avec les maisons de cognac. Étant donné l'absence de débouchés spécifiques bio avec les maisons de cognac, l'atelier viti-vinicole restera en conventionnel. Les 12 ha restant qui seront en conversion sont affectés à la production de céréales et de légumes.

Description de la production légumière (7 ha) : Oignon : 1ha – Ail : 1,5 ha – Échalote : 1 ha – Pomme de terre : 2 ha – haricots grains, tomates, poivrons : 1,5 ha. La ferme actuelle n'est pas équipée de tunnels.

Description de la production de céréales (5ha) : Blé et Tournesol entrent en rotation avec les légumes

Des prairies sont également intégrées dans la rotation ponctuellement afin de restructurer le sol, augmenter le taux de matière organique dans le sol ainsi que de gérer en partie le problème des adventices.

En ce qui concerne la commercialisation: Les légumes sont vendus sur des marchés en Gironde (Bordeaux et sa périphérie). M. Rey vend aussi ses légumes durant des foires et salons ainsi qu'auprès de revendeur achetant en gros et semis-gros. Les céréales sont vendues en coopérative (Charentes Alliance).

Les motivations du passage en bio :

C'est principalement dû à la demande de sa clientèle en vente directe que M. Rey souhaite convertir son exploitation. Pratiquant déjà une agriculture très écologique, les consommateurs poussent le producteur à obtenir le label bio. Les pratiques culturales de l'exploitation sont déjà très proches du mode de production Bio. M. Rey travaille déjà avec des préparations à base de plantes (PNPP : Préparations Naturelles Peu Préoccupantes) afin de lutter contre les maladies et les ravageurs. La bouillie bordelaise et le souffre sont aussi un mode de lutte utilisé en routine sur la structure. De plus, le producteur applique les TCSL (Techniques Culturales Simplifiées Sans Labour) sur l'ensemble de la SAU. L'apport de fertilisant actuel est uniquement d'origine organique. Ces caractéristiques font que l'exploitation est très économe en phytosanitaires de synthèse.

Le projet de l'exploitation:

Par sa conversion en AB, le producteur doit trouver de nouveaux débouchés pour ses productions. La CORAB ou la SCIC MBE seraient de futurs acheteurs de ses productions.

L'exploitation face au captage.

La source de chez Drouillard se situe directement autour des terres de l'exploitation.

Igor Bitaud

Commune: GURAT

SAU: 80 ha dont 50 ha sur l'AAC Production principale: Bovin viande

Historique de l'exploitation:

Igor Bitaud c'est installé sur l'exploitation familiale en 2005. A l'origine, la ferme crée par ses parents dans le début des années 80 était composée d'une SAU de 30 ha avec pour productions de la vigne et des vaches allaitantes (une quinzaine de mères). Dès son arrivée sur la structure en 2005, M. Bitaud a converti l'exploitation à la bio. En l'espace de 5 ans l'exploitation a évolué pour atteindre aujourd'hui une SAU de 80 ha (intégralement certifiée AB) avec un troupeau de 40 vaches allaitantes. L'atelier vigne a disparu de la structure. Au début de son installation M. Bitaud pratiquait aussi une activité de bucheron-débardeur (à cheval). Cette activité permettait un revenu supplémentaire mais a du être interrompue à cause de la surcharge de travail sur la ferme.

Description de la ferme :

L'intégralité de l'exploitation est en prairie (2/3 de prairies naturelles et 1/3 de prairies temporaires de longues durées). M. Bitaud met en place certaines années des mélanges céréaliers (moissonné ou ensilé) n'excédant pas 3ha. Une contrainte importante de l'exploitation est son parcellaire morcelé. Le site principale de production, où se trouvent les animaux, est composé d'un ilot de 30 ha intégralement destiné au pâturage (pâturage libre). Le reste de la surface fourragère est destinée à la constitution de stocks fourrager (foin). Les prairies temporaires sont de type prairies à flore complexe (mélange graminées légumineuses). Les terres acides empêchent une utilisation de luzerne dans les prairies. Une partie de l'exploitation est classé en zone à handicap naturel et perçoit donc des ICHN (Indemnités Compensatoires de Handicaps Naturels). En ce qui concerne le troupeau de 40 vaches allaitantes, il est composé pour 2/3 de vaches de race limousine et de 1/3 en race maraichine. L'exploitant possède 40 Primes de Maintien au Troupeau Vache Allaitante (PMTVA). L'intégralité du fumier et du compost produit sur l'exploitation est utilisé pour la fertilisation des prairies non pâturées. Les terres de l'exploitation sont à faibles potentiels et ne permettent pas à l'éleveur d'atteindre l'autonomie alimentaire. Les deux dernières années 2010 et 2011 ont été particulièrement difficiles à cause du contexte de sécheresse. M. Bitaud a dû avoir au recours d'achat en quantité de fourrages et de paille de l'extérieur. La surface accessible au pâturage étant insuffisante les 30 ha de prairies autour du bâtiment souffrent d'un sur-pâturage.

Le mode de commercialisation :

Actuellement la majorité des animaux sont vendus à un négociant. Une partie des bêtes est également vendue à la coopérative Terrena ainsi qu'une très faible proportion à PCB (Poitou-Charentes Bio). En ce qui concerne la vente directe, une seule vache a été valorisée par ce mode de commercialisation en 2011. Un des soucis majeur est que la grande majorité des animaux ne sont pas valorisés en bio

Les difficultés rencontrées par l'exploitant

M. Bitaud vit actuellement un contexte de vie privé et professionnel particulièrement difficile. L'exploitation connait des soucis financiers qui empêchent d'investir dans du matériel et dans de nouveaux bâtiments (stockage des fourrages et stabulation des animaux). Les projets de l'exploitant sur son exploitation sont aujourd'hui très incertains. Malgré tout, des pistes de réflexion sont travaillés concernant notamment : le projet d'investir dans un bâtiment équipé d'une centrale photovoltaïque (stockage et stabulation), trouver de nouvelles terres proches du siège d'exploitation (commune du Tâtre). La nécessité de valoriser les animaux en bio est également présente. Pour cela M. Bitaud explique qu'il serait important d'augmenter de façon conséquente la part des animaux vendus en vente directe. La MAB accompagne un groupe d'éleveurs souhaitant mettre en place un atelier de découpe en sud Charente. Cet atelier serait une opportunité allant dans le sens du projet de l'éleveur.

III- LE POTENTIEL DE DEVELOPPEMENT DE LA BIO SUR LES AAC

III-1 Les opérateurs économiques par filière, la collecte et la vente des produits bio

Étant donné la répartition des AAC sur la Charente, toutes les filières agricoles peuvent être représentées sur ces zones.

La description générale des filières est présentée au travers des fiches filières réalisées par le réseau Agrobio Poitou-Charentes.

Pour être plus précis sur le cas de la Charente certains débouchés en vente directe seront exposés après ces fiches.

Au travers des fiches du réseau sont présentées :

- La filière viticole-vinicole
- La filière légumes
- La Filière arboriculture
- La filière grandes cultures
- Les filières laitières (bovin)
- La filière viande bovine
- La filière plantes aromatiques et médicinales
- Les débouchés en Restauration Hors Domicile (RHD)

Et aussi:

- Les débouchés en Restauration Hors Domicile (RHD)
- Une fiche « action » sur la transformation à la ferme



La filière viticole est l'une des filières végétales bio les plus dynamiques au niveau français. Elle est en forte croissance depuis 2006 avec un taux annuel de plus de 20% pour les surfaces conduites en mode de production biologique. Cette croissance est de +28% en 2010 par rapport à 2009. La dynamique de conversion varie selon les régions françaises en fonction de l'importance de la filière viticole par rapport aux autres productions agricoles, et de la conjoncture viticole. En Poitou-Charentes la dynamique de conversion est plutôt lente.

Les productions

La Région Poitou-charentes est caractérisée par les productions biologiques de cognac, de pineau et de vins de pays. Elle propose également du pétillant de raisin et du jus de raisin. Quelques producteurs font du raisin de table pour la vente directe.

On dénombre 83 exploitations en 2010 couvrant environ 853 ha (+ 20% bio et conversion) dont 85 % se situent sur les Charentes. La région Poitou-Charentes est la 10^{ème} région productrice de raisin de cuve en France. Contrairement à sa voisine l'Aquitaine, la part de raisins bio sur l'ensemble du vignoble picto-charentais est très faible (un peu plus de 1%).

La production de raisins biologiques de Poitou-Charentes est marquée par le développement de la flavescence dorée sur le sud de la France, c'est pourquoi la filière bio s'organise via sa structure de développement régional VITIBIO pour mettre en place des méthodes de prévention et de prophyllaxie : comptages des cicadelles, traitements adaptés, comptage des pieds malades et arrachage, traitement des pieds à l'eau chaude...

Les acteurs

L'Association VITIBIO Poitou-Charentes

Créée en 1998, Vitibio regroupe une trentaine de viticulteurs sur les 70 présents en région. Elle travaille à améliorer la commercialisation des produits viti-vini-biologiques, à diffuser les nouvelles techniques, matériels et produits utilisables en viticulture bio et à accompagner les nouvelles conversions. On lui doit l'ouverture de marchés sur la filière Cognac bio soit avec des négociants comme L&L pendant quelques années, puis avec GOURMEL et la distillerie du Peyrat. La Création de la Coop des Vignerons Bio des Charentes, la mise en place d'une filière jus de raisin, la possibilité d'apposer le logo AB sur les bouteilles de cognac depuis les années 2000 sont également à porter au crédit du groupement. Vitibio participe également à d'importants salons Bio : Millésime Bio, Biofach, Annaheim.

La Coopérative des Vignerons Bio des Charentes (Segonzac, 17)

5 Chemin du Plaisir - 16200 Julienne Unique organisation coopérative au niveau de la production des vins bio de pays charentais, fondée en 2001, 7 membres Elle utilise les installations de la cave de Segonzac depuis 2010.

La Distillerie du Peyrat (Houlette, 16)

Entreprise familiale, origine 1705, la seule distillerle professionnelle biologique en Poitou Charente. 100 000 litres de Cognacs bio distillés pour l'ensemble des viticulteurs de VITIBIO. A ce titre, elle rachète des Cognacs bio auprès des adhérents et les commercialise. Elle détient des contrat d'exclusivité pour l'export. Ses Cognacs sont qualifiés de fins, subtils et délicats en adaptant les techniques de distillation aux qualités spécifiques des sols. Production de Cognac, Pineau des Charentes, cocktail, pétillants. Président : Jean-François RAULT.

SVE Chevanceaux - Société des Vins et Eaux de vie - située à St Palais de Négrignac (17) : Distillerie d'eau de vie de cognac.

Coopérative de Brossac (16)

3 apporteurs: M.Billet 10ha, M.Decroix 15ha, M.Naud 4ha. Volume: 2 175hl.

La filière viticole en Poitou-Charentes

Charentes concerne 25 transformateurs et 25 distributeurs bio (2010). Le négoce a une place croissante dans la commercialisation de vins issus de raisins bio. Il existe quelques négociants spécialisés en bio. De plus en plus de caves coopératives s'impliquent dans la bio. Leur part dans la première mise en marché se développe, de même que la part de marché de la grande distribution progresse. Les ventes d'alcools issus de raisins bio picto-charentais progressent. Un tiers des ventes issus de raisins bio (en valeur) sont effectuées en circuits courts, mais une partie significative des produits issus de raisins bio Poitou-Charentes est vendue à l'étranger. Leurs ventes sont également en progression.

La production de cognac est issue de raisins biologiques Ugni blanc. Elle présente un potentiel de 700hl en degré d'alcool pur, pour la vente en circuit long via des négociants, permettant ainsi une valorisation en fillère biologique. Une grande partie de la production de raisins biologiques part vers les grandes maisons de Cognac charentaises et est valorisée en conventionnel (40%).

Acheteurs : Distillerie du Peyrat - SVE Chevanceaux, Pinard, Gourmel, Cognac Ferrand, De Fussigny

Le Cognac Bio se commercialise à 97 % à l'export vers l'Angleterre, l'Allemagne, les Etats Unis, les Pays Nordiques et la Russie. On observe une meilleure valorisation ces dernières années et une tendance à l'augmentation de la consommation en cognac bio dans la filière mondiale. Il y a donc de l'avenir sur le bio en Cognac. Certaines maisons commencent à évoquer "des filières qualité".

La production de pineau bio entre dans l'AOC Pineau des Charentes. Il existe un potentiel de 500hl en région.

Acheteurs: Distillerie de Moisans, JB. Pinard.

Le Pineau bio est commercialisé partout en France, mais aussi en Belgique. On observe une tendance au développement de cette filière avec l'augmentation de la demande en gros alors que la tendance était jusqu'à présent à la vente directe.

Le pétillant de raisin bio concerne 5 à 6 fermes en Poitou-Charentes. C'est une boisson à base de jus de raisin ayant subi une transformation (gazéification ou fermentation naturelle). Le principal transformateur en Région est la Maison Roy à Châteauneuf sur Charente, SARL spécialisée dans la gazéification du jus de raisin ou de pomme. Certains vont jusque dans la Drôme où un transformateur respecte la fermentation naturelle du raisin.

Le pétillant est exclusivement vendu en direct même

s'il commence à trouver un débouché à l'export en accompagnement du Cognac.

Le jus de raisin bio représente 4500hl en Poitou-Charentes et le principal acheteur en gros est Foulon-Sopagly. Il est principalement mis en bouteille à la propriété et vendu en direct (une dizaine de fermes).

Le jus de raisin et le pétillant sont écoulés en région Poitou-Charentes essentiellement et une partie en Allemagne. La filière est donc surtout locale et issue des excédents de la filière cognac.

Les moûts de vinification bio représentent 2500 hl.

Les principaux acheteurs sont situés dans la région. Il s'agit de la SVE Chevanceaux (16) et de l'EARL Chante Alouette (17).

Les moûts sont principalement commercialisés à l'exportation vers l'Europe. Cette filière semble garder une certaine stabilité.

La production de vins de Pays bio blanc, rouge et rosé représente un marché de ???hl. Les rendements sont en moyenne de 700 à 750 hl/ha. Les principaux acheteurs en circuit long sont la Coopérative des Vignerons Bio de Segonzac (16) et Ampelidae (86).

Les vins de Pays bio de Poitou-Charentes sont principalement commercialisés en France et un peu à l'export. La tendance est à l'arrachage car c'est une filière où le prix est peu rémunérateur. Sa labellisation en bio ne facilite pas pour autant sa commercialisation.







Les actions réalisées en 2011 sur cette filière avec VITIBIO Poitou-Charentes

- Prolongement des essais mildiou et vignes fleuries en partenariat avec la Chambre d'Agriculture 17.
- Organisation d'une journée de démonstration de matériel d'entretien du cavaillon et de récupération des produits de traitement, en partenariat avec les Chambres d'Agriculture 17 et 16.
- Veille sur les opportunités de marchés / veille filière et réglementaire.
- Organisation d'une rencontre avec la distillerie de Moisans pour la vente future de pineau en vrac déstiné à la grande distribution.
- Organisation d'une journée de prospection collective avec encadrement technique dans le cadre de la lutte obligatoire contre la flavescence dorée sur les deux Charentes.
- Organisation d'une réunion technique de fin de campagne et découverte des nouveaux produits disponibles en bio pour la viticulture.
- Accompagnement des projets de conversion (visites de fermes, diagnostic conversion, mise en relation, études économiques...) en lien avec le Pôle Conversion Régional.
- Formation professionnelle continue / organisation de formations techniques avec co-financement VIVEA/Europe: biodynamie en viticulture, fertilisation en viticulture bio, soins aux plantes à base de plantes....
- Actions syndicales : entraide coups durs, problèmes fonciers, problèmes avec les organismes de contrôle...



Les vignerons bio du Poitou-Charentes







Les interlocuteurs de la filière

Michel GIRARD

Techniclen viticole à la Chambre d'Agriculture 17 Tél. 05 46 48 10 79 Port. 06 84 54 32 28

■ Karine TROUILLARD

Animation réseau Vitibio Tél. 05 46 32 09 68 Port. 06 74 83 17 22 Christiane AUDEVAL Secrétariat Vitibio
 Tél. 05 46 32 09 68

● Lionel PELLETIER Président de Vitibio Port. 06 81 52 95 61 Fiche réalisée par le réseau :



avec le soulien financier :







La production de légumes biologiques est en fort développement en France. Certaines régions représentent des bassins historiques de production (Bretagne, PACA, Pays de Loire...) sur lesquels les surfaces sont importantes. Le marché des légumes bio quant à lui est en pleine expansion avec une demande qui ne cesse d'augmenter sur les différents circuits de distribution.

En France, 3 780 exploitations bio produisaient 9 095 hectares en bio et 1 230 hectares en conversion, soit un total de 10 325 hectares de légumes. Les légumes frais représentent 2,6% de la SAU bio française, avec une progression de +15,4%. Source Agence Bio

En Poitou-Charentes, les surfaces sont en augmentation avec un fort taux de conversion, mais la production reste insuffisante pour répondre à une demande locale de plus en plus importante.

La production en région

En septembre 2011, on rencense 184 exploitations produisant un total d'environ 380 hectares.

La filière légumes bio en Poitou-Charentes est encore peu structurée.

On distingue deux types de producteurs :

- Les maraîchers diversifiés : les plus présents en région Poitou-Charentes. Ils sont installés sur de petites surfaces (1 à 3 ha dans la majorité), produiseant une large gamme de légumes et commercialiseant plutôt en vente directe (vente à la ferme, paniers, marchés, AMAP...).
- Les légumiers : en développement sur notre territoire. Ils sont généralement céréaliers ou viticulteurs, cultivent sur des surfaces comprises entre 0,5 et 5 ha. Ils produisent les légumes les plus couramment consommés par les Français (pomme de terre, poireau, haricot, etc.) en vue de les commercialiser en circult semi-gros/gros.

Les installations sont principalement tournées vers du maraîchage diversifié.

Depuis peu, la filière plein champ se développe permettant ainsi à la région Poitou-Charentes de s'inscrire dans une organisation commerciale de semigros/gros, notamment vers l'expédition.

Des groupes sont constitués pour répondre aux marchés de l'expédition et de la restauration collective. Dans l'objectif de valoriser leur production et diversifier leurs circuits, de nombreux producteurs s'intéressent à la mutualisation des moyens de production et de commercialisation pour s'insérer sur de nouveaux marchés comme ceux cités ci-dessus par exemple.









Le marché national

Avec les fruits, les légumes font partie des produits bio les plus consommés par les français. On observe une hausse de la consommation et du nombre de clients : 48,1% des ménages ont acheté des fruits et légumes bio au moins une fois dans l'année en 2010 contre 46.8% en 2009, soit une hausse de +2,7%.

- 264 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2005 (16% des ventes blo)
- 523 millions d'euros en 2009 (17% de ventes bio)

La part de marché du bio dans la consommation de fruits et légumes est en hausse : environ 4,2% de part de marché en volume et 5,3% en valeur sur l'année 2010.

Il faut noter que 65% des fruits et légumes blo consommés en France seraient de la production importée.

Commercialisation

Sur le territoire national :

- 40% des producteurs de fruits et légumes déclarent commercialiser totalement leur production en vente directe;
- 16% des producteurs passent par des intermédiaires ;
- la part des magasins spécialisés par rapport à la GMS est 6 fois plus importante au niveau national.

En Poitou-Charentes on observe que la majorité des producteurs valorisent leur production en vente directe sur les marchés, en AMAP, vente à la ferme. De nouveaux débouchés comme la restauration collective et les magasins spécialisés attirent de nombreux producteurs, mais le volume des expéditions reste néanmoins minime.

Transformation

La transformation se fait majoritairement sur des produits destinés à la vente directe : conserves de légumes en petit conditionnement pour valoriser les surplus des producteurs vers les épiceries, les magasins spécialisés.

A l'heure actuelle, un manque se fait ressentir sur la filière longue pour la transformation de produits destinés à la restauration collective notamment : conserves de légumes en conditionnement adaptés (boîtes 5/1), transformation des légumes en 4ème gamme* et surgelés prêts à l'emploi.

*4ème gamme : Fruits et Légumes Frals, crus, prêts à l'emploi

Les actions réalisées en 2011 sur cette filière

Au niveau régional

L'accompagnement technique

- accompagnement des producteurs de façon individuelle ou collective,
- mise en place de journées techniques,
- mise en place et interventions en formation,
- permanences téléphoniques,
- élaboration du Flash info maraîchage

La coordination de la fillère

- coordination et suivi de la filière,
- mise en place et intervention en formation.
- élaboration de références technico-économiques,
- élaboration d'une mercuriale régionale mensuelle,
- réalisation d'un kit info installation (cf site internet www.penser-bio.fr)
- participation aux travaux d'expérimentation de l'ACPEL
- diffusion d'informations régionales et nationales

Au niveau départemental :

L'animation maraîchage en Vienne :

- mise en place de commissions maraîchage
- suivi des projets d'installation
- accompagnement des producteurs



Les interlocuteurs de la filière

Mélanie MEAUDE

Technicienne maraîchage à la MAB 16

Tél : 05 45 63 00 59

Benoît VOELTZEL

Technicien légumes à la Chambre d'Agriculture 17 Tél : 05 46 93 71 05

Astrid RAGO

Astrid RAGOT-JOUBERT

Coordinatrice régionale à Agrobio Poitou-Charentes Tél : 05 49 29 17 17 Marie BUARD

Animatrice maraîchage à Vienne Agrobio

Tél: 05 49 44 75 53

Fiche réalisée par le réseau :



avec le soulien financier :







Entre 2009 et 2010, en France, les surfaces en production fruitière bio ont augmenté de 24% (bio + surface en conversion) pour atteindre 6,4% des surfaces totales nationales. 402 préparateurs (activité bio principale) travaillent dans la transformation et la conservation de fruits et légumes en France.

La filière fruitière bio française est caractérisée par très peu de programmation, très peu d'acteurs économiques et d'organisations de producteurs. Plus de 40% des producteurs vendent en direct (amap, marchés....), 30 % en magasins spécialisés et moins de 30% en grandes surfaces. Cependant, nous voyons démarrer des conversions d'exploitations conventionnelles mécanisées dont la production est destinée aux circuits longs. Couplé à ce phénomène, des importations arrivent d'Europe. Nous allons donc voire affluer des fruits bio en grande surface avec des coûts de production nettement inférieurs à ceux de la vente directe (CERFRANCE 2011).

C'est un secteur déficitaire en volume qui doit être réellement développé (FNAB, 2011).

En Poitou-Charentes, en 2010, la production fruitière bio couvre 217 ha, dont 131 en conversion pour 117 exploitations. Notre région se place au 15è rang en % de surface arboricole par rapport à la SAU régionale. Côté transformation, fin 2010, on recense une douzaine d'entreprises de préparation en fruits et légumes bio.

Les productions

(source : Agence BIO, chiffres 2010)

Au niveau national

En 2010, 3 500 producteurs de fruits sont certifiés, dont 1 243 producteurs de pommes et poires bio, dont 1 166 produisent des pommes et 629 des poires.

Pour les pommes de table, après plusieurs années inarquées par un faible développement, la dynamique de conversion enregistrée en 2008 se confirme et s'amplifie avec + 40 % de vergers conduits en mode de production bio. Ainsi, un tiers des surfaces sont en conversion. Trois régions sont prépondérantes pour la production de pommes de table bio : les régions PACA, Rhône Alpes et Pays de la Loire. Concernant les vergers de poires bio, la tendance est moins marquée : + 7 %.

A ce jour, l'Agence Bio n'a pas encore estimé les volumes actuels et à venir. Il est en effet nécessaire de mieux caractériser les vergers : installation et conversion, basse tige et haute tige... Ce travail sera fait dans les mois à venir sur la base des chiffres 2010.

La production française de fruits bio est caractérisée par des producteurs diversifiés sur de petites structures peu mécanisées et avec des coûts de production importants.

Au niveau régional

Cette diversification est bien illustrée puisque nous retrouvons l'ensemble de la diversité française :

- pommes, poires,
- novers, noisetiers,
- prunes, abricots, cerises,
- kiwis.
- raisins de table,
- petits fruits.

Une enquête est en cours auprès des producteurs afin de caractériser un peu mieux les productions, les volumes, ainsi que les attentes de ces producteurs.

Le marché

Les achats de fruits et légumes blo se répartissent en valeur pour 2009 de la sorte : 33% en grandes surfaces alimentaires, 44% magasins spécialisés, 22% circuits courts et 1% dans d'autres lieux. Interfel suit au travers du panel Worldkantar, la consommation des ménages français de fruits et légumes bio sur la base d'un panier de 14 fruits et légumes (les plus consommés). En 2010, la part des achats en fruits et légumes des ménages français a augmenté de + 9,8% en valeur, +5,8% en volume selon cette même source. Interfel a dans le cadre de ce séminaire fait un zoom spécialement sur la consommation de pommes et poires biologiques.

>>

Sur la période 2007-2010, la consommation de pormes bio a augmenté de 65 % et de 73 % pour la poire. En 2010, la poire bio représente 3,8% de parts de marché de la consommation de poire totale (5 kg/an/ménage), la pomme bio quant à elle correspond à 4% des 17 kg totaux consommés annuellement par ménage.

La pomme bio fait donc figure de poids lourd, avec 63% de part de marché au sein des 5 fruits bio suivis dans le panel. Les autres produits ont des parts de marché logiquement plus restreintes : 15% pour la poire, 12% en kiwi et 7% en pêche-nectarine.

Organisation de la filière

La commission fruits à pépins FNAB est un lieu d'échanges entre arboriculteurs, créée il y a environ 10 ans. Elle est composée d'arboriculteurs bio représentant leur Groupement Régional d'Agriculture Biologique et/ou leur organisation économique. C'est un lieu permettant de créer une connaissance partagée des filières et marchés, de mieux comprendre les spécificités de chaque bassin et de favoriser leurs complémentarités.

Depuis 2010, sur la base des éléments échangés lors de ces bilans, une lettre d'information sur la filière fruits à pépins est éditée et diffusée. Elle est téléchargeable sur le site de la FNAB (www.fnab.org). La commission fruits à pépins FNAB a également élaboré un calendrier des périodes indicatives de première mise en marché des variétés de pommes et poires. L'objectif d'un tel outil est d'organiser à l'échelle nationale les mises en marché afin d'encourager les complémentarités plutôt que la concurrence entre régions.

Il est à destination des arboriculteurs et de leur organisation économique. L'objectif est bien de fournir des pommes et poires de qualité aux consommateurs pour répondre à leurs attentes, ne pas les décevoir et les fidéliser.

Les indications de ce calendrier permettent de réfléchir les complémentarités entre variétés au niveau de la ferme : implanter des variétés précoces, de misaison et de conservation pour étaler ces périodes de mise en marché et sécuriser ainsi sa commercialisation. Il permet également de favoriser les complémentarités entre régions, l'objectif étant d'éviter que toutes les variétés ne soient mises en marché en même temps entraînant une chute des prix, alors que les pommes et poires bio vont manquer par la suite. Il s'agit aussi d'encourager au stockage des variétés qui s'y prêtent. C'est bien entendu, un outil évolutif.

Le Poitou-Charentes compte une douzaine de préparateurs biologiques qui produisent essentiellement des jus de fruits, des conserves et des desserts lactés à base de fruits.

Les actions réalisées en 2011 sur cette filière

Formations proposées en 2011:

- Elagage et conduite des vergers de pommes bio
- Maladies du pommier : prévention et lutte en bio

Prévisionnel 2012 :

- Créer un atelier de petits fruits bio (le 27 janvier 2012)
- Créer un verger bio (le 16 mars 2012)
- ► Enquête producteurs (en cours) : données sur la filière fruitière Poitou-Charentes et précisions sur les volumes à venir, les besoins et attentes des arboriculteurs.

Veille informative :

- Diffusion de l'Arbobio Infos
- Relais des informations nationales envoyées par Mélise Willot - FNAB
- Rédaction d'articles et compte-rendu de formations pour l'Auxiliaire Bio (bulletin technique régional)

Actions proposées par la Chambre d'Agriculture :

- Groupe arboléron : groupe d'échange technique (4 réunions /an de novembre à février) et un voyage professionnel par an.

Actions proposées par la FNAB pour 2012 :

En cours de campagne, les producteurs pourraient être coordonnés par un référent régional qui se chargerait de collecter l'information auprès des arboriculteurs et de leur diffuser une synthèse par mail de suivi de campagne. Les échanges porteraient sur les prix pratiqués, les volumes écoulés, les stocks en frigo, principalement pour la vente en circuit long et également sur des points importants à relayer (soucis sur une variété, manque de produits pour un client, ...). En fin de campagne, bilan et perspective avec les producteurs.

Les interlocuteurs de cette filière

Michel GIRARD

Technicien viticole à la Chambre d'Agriculture 17 Tél. 05 46 48 10 79 Port. 06 84 54 32 28

• Karine TROUILLARD Animation réseau Vitibio Tél. 05 46 32 09 68 Port. 06 74 83 17 22

●Benoît PIRON

Les Vergers de Pirouettes benoit.piron@wanadoo.fr Fiche réalisée par le réseau :



avec le soutien financier :







En France, la surface de grandes cultures entre 2009 et 2010 est de 27% pour atteindre plus de 170 000 ha (bio et conversion). Le Poitou-Charentes suit la même tendance avec un accroisement de 25%. La demande restant forte, les prix sont stables entre 2010 et 2011.

Production 2010

Nationale

Céréales = 13 100 ha (+ 27%/2007) sur 7 383 exploitations Oléagineux = 24 500 ha (+ 12%) sur 1 785 exploitations Protéagineux = 15 741 ha (+ 72%) sur 1 673 exploitations

Poitou-Charentes > 5ème région en Grandes Cultures Céréales = 8 400 ha (+ 26%) sur 335 exploitations > 7ème région Oléagineux = 2 368 ha (+ 17%) sur 167 exploitations > 2ème région Protéagineux = 1 386 ha (+ 31%) sur 127 exploitations > 5ème région

Movenne des prix récolte

Prix 2010
380-410 €/ T
330-360 €/T
280-330 €/T
480-550 €/T
650 €/T
330 €/⊤
330 €/T
450 €/T

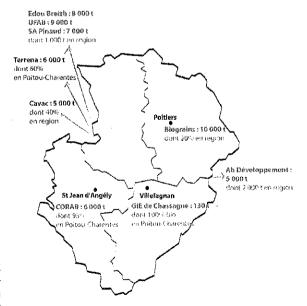
La filière grandes cultures bio en Poitou-Charentes

La filière grandes cultures bio est structurée autour de queiques collecteurs : CORAB en Charente-Maritime (6 000 T dont 95 % en Poitou-Charentes), BIOGRAINS en Vienne (10 000 T dont 20 % en Poitou-Charentes), TERRENA (6 000 T dont 60 % en Poitou-Charentes) et CAVAC en Vendée (4 000 T dont 40 % en Poitou-Charentes). Le GIE Ferme de Chassagne, en Charente, collecte 100 T exclusivement en Poitou-Charentes.

Particularité de Poitou-Charentes, les opérateurs sont très ancrés sur la région : la plupart des entreprises s'approvisionnent majoritairement en Poitou-Charentes et plus de 75% de leurs débouchés sont en région.

La filière est partagée sur les marchés de l'alimentation humaine et animale. Elle ne dispose pas d'un nombre suffisant d'opérateurs pour l'alimentation humaine. Poitou-Charentes, l'une des premières régions françaises productrices d'oléagineux, ne possède pas d'huileries en conséquence. Certains opérateurs régionaux transforment à l'étranger des produits bio picto-charentais.

Le potentiel de développement de la filière est important, le statut de région intermédiaire en production de grandes cultures est un atout pour un engagement vers des productions bio ou à forte valeur ajoutée.

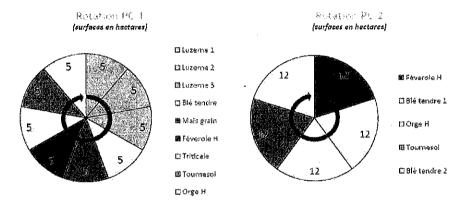


Résultats économiques comparés

Deux rotations sur une même ferme : rotations et exploitation

Cette exploitation se situe en Poitou-Charentes et regroupe deux rotations céréalières. La première est une rotation irriquée à base de luzerne alors que la seconde est courte et non irrigable.

<u>Surface et main d'œuvre</u>: 105 hectares – 1 UTH <u>Contexte pédoclimatique</u>: Terres de groies superficielles, calcaires, caillouteuses, à faible réserve utile. Potentiel moyen à bon. Les terres sont assez séchantes (substrat calcaire, forte évapotranspiration en été). Il n'y a pas de différence notable entre les parcelles irrigables et non irrigables. Cf. données météo de la ville de Niort.



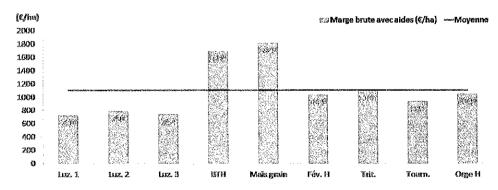
Rotation longue irriguée : repères économiques

Détail des charges et coûts de production complets

	Luz. 1	Luz. 2	Luz. 3	BTH	Mals grain	Fév. H	Trit.	Tourn.	Orge H
Rendement (t/ha)	7	8	8	4,5	9	3	4	2	3,5
Semences (€/ha)	40	40	40	96	275	91	55	161	63
Engrais (€/ha)	-	*	*		180		113	-	113
Autres intrants (€/ha)	w	-	48	-	56		-	-	-
Mécanisation « totale » (€/ha)	46	20	443	344	974	297	345	472	358
Main d'œuvre « totale » (€/ha)	208	199	199	278	310	261	269	318	279
Autres charges fixes (€/ha)	165	165	165	165	165	165	165	165	165
Fermage (€/ha)	125	125	125	125	125	125	125	125	125
Total charges (€/ha)	584	548	1019	1008	2085	939	1071	1241	1103
Coût de production complet (€/t)	83	69	127	224	232	313	268	621	315

Les coûts de production complets sont dans la moyenne par rapport aux autres cas-types. L'élévation des charges pour la luzerne 3 et le mais grain est due à l'irrigation, dont les coûts sont élevés (l'irrigation est peu fréquente donc l'amortissement technique du matériel est plus important).

Marges brutes par culture et à la rotation



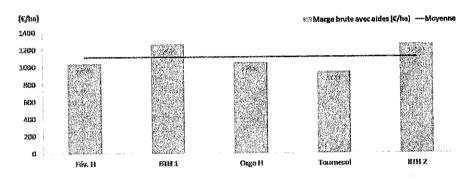
Rotation longue non irriguée : repères économiques

Détail des charges et coûts de production complets

	Féverole H	BTH 1	Orge H	Tournesol	BTH 2
Rendement (t/ha)	3	3,5	3,5	2	3,5
Semences (€/ha)	91	96	63	161	96
Engrais (€/ha)	_	113	112		113
Autres intrants (€/ha)	-	-	-		
Mécanisation « totale » (€/ha)	340	371	392	484	378
Main d'œuvre « totale » (€/ha)	276	278	286	321	286
Autres charges fixes (€/ha)	165	165	165	165	165
Fermage (€/ha)	125	125	125	125	125
Total charges (€/ha)	997	1148	1143	1256	1163
Coût de production complet (€/t)	332	328	327	628	332

Les coûts de production complets par culture semblent légèrement plus élevés que la moyenne des castypes. Par exemple, celui du blé tourne autour de 330 €/t contre environ 280 €/t en moyenne. Pour les cinq cultures de cette rotation, les coûts de production complets sont plus élevés que le prix de vente.

Marges brutes par culture et à la rotation



Les actions réalisées en 2011 sur cette filière

Le développement de la filière grandes cultures est tributaire du nombre de producteurs.

Les actions mises en place permettent d'accompagner les producteurs conventionnels et bio pour rassurer au point du vue technique :

- recherche de producteurs avec les coopératives CORAB et Terrena : réunions d'information et réunions techniques.
- expérimentation / recherche avec des programmes CASDAR, ITAB et une station expérimentale entièrement en bio (14 ha),
- suivis individuel et collectif des producteurs avec mise en place de groupes de développement.

Les interlocuteurs de cette filière

Jean-Pierre GOURAUD Coordinateur de la filière

Tél: 06 30 77 90 12

 Thierry QUIRIN Appui technique et expérimentation à la Chambre d'Agriculture de la Vienne

Tél: 06 76 98 53 66

 Julien BERNARDEAU Appui technique et expérimentation, fléchage conventionnel à la Chambre d'Agriculture 17 Tél: 06 77 04 51 04

Appui technique et expérimentation, fléchage conventionnel à la Chambre d'Agriculture 17 Tél: 05 46 50 45 00

 Clement BESSETTES Appui technique et expérimentation, fléchage conven-

tionnel à la Chambre

d'Agriculture 16 Tél: 06 14 09 36 99*

Marc POTTIER

Appui technique et expérimentation, fléchage conventionnel à la Chambre d'Agriculture 17

Tél: 06 19 52 28 47

Fiche réalisée par le réseau :



avec le soutien financier





Filière régionale la jubic (bovins)

Contexte et perspective

Après des années difficiles, le marché des produits laitiers bio français se développe. Une reprise de la demande de lait bio s'est amorcée en 2006. De nouveaux opérateurs se sont lancés et des opérateurs en place affirment que le marché du bio est porteur. Cette tendance s'est confirmé en 2007 (en cumul de janvier à octobre hausse de la collecte de 5.4%).

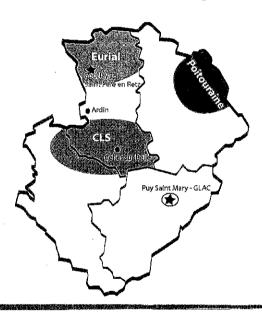
Des producteurs sont de nouveau valorisés, même si les collecteurs cherchent à optimiser leurs coûts de collecte. Tous ces éléments sont autant d'indicateurs montrant une demande en produits laitiers bio de plus en plus importante.

En Poltou-Charentes, la densité de producteurs est faible et engendre des coûts de collecte importants.

Ceci motive le désengagement de certains collecteurs, mais parallèlement, des opérateurs locaux souhaitent développer la bio et annoncent des besoins élevés.

Si la pérennité de la production laitière bio picto-charentais semble tributaire d'une densification du tissu laitier bio, il y a donc de réelles perspectives de développement.

Collecte - Transformation / les opérateurs



Production

- Nationale: 1 569 exploitations (Agence Bio, 2005)
- Régionale : 9 exploitations AB 1 en conversion Production estimée: 1,8 Million Litres (ABPC, 2006).

Prix (2007)

Le prix moyen est de 370€ /1000 L. La valorisation du lait bio passe par une prime bio qui s'ajoute au prix conventionnel payé au producteur par la laiterie (sauf

collecteur 100% Bio).

Michel Antoine et Isabelle Nadaud, producteurs fermiers (16)



Production	Transf
Début de conversion 1999	A partir
260 000 L	26 000
50 ha → 3 611 L/ha	125 000
26 vaches → 5 200 L/VL	(dont 3

ormation de 2005 2% d'aides Conseil Chargement :0,81 UGB/ ha SFP Régional et Etat)



En 2004-2005, le lait collecté par la laiterie n'était pas toujours transformé en produits bio et aucun producteur fermier ne proposait de produits laitiers bio dans la région. Saisissant cette opportunité Michel et sabelle ont donc démarré une activité de transformation à la ferme, avec installation d'un UMO et d'un tiers temps supplémentaire.

Aujourd'hui, leur gamme comprenant yaourts, natures et aromatisés, crème, beurre et fromages frais ou un peu affinés, alimente la restauration collective (Paysans Bio Distribution) et de plus en plus de crémiers, épiceries fines et magasins bio spécialisés. La commercialisation des produits passe également par la vente directe au consommateur (partenariat avec des AMAP, sur l'exploitation, ponctuellement lors de marchés).



Prix (2008)

Le prix moyen est de 430€ /1000 L.

Résultats économiques comparés

Exploitations - type régionales (sources : études chambre d'agriculture 2005) :

	Exploitation conventionnelle	Exploitation Bio
Système	1UMO 175 000 L 35 ha → 5 000 L/ha 26 vaches → 6 731 L/vache Chargement :1,1 UGB/ha SFP	1UMO 147 000 L 35 ha → 4 220 L/ha 25 vaches → 5 900 L/vache Autonomie alimentaire : 93% Chargement :1,1 UGB/ ha SFP
Prix	Lait: 284 €/1 000 L Réforme : 736 €/tête Veau : 192 €/ tête	Lait: 380 €/1000 L Réforme : 926,8 €/tête Veau : 197 €/ tête

Comparatif des résultats économiques des exploitations -type

Charges de l'exploitation (€/1 000L)	Conv	AB	Produits de l'exploitation(€/1 000L)	Conv	АВ
SFP	27	21	Lait	284	368
Cultures de vente	19	2	Viande	49	67
Concentrés	54	36	Réformes		49
Paille	0	45	Veaux		18
Charges opérationnelles (€)	100	104	Produits atelier lait	333	434
Produits et honoraires véto		8	Cultures de vente	61	29
Travaux par tiers animaux		37			
Mécanisation		48	SFP primes PAC	17	5
Bâtiment	i	В	Aides laitières	25	9
Divers	1	43	Autres aides	4	14
Fermage	<u> </u>	33		<u> </u>	<u> </u>
Charges de structures (sauf FFIA)	172	175	Aides et primes	46	28
Total charges (€)	273	279	Total produit (€)	439	491

EBE	 166	212

CONTACTS

Coordination régionale :

AGROBIO PC
Catherine PETIT 05 49 29 17 17 agrobiopc.etudes@wanadoo.fr

Appui-consell conversion :

- Charente: MAB 16 Fabien RUSCASSIE 05 45 63 00 59 mab16@wanadoo.fr
- Charente-Maritime: GAB 17 Karine TROUILLARD 05 46 32 09 68 gab-17@wanadoo.fr
- Deux-sèvres : BIOSEVRES Anne BARBIER 05 49 63 23 92 biosevres@wanadoo.fr
- Vienne : Vienne Agro Bio Laurent HILLAU 05 49 44 75 53 vienneagrobio@wanadoo.fr

avec le soutien financier :







Depuis 2006, le commerce de la viande bovine bio a repris. En effet, 100 % des animaux gras sont valorisés en bio.

Au niveau national, l'émergence de nouveaux élevages bio a été accompagnée du développement des unités d'abattage d'animaux bio de plus en plus de proximité, en progression de 29% en 2010 par rapport à 2009. Ainsi, 143 abattoirs de bovins, ovins et porcins étaient certifiés pour abattre des animaux bio en 2010, répartis sur l'ensemble du territoire, à l'exception de l'Île de France (contre 111 en 2009). Environ 70% des premières mises en marché des animaux sont effectuées par l'intermédiaire de structures économiques de producteurs, toutes espèces confondues.

Avec 10 329 Tonnes Equivalent Carcasse abattues en 2010, les gros bovins progressent de 8% par rapport à 2009. et 35% par rapport à 2008.

En type allaitant, les affectations sous forme de carcasses et en prêt à découper (PAD) sont toujours majoritaires avec 72% des volumes. En effet, les viandes des gros bovins allaitants sont principalement destinées aux rayons traditionnels des boucheries artisanales et aux rayons boucherie des Grandes Surfaces Alimentaires et magasins spécialisés.

Les viandes de gros bovins à orientation laitière étaient toujours affectées en majorité aux préparations (71% en Unité de Vente Consommateur Industriel -UVCI) et à la troisième transformation principalement en steak haché.

Les viandes de veaux ont été majoritairement affectées en carcasses (67%) et achetées par les artisansbouchers pour une valorisation en découpe.

Production 2010

(source Agence Blo - 2010)

Nationale :

- 2 486 exploitations pour un cheptel de 84 902 vaches allaitantes en bio et conversion soit une évolution de 6% par rapport à 2009,
- 1 886 exploitations pour un cheptel de 83 181 vaches laitières en bio et conversion soit une évolution de 5% par rapport à 2009.

Régionale:

- 103 exploitations pour un cheptel de 3 339 vaches allaltantes en bio et conversion soit une évolution de 5% par rapport à 2009, 9ème rang national,
- 19 exploitations pour un cheptel de 677 vaches laitières en bio et conversion soit une évolution de 17% par rapport à 2009 .

Elle se décline dans les départements de la façon suivante :

1	Ni	o. Exploitatio	ris .		Nb. Ar	ilmaux	1,742,775
CHARENTE	Certifiées blo	Evol. / 09	Total bio + conversion	Certifiées bio	Evol. / 09	Conversion Totale	Total bio + conversion
Vaches laurigres;	· 施	13% 8%	21 3	/0/2 v	<u> 2</u> 197n	92 c	798 c
	N.	b. Exploitatio	ns		Nb. A	imaux .	
CHARENTE-MARITIME	Certiflées bio	Evol. / 09	Total bio + conversion	Certifiées bio	Evol. / 09	Conversion Totale	Total blo + conversion
Vaches lajujavas	jus jus	01.6 2010/82	13	(%) (%)	1000 1000	143 28	396 90
	N	o, Exploitatio	ns		Nb. A	nimaux	34 (F.251)
DEUX-SEVRES	Certifiées blo	Evol. / 09	Total bio + conversion	Certiflées bio	Evol. / 09	Conversion Totale	Total bio + conversion
Vaclies la Meres Vaclies la Meres	elle J	1998s (698	56 9	. Alex	93 33	92 92	2 003 306

La filière viande bovine bio en Poitou-Charentes

En Poitou-Charentes, le principal opérateur, la coopérative «Poitou-Charentes Bio» réalise 90 % du volume. Les 10% restants se répartissent entre 3 groupements de producteurs (CORALI, TELDIS et CAVEB) qui sont signataires d'une convention de commercialisation avec PCBio.

L'écart par rapport au conventionnel, sur certains créneaux, a permis de maintenir cette filière et notamment de reprendre confiance dans l'engraissement et la finition des animaux dits de cheville.

Les perspectives de développement sont fortes, notamment avec le marché grandissant de la restauration collective.

Grâce à l'opérateur national «UNEBIO», l'union nationale des groupements de producteurs, une meilleure lisibilité des approvisionnements est visible grâce à la planification des contrats passés avec les éleveurs. Ceci permet de trouver et organiser des débouchés rémunérateurs pour l'ensemble des produits issus de la filière bovine biologique.

Les potentiels de développement de marché sont importants en dépit d'une production encore faible. Les charges fixes sur les opérateurs sont difficiles à diluer dans une faible production sans rogner sur les marges à la production. La dynamique de conversion de 2009 et 2010 est intéressante pour la filière et permet d'espérer une meilleure gestion d'un marché avec une offre jusqu'alors en décalage de deux ans par rapport à l'évolution de la demande.

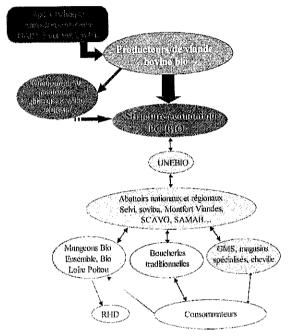
La part de la vente directe est estimée à environ 17% de la production.

Actions réalisées en 2011

Le développement de cette fillère passe par l'augmentation du nombre de producteurs et l'appui à ceux déjà en bio.

Les actions mises en place permettent d'accompagner et d'orienter les producteurs en bio et en conventionnel pour adapter leur production aux besoins du marché et les conforter économiquement :

- mise en place d'une organisation de producteurs biologique.
- renforcement du partenariat avec les Organisations de Professionnelles conventionnelles,
- recherche de producteurs par des réunions d'information et des réunions techniques avec les structures économiques,
- création de groupes d'échanges dans toutes les régions d'élevage,
- animation d'un réseau de fermes de références.





Les interlocuteurs de la filière

Denis GEORGET

Coordinateur des filières élevages viande bio Tél: 05 49 29 17 17

Marie BUARD
 Animatrice de groupes et journées techniques

Tél: 05 49 44 75 53

Marie DUDIT

Animatrice de groupes et journées techniques Tél: 05 49 63 23 92

Fiche réalisée par le réseau :

Technicien références, flé-

chage des conventionnels

Pascal BISSON

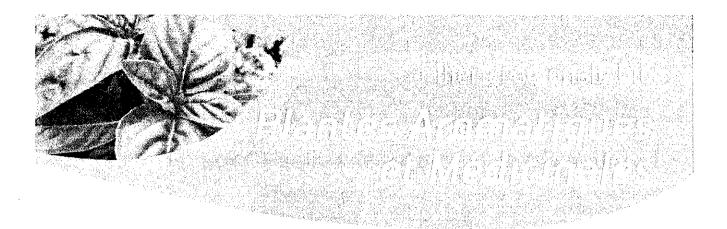
Tél: 05 49 81 24 50



avec le soutien financier :







Production

(Source Agence Bio-chiffres 2010)

Marché National

Quelques chiffres

La production de PPAM bio représente 10,2 % de la surface totale de PPAM en France soit 1 472 exploitations de PPAM bio, sur 4929 ha (évolution de + 34 % par rapport à 2009)

Les ¾ des surfaces en PPAM bio françaises se situent en PACA et Rhône Alpes (notamment dans le Vaucluse, les Alpes de Haute Provence et la Drôme).

Une centaine de PPAM bio est cultivée en bio en France, cependant le lavandin et la lavande représentaient 51% des surfaces cultivées en 2010.

Marché régional

Quelques chiffres

49 exploitations recensées en Poitou-Charentes, soit 69 ha en bio et conversion Evolution de + 370% par rapport à 2009

1.4% de la surface nationale

La majorité des producteurs de plantes aujourd'hui :

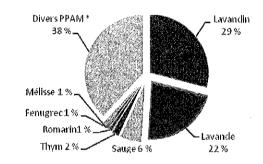
- sont isolés (non organisés en filière),
- cultivent une gamme très large de plantes (aromatiques et médicinales essentiellement),
- pratiquent la vente directe,
- cultivent des PPAM, souvent dans le cadre d'une activité de diversification par rapport à une activité principale comme le maraîchage, les grandes cultures ou l'élevage (seulement 2 ou 3 producteurs ne cultivent que les plantes).

Quelques agriculteurs pratiquent la cueillette de plantes sauvages.

Les produits proposés sont élaborés en petites quantités:

- plantes fraîches vendues par les maraîchers avec leurs légumes (marchés, paniers,...),
- plantes sèches pour tisanes ou condiments
- produits à base de plantes (vins, huiles,...).

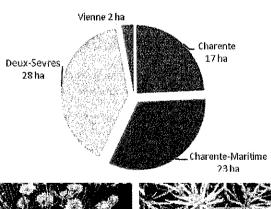
Répartition par espèce des surfaces de PPAM bio (%) en France



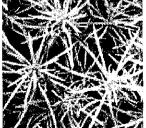
*dont l'immortelle, l'hélichryse, le bleuet, le safran, la vigne rouge, la rose,...

Répartition des hectares bio et conversion PPAM (ha) en région Poitou-Charentes

(Sources: Agence Bio-chiffres 2010 et GAB 17)







Une organisation collective, de la production à la transformation

En 2009, un transformateur régional bio fait part au réseau de son besoin en plantes aromatiques locales. Des céréaliers de Charente Maritime s'organisent pour l'approvisionner. Les plantes choisies (thym, romarin, anis, fenouil) sont adaptées au contexte pédo-climatique local, ne nécessitent pas d'apport hydrique et se cultivent/se récoltent comme des céréales, du moins pour les plantes annuelles. Pour permettre un fonctionnement en filière, le groupe est formalisé par la création du GIE Biolo PAM 17 en mai 2010. Il regroupe 6 producteurs apporteurs et un partenaire fournisseur privilégié (qui pour des raisons statutaires ne pouvait devenir membre du groupement). En 2010, un peu plus de 10 hectares sont mis en culture, puis 12 ha en 2011. Deux bassins de production sont représentés : l'Aunis et les Vals de Saintonge. En 2011, la production a été prometteuse :

- 300 kg d'anis,
- 300 kg de fenouil,
- 3 t de thym sec pour la coupe infusette,
- 1,3 t de feuilles sèches de thym pour l'herboristerie,
- 400 kg de feuilles sèches de romarin pour l'herboristerie.

Création d'une filière locale "safran biologique Poitou-Charentes"

Aujourd'hui la filière safran bio est en émergence en Poitou-Charentes, une dizaine de producteurs sont intéressés pour former un groupe afin de proposer une nouvelle offre aux entreprises qui souhaiteraient mettre en valeur les productions régionales.

Le projet consiste à créer une structure économique de producteurs pour permettre la mise en marché du safran bio. Ce travail, outre sa concrétisation par la création d'une entité juridique, débouchera également sur la mise en place de contrats d'achat avec les producteurs et d'une grille qualité. Un accompagnement du groupe d'agriculteurs est prévu à cet effet.

L'objectif principal de ce projet est le développement et la structuration d'une filière longue par la sécurisation de débouchés de proximité ; il pourra inciter de nouveaux producteurs à se convertir et à rejoindre le groupe.

Ce groupe de producteurs produira pour la récolte 2012 un volume prévisionnel de 1,5 kg de safran blo issu de Poitou-Charentes avec une possibilité de développement pour les prochaines récoltes. Chaque producteur assure sa propre récolte et la transformation de ses produits, dans la mesure du possible. Néanmoins, un outil de séchage performant ainsi qu'un hangar de stockage sont installés en Aunis. Ils sont la propriété de l'un des producteurs qui propose des prestations aux adhérents du GIE. Le souci de la filière est aujourd'hui le tri des produits et l'achat de matériel de triage est à l'étude.

Quatre transformateurs de PPAM bio sont présents en Poitou-Charentes : Léa Nature et Flore de Saintonge en Charente-Maritime, Body Nature en Deux-Sèvres et Herbes Grand Ouest en Vienne.

D'autres débouchés existent en plantes bio (sèches et fraîches), en région et hors région. De nombreux prospects ont été démarchés ou rencontrés, essentiellement dans le domaine alimentaire. Ex: Herbier du Diois, Arcadie, Arkopharma, Le comptoir d'herboristerie, Prov'herbe, Jardins de Fanny...



Les interlocuteurs de cette filière

Béatrice GUIHO

Chargée de missions transformation fermière

Tél: 05 46 32 09 68 Port.: 06 73 62 35 03 bguiho-gab17@orange.fr

Marc POTTIER

Appui technique de groupes aux Chambres d'Agriculture Tél: 06 19 52 28 47 marc.pottier@charentemaritime.chambagri.fr Didier DORIN
GIE Biolo PAM 17
didier.dorin@wanadoo.fr

Fiche réalisée par le réseau :



avec le soutien financier ;

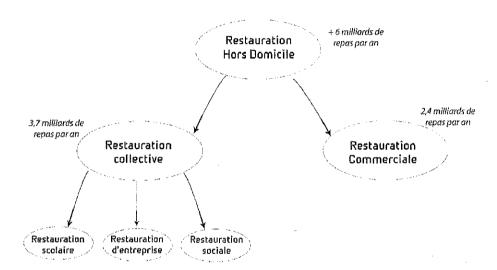






La Restauration Hors Domicile (RHD) se scinde en deux grandes familles d'activité :

- 1. La restauration commerciale : restaurants, snacks, traiteurs...
- 2. La restauration collective, qui elle-même se divise en tois sous-catégories :
- la restauration scolaire, de la crèche à l'université,
- la restauration d'entreprise, mise en place par les entreprises pour leurs salariés,
- la restauration sociale, hôpitaux, maisons de retraite...



La part du bio en restauration collective

(Source Agence Bio)

L'introduction des produits biologiques a pris un réel essor depuis 2006. Plus du tiers des établissements a proposé des produits biologiques pour la première fois en 2008 et cette introduction est depuis en forte progression.

La part des établissements de restauration collective déclarant proposer des produits bio, ne serait-ce que de temps en temps, est ainsi passée de 36% en 2009 à 40% en 2010 et 46% en 2011. L'introduction est plus significative dans le secteur public que dans le privé. Le secteur de l'enseignement est le plus concerné avec 61% des établissements qui déclarent proposer des produits bio, suivi du secteur du travail, avec 44% des établissements, puis du secteur de la santé qui progresse avec 23 % des établissements.

Un marché en fort développement

Ces 10 dernières années, la part des produits bio en restauration collective n'a cessé d'augmenter. D'un marché quasi inexistant en 2001, constitué d'approvisionnements événementiels très localisés, le marché s'est développé et se structure.

Entre 2008 et 2009, ce marché a plus que doublé, les achats de produits bio en restauration collective ayant été estimés à 92 millions d'euros pour 2009 et 44 millions d'euros en 2008.

Tous secteurs confondus, les produits bio les plus présents sont les fruits frais (69% des établissements envisagent d'en introduire), les légumes frais (65%), les produits laitiers (61%).

Contexte, blocages et perspectives régionales

En Poitou-Charentes, le schéma est le même que sur le territoire national. Le Grenelle de l'environnement qui donne un objectif de 20% de bio d'ici 2012 dans la restauration collective a impulsé un fort développement, mais nous sommes loin à l'heure actuelle d'atteindre ces chiffres.

Outre le developpement des produits bio dans la restauration collective picto-charentaise, il faut s'attacher à regarder l'origine des matières premières qui bien souvent ne proviennent pas de la région.

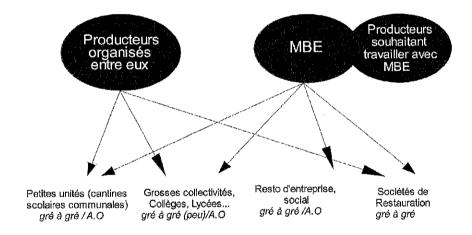
Pour quelles raisons ?

- présence sur le marché d'acteurs nationaux ayant une offre bio attractive.

- problématique des marchés publics qui ne permettent pas de demander des produits issus d'un secteur géographique déterminé,
- manque parfois d'offre organisée localement...

Cependant, on observe depuis peu un changement de comportement dans l'acte d'achat des collectivités, restaurants d'entreprises... qui s'attachent de plus en plus à rechercher un approvisionnement le plus local possible, même s'ils souhaitent néanmoins un minimum d'organisation (commerciale, logistique, de l'offre...) des fournisseurs locaux.

L'offre et la demande



Un acteur de distribution au service du développement des filières : Mangeons Bio Ensemble



Mangeons Bio Ensemble, Société Anonyme Coopérative, est le fruit de 10 mois de travaux menés par un groupe de travail constitué de groupements de producteurs bio, de transformateurs et d'un logisticien autour d'une seule question : comment répondre à la demande de la restauration collective bio tout en étant un outil de structuration des filières ? Cette plateforme a pour objectif la distribution de produits biologiques pour la restauration collective en Poitou-Charentes. Elle a fait

le choix de travailler en quasi totalité avec des groupements de producteurs lui permettant ainsi d'accéder à une offre plus complète en terme de produits, volumes et prix sans destructurer les débouchés individuels des produits ures.

Du côté des produits transformés, l'implication au sein de la plateforme des artisans et industriels les engage dans une démarche de progrès en faveur des approvisionnements régionaux.

Côté logistique, c'est l'entreprise Gauthier-Delhumeau, grossiste primeur à Poitiers, qui assure une prestation globale sur ce plan d'activité. Il est partie prenante dans la structure car il fait partie des associés.

Retour d'expérience : La Couronne (16)

La municipalité de La Couronne gère une cuisine centrale qui prépare les repas pour les écoles primaires et la maison de retraite. Depuis 2008, la nouvelle équipe municipale a souhaité concrétiser la volonté politique de développement durable par la mise en place d'un Agenda 21. C'est dans le cadre de cette action que la réflexion sur l'approvisionnement en produits bio et locaux a été mis en oeuvre.

Aujourd'hui l'approvisionnement en bio locale concerne le pain, les produits laitiers et le beurre, les légumes secs et les huiles.

Les dates anniversaires des marchés sont surveillées de près de manière à pouvoir poursuivre la démarche, vers les produits de boucherie notamment. Là encore, Jacky Bonnet, adjoint en charge des affaires scolaires, mise sur un travail de fond à faire auprès de ses confrères dans le cadre de marchés groupés, pour faire évoluer les mentalités, montrer que c'est possible.

Les acteurs du projet, et Jacky Bonnet en premier lieu, souhaitent faire évoluer la livraison de repas vers un procédé en "liaison chaude".

Pour avoir plus de liberté dans la nature des plats préparés, éviter les pertes de saveur occasionnées par la réfrigération des plats, et également poursuivre la démarche globale vers plus de durabilité.

Les barquettes plastiques d'emballages utilisées pour l'actuelle liaison froide coûtent 25.000 euros par an et l'énergie consommée pour refroidir rapidement, conserver, puis réchauffer, est très importante.

La construction d'un laboratoire pour les pâtisseries est à l'étude.

Encore une occasion d'améliorer qualitativement les repas. Quant aux repas végétariens, si pour l'instant les débuts sont timides, la démarche éducative mise en place va permettre de progresser.

Retrouvez l'intégralité de l'article sur www.penserbio.fr rubrique "Collectivités" - Territoires BIO Logiques

Quelques chiffres:

- 700 repas jours.

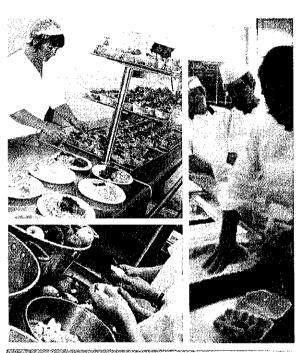
- 100% du pain destiné aux écoles est bio et livré 2 fois par semaine.

- Lait beurre crème et yaourts - hulles et légumineuses issus de production bio et locale également.

- Augmentation du budget de matières premières alimentaires de 40 000 euros dont 50% liés à l'approvisionnement en bio. - Prix payé par les familles : 2,18 euros.

Les actions réalisées en 2011 sur cette filière

- Accompagnement auprès de la demande (mise en place de diagnostics dans les restaurants collectifs).
- Conseil à l'écriture de marchés publics.
- Mise en place de formations auprès des gestionnaires et cuisiniers.
- Accompagnement auprès de l'offre (formation de producteurs...).



Les interlocuteurs de cette action

Astrid RAGOT-JOU-**BERT**

Accompagnement de la restauration collective à Agrobio Poitou-Charentes Tél: 05 49 29 17 17 Mail: agrobiopc.distribution@orange.fr

Delphine GILLES

Distribution de produits bio pour la restauration collec-Mangeons Bio tive : Ensemble

Tél: 06 09 35 17 77 Mail mangeonsbioensemblepc@orange.fr

Fiche réalisée par le réseau :

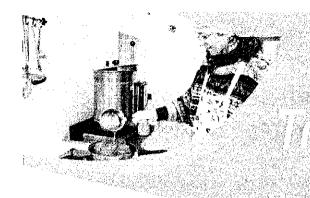


avec le soutien financier :





Crédit photo : Corabio et Bio de Provence



Arthonic (choje die fei kalaksida deglalalala

La transformation est intéressante car elle permet aux exploitations de conforter leur revenu par une diversification de leurs débouchés.

En Poitou-Charentes, bien que la demande en produits biologiques transformés soit importante, il existe peu de producteurs fermiers qui pratiquent la transformation et la vente directe de leurs productions. De même, peu d'entreprises artisanales ont fait le choix de la bio dans notre région.

Pour répondre à la demande en produits biologiques régionaux, il est donc nécessaire de créer des outils de transformation fermière ou artisanale des produits bruts, de petite et moyenne dimension, adaptés au marché régional.

Marché national (Source : Agence bio -chiffres 2010)

- La vente directe du producteur au consommateur représente 12% des ventes de produits bio, tandis que 83% des ventes sont réalisées via les grandes surfaces alimentaires et les magasins spécialisés. Les artisans-commerçants réalisent 5% des ventes de produits bio.
- 12 112 producteurs bio pratiquent la vente directe.
- La vente directe est surtout développée en fruits et légumes, et en vin.

Marché régional

- 349 producteurs pratiquent la vente directe.
- Il est difficile d'obtenir des données chiffrées sur les producteurs pratiquant la transformation fermière de leurs produits.

Béatrice GUIHO, animatrice régionale transformation/valorisation, accompagne les producteurs et artisans de la région Poitou-Charentes qui souhaitent mettre en place un projet de transformation et de commercialisation de produits bio. L'accompagnement porte sur les aspects techniques (choix du process, fournisseurs de matériels, soutien aux études de marché...), sur la réglementation (cahier des charges AB, paquet hygiène, code du commerce,...), sur les dispositifs d'aides financières en vigueur.

A titre d'exemple, le GAB est intervenu récemment:

- auprès de producteurs souhaitant créer une unité de production de légumes diversifiés en vue de fournir une AMAP (montage d'un dossier de demande de subvention pour la réalisation d'un hangar de production et l'installation de matériel d'irrigation)

- auprès de producteurs souhaitant installer une unité de meunerie et créer un atelier pain à la ferme (montage d'un dossier de demande de subvention, aide à la mise aux normes en terme de réglementation sanitaire, conseils sur l'aménagement des bâtiments, étude économique du projet)

- auprès d'un artisan souhaitant fabriquer et commercialiser des confiseries bio (informations sur la réglementation)

Des formations professionnelles sont également proposées tout au long de l'année, sur des thèmes liés à la transformation fermière et à la vente directe : fabrication de confitures, séchage des fruits et légumes à la ferme, transformation des produits de la ruche (pain d'épice et nougat bio), s'installer en boulange paysanne, installer une unité de meunerie fermière, s'initier à la production et à la transformation des plantes aromatiques et médicinales,...

Des projets de transformation et de vente en circuit court : quelques exemples

Vers une certification bio de l'abattoir de Surgères

Plusieurs producteurs de Charente Maritime et des Deux-Sèvres font abattre les bovins qu'ils destinent à la vente directe, à l'abattoir de Surgères. Etant donné que cet abattoir n'est pas certifié bio, chaque agriculteur doit donc supporter individuellement un coût de certification lui permettant d'attester que la viande qu'il met sur le marché est bien bio, de l'élevage jusqu'à l'assiette du consommateur. Plusieurs échanges avec le responsable qualité de l'abattoir ont été menés dans le but de faire certifier l'abattoir. Une enquête est en cours auprès des éleveurs bio des deux départements pour estimer les volumes de produits concernés et ainsi argumenter la demande de certification bio.

Mise en place d'un groupe "pain" à l'échelon régional Suite à des formations sur la fabrication de pain à la ferme, quelques porteurs de projets ont émis le souhait de créer un groupe d'échanges et ainsi de lancer une dynamique régionale autour des paysans et paysannes produisant leur pain bio fermier. Ainsi, depuis juin 2011, des rencontres ont eu lieu et ont réuni plus d'une dizaine de producteurs sur des thèmes variés comme : l'installation d'une unité de meunerie, la construction du four à pain, le levain, la production de semences des variétés anciennes de blé.

Le réseau bio soutient et facilite cette initiative par des actions de mise en relation et de diffusion de l'information.

Création d'un magasin bio de proximité

Un porteur de projet souhaitant créer un commerce de produits bio régionaux à Champdeniers avec commande sur Internet, a contacté le Béatrice GUIHO pour un accompagnement global du projet qui consistait

- l'encadrement d'une étude de marché (réalisée par la personne elle-même) mais avec un fort appui sur la méthodologie, le choix des terrains d'enquête et des échantillons, l'analyse de l'étude,
- la rédaction et la mise en cohérence des différents dossiers de demande de subventions, ainsi que le relationnel avec les financeurs,
- un conseil sur la réalisation du prévisionnel financier,
- la mise en relation avec des producteurs régionaux et la définition d'une logistique d'approvisionnement et de vente efficace.
- un conseil sur la communication appropriée à mettre en place.

Création d'ateliers pain à la ferme

- Un jeune homme souhaitant s'installer dans le Nord des Deux-Sèvres, est venu rencontrer Béatrice GUIHO afin de prendre des renseignements sur la faisabilité de son projet. Un « kit » panification fermière regroupant l'ensemble des informations nécessaires à l'installation en pain lui a été remis et il a été alguillé vers le suivi de différentes formations sur le sujet : stockage des grains à la ferme et meunerie, installation en projet pain, viennoiseries, approfondissement des techniques de panification fermière,.
- La SCEA Marchand en Charente Maritime était une exploitation céréalière conventionnelle de 97 ha. Avec l'installation d'Emmanuel en avril 2010, la ferme entame sa conversion en agriculture biologique. La sœur d'Emmanuel, Stéphanie, compte s'installer le 1er juillet 2012 au sein de la SCEA et créer son activité de transformation du blé en farine. puis en pain et de vente à la ferme. La rénovation d'un bâtiment existant est en projet, comprenant un local de stockage de céréales, un fournil et un point de vente. Béatrice GUIHO a accompagné ces porteurs de projets dans la formalisation de leurs objectifs, les a conseillés sur l'installation du fournil (disposition des pièces, marche en avant,...), les a aidé dans le montage de leur dossier de demande de subvention aux investissements et leur a permis de participer aux nombreuses formations sur le pain organisées par le GAB 17.



Les interlocuteurs de cette action

Béatrice GUIHO

Chargée de missions transformation/valorisation **GAB 17**

Tél: 05 46 32 09 68 Port.: 06 73 62 35 03 bguiho-gab17@orange.fr Fiche réalisée par le réseau :

AGRODIO





Les points de vente locaux des produits AB (Hors GMS)

	« C'est la nature »	Ruffec			
	« Au meilleur de la France »	Angoulême			
	« Biocoop Vitamine »	Angoulême			
Les magasins bio spécialisés	« Biocoop Epicea »	Soyaux			
en Charente	« Biocoop Flory Santé »	Soyaux			
	« Bioccop Pays de Cognac »	Châteaubernard			
	Épicerie « le Brin d'Aillet »	Angoulême			
	« Mieux Vivre »	Angoulême			
	« Le marché de Léopold »	Angoulême			
	« Vous avez dit fermier »	Angoulême (Ma Campagne)			
Les magasins de producteurs :	« Bio Terroir »	Roullet Saint Estephe (ouverture le 5 mars 2012)			
N	Aarché bio de Champniers : 1er et 3ème mercredi du mois				
Marc Les marchés « bio »	hé bio de Puymoyen : 4ème mercredi du mois				
	farché bio de Cognac : 1er et 3ème dimanche du mois				
	ſarché bio de Segonzac : 2eme et 4eme dimanche du mois				

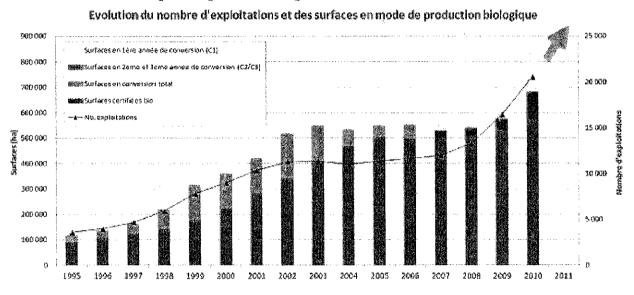
Panorama général sur la production bio en France (Source Agence bio, 2011)

Fin 2010, **20 604 exploitations agricoles** étaient **engagées en agriculture biologique**, soit une augmentation de 25% par rapport à 2009 et de 55% par rapport à 2008. Les exploitations « bio » représentaient 4% des exploitations agricoles en France.

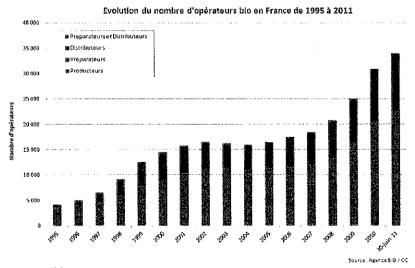
La superficie en mode de production biologique était de 845 440 ha (+25% par rapport à 2009), dont 273 626 ha en conversion. Les surfaces conduites en bio représentaient 3,09% de la surface agricole de France.

En 2010, 4 158 exploitations bio supplémentaires ont été enregistrées par les organismes certificateurs, puis au cours des 6 premiers mois de l'année 2011, 1 990 de plus, ce qui porte leur nombre total à 22 594 au 30 juin 2011.

Sur les 845 440 ha cultivés selon le mode de production biologique en 2010, 61% étaient toujours en herbe ou en cultures fourragères, les grandes cultures en couvraient 20% et les cultures pérennes (vigne et arbres fruitiers) près de 8%. L'année 2010 a été marquée par une hausse des surfaces totales bio quelles que soient les productions.



Les préparateurs, distributeurs et importateurs de produits bio :



Le développement aval de la filière bio (transformation et distribution) a suivi, en 2010, le même rythme que pour la partie amont (production). Ainsi, fin 2010, on dénombrait en France un total de 31 022 opérateurs bio, soit 23% de plus qu'en 2009 et 49% de plus qu'en 2008, dont 7 427 préparateurs travaillant à partir de matière première issue de l'agriculture biologique (+17% par rapport à 2009, + 32% en deux ans), et 2 819 distributeurs de produits biologiques

Source : Agence BIO / OC

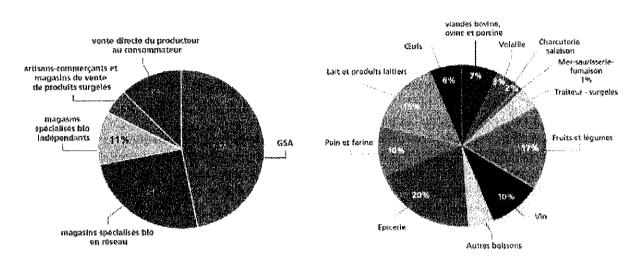
50

(+26% par rapport à 2009, + 59% en deux ans).

La commercialisation et la consommation des produits biologiques en France :

Avec 3,38 milliards d'euros TTC de chiffre d'affaires en 2010 (contre 1,6 milliard d'euros en 2005), le marché de l'alimentation bio a atteint 2% du marché alimentaire total (contre 1,1% en 2005). Il s'est élevé à 3,5 milliards d'euros en intégrant les achats par la restauration collective.

Ce marché est structurellement en augmentation, avec une croissance moyenne de l'ordre de 10% par an de 1999 à 2005, tous secteurs de produits confondus. En 2006, la croissance s'est accélérée. De 2008 à 2010, le marché a progressé de 32%. Entre 2009 et 2010, les achats par le consommateur final ont progressé de 10,8%, en valeur, d'après les estimations réalisées par AND-I / Agence BIO.



Répartition en valeur des ventes de produits biologiques en France en 2010

Source : Evaluation de la consommation alimentaire biologique - AND-international / Agence 810 - 2017

L'agriculture biologique dans les régions en 2010: un développement contrasté :

- le nombre d'exploitations et les surfaces engagées en bio ont évolué positivement dans toutes les régions
- 2 régions avaient une part de l'agriculture biologique dans l'ensemble du territoire agricole supérieure à 6% (PACA et Languedoc-Roussillon)
- le nombre d'exploitations bio a passé la barre des 2 000 dans 3 régions (Rhône-Alpes, Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées), celle des 1 000 dans 7 régions (en ajoutant l'Aquitaine, PACA, Pays de la Loire et Bretagne), ces 10 régions rassemblant au total 67% des exploitations bio de France
- près de la moitié des surfaces bio était localisée dans 5 régions (Midi-Pyrénées, Pays-de-Loire, Rhône-Alpes, Languedoc-Roussillon, PACA).

III-2 Un soutien de l'état et des structures de conseil pour accompagner les producteurs vers la bio.

Si les déterminants de l'adoption de l'AB par les agriculteurs sont très divers, trois facteurs clés sont réellement décisifs pour inciter à passer en bio :

- Signaux clairs de politique publique (soutiens financiers notamment)
- Signaux positifs du marché (demande croissante de produits, structuration de l'aval, prix payés aux producteurs)
- Facilité de l'accès à l'information et au conseil concernant l'AB

La conversion à l'agriculture biologique induit pour les agriculteurs un nouveau référentiel. Toutes les exploitations ne sont pas égales face à la conversion. Certaines par leurs pratiques sont moins distantes que d'autres vis-à-vis du cahier des charges de la bio. En fonction de l'état du système en place avant conversion, l'accompagnement des producteurs dans leurs transition vers l'AB sera différente.

L'identification des types de trajectoires suivies par les producteurs permet de contraster le degré de continuité ou de rupture qu'incarne la conversion à l'AB, par rapport à leurs pratiques antérieures.

Trois grands types de trajectoires ont ainsi pu être identifiés :

Type 1 : Renforcement d'une orientation d'exploitation déjà engagée, en valorisant des modes de production déjà proches de l'AB afin de faire reconnaître des pratiques respectueuses de l'environnement et soucieuses de la qualité des produits.

Type 2 : Bifurcation vers une nouvelle orientation d'exploitation, plus en rupture par rapport aux pratiques antérieures, en expérimentant de nouveaux itinéraires et réseaux techniques ; ou encore par la recherche de nouvelles combinaisons productives, plus économes.

Type 3: Installation directement en AB, le plus souvent hors cadre familial et avec une commercialisation en vente directe (cas fréquent des néoruraux).

Le premier type peut être assimilé à une bio en « continuité ». Ces exploitations, par leurs pratiques historiques, sont déjà proches de l'AB et l'impact de la conversion sur ces systèmes sera moindre. Les deux autres types représentent bien plus une rupture dans la trajectoire de l'exploitant et de sa ferme même si, dans de nombreuses trajectoires, des antécédents dans les pratiques ou les réseaux agricoles, peuvent faciliter le passage à l'AB.

Ces différents types de trajectoires ont des conséquences en termes d'attente des producteurs, en matière de maîtrise du changement technique et d'aide à la prise de décision, et donc en terme d'accompagnement.

A partir du moment où un agriculteur entreprend une démarche de conversion, pour être sécurisant, l'accompagnement doit inclure notamment :

- Un accompagnement administratif pour bénéficier éventuellement des aides (montage du dossier, lien aux administrations, organismes certificateurs...)
- Un accompagnement technique (conduite des cultures et des élevages)
- Un accompagnement d'aval (notamment à la première mise en marché)
- Un accompagnement professionnel (mise en relation avec d'autres agriculteurs qui pratiquent déjà l'AB : parrainage, groupe d'échange).

Les organismes professionnels agricoles accompagnant les conversion à l'AB en Charente :

- La Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique
- Agrobio Poitou-Charente
- La Maison de l'Agriculture Biologique 16
- La Chambre d'Agriculture de la Charente

En Poitou-Charentes, le pôle conversion bio à pour objectif de développer et de pérenniser l'AB sur le département. Les missions et objectifs sont décrits dans la fiche du pôle conversion ci après.



Créé le 1° octobre 2010, à l'initiative du réseau bio et des Chambres d'Agriculture de la région, le Pôle Conversion compte aujourd'hui une trentaine de partenaires, du monde agricole et économique régional. 9 «conseillers projet» participent au comité technique et accompagnent au quotidien les projets de conversion sur toute la région, avec une coordinatrice depuis juillet 2011.

Objectif

Il s'agit de faciliter l'accompagnement des agriculteurs appelés à convertir leur exploitation en bio, en favorisant la synergie entre tous les acteurs du développement agricole et du secteur économique, susceptibles d'intervenir dans les conversions bio.

Schéma de fonctionnement du Pôle Conversion

QUI FAIT QUOI? ETAPES Organisation de **Organismes** Avant développement agricole économiques Journées techniques, réunions d'information... Organisation de Organismes Première GAB développement agricole économiques information Renvoi sur le: Poitou PÕLE CONVERSION **EIO** Charentes Conseiller projet "conversion" Diagnostic Interlocuteur du producteur : identification des besoins, émergence du projet, diagnostic Organisation de **Organismes** Définition du projet GAB développement agricole économiques Conseiller projet "conversion" Montage Interlocuteur du producteur: montage du dossier, formation, du dossier orientation, suivi du producteur Organisation de Organismes développement agricole économiques -Après Suivi technique, accompagnement GAB **Producteurs**

Agrobio Poitou-Charentes 12 bis, rue St Pierre - 79500 Melle 1 Téi. 05 49 29 17 17 - Fax. 05 49 29 17 18 1 www.penserbio.fr

Ses outils opérationnels

Pour mieux accompagner les porteurs de projet Conversion, plusieurs outils ont été créés, comme :

- Le numéro Vert « Allo la Bio » 0800 510 620, opérationnel depuis octobre 2010. Il permet d'apporter des premières réponses au porteur de projet et de le réorienter vers un conseiller projet qui l'accompagnera tout au long de son parcours.
- La plaquette de communication tirée à 20 000 exemplaires et diffusée depuis juin 2011.
- Des formations pour les partenaires, conseillers, techniciens, afin de mieux connaître l'agriculture biologique, le processus de conversion, les filières...
- Des outils communs aux conseillers projet pour l'accompagnement des porteurs de projet (guides, diagnostics,...).
- Un observatoire des conversions et des filières.

Les conversions en 2011: premier bilan

A mi-parcours de l'année 2011, on comptabilisait une soixantaine de conversions effectives sur toute la région. Au 1er octobre 2011, environ 100 projets de conversion se sont concrétisés. 27% de ces conversions concernent les grandes cultures, 22% du maraîchage, 13% la production de viande bovine et 7% la viticulture.

Dans ces données, sont comptabilisés :

- les conversions partielles ou totales d'exploitations agricoles (représentant 70% des cas),
- les installations en bio (environ 10%),

- les agrandissements (20%).

Les partenaires



UNION REGIONALE DES GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS DE BETAIL ET VIANDE DE POITOU-CHARENTES

En plus de ces 27 partenaires, le Pôle conversion bénéficie de la participation de l'Etat, du Conseil Régional de Poitou-Charentes, des Conseils Généraux de la Charente, la Charente-Maritime, des Deux-Sèvres et de la Vienne.

Les interlocuteurs de cette action

Claire VANHEE

Animatrice Conversion Tél: 05 49 29 17 17

En Charente:

Hugues CHABOUREAU Conseiller projet Conversion à la MAB 16 Tél: 05 45 63 00 59

Conseiller projet Conversion à la Chambre d'Agriculture 16

En Charente-Maritime:

 Karine TROUILLARD Conseiller projet Conversion au GAB 17 Tél: 05 49 29 17 17

Bernard PERES

Conseiller projet Conversion à la Chambre d'Agriculture 17 Tél: 05 46 50 45 00

En Deux-Sèvres :

Anne BARBIER

Conseiller projet Conversion à Biosèvres Tél: 05 49 63 23 92

Samuel GUITTON

Conseiller projet Conversion à la Chambre d'Agriculture 79 Tél: 05 49 77 15 15

En-Vienne:

Hélène BILLET

Conseiller projet Conversion à Vienne Agrobio Tél: 05 49 44 75 53

Benoist MARTIN

Conseiller projet Conversion à la Chambre d'Agriculture 86 Tél: 05 49 44 74 74

Anaël GORGE

Conseiller projet Conversion au CER Poitou-Charentes

Tél: 05 49 43 46 16

Fiche réalisée par le réseau :



avec le soutien financier :





Agrobio Poltou-Charentes 🕴 12 bis, rue St Pierre - 79500 Melle 🖟 Tél. 05 49 29 17 17 - Fax. 05 49 29 17 18 🎍 www.penserbio.fr

Les aides en agriculture biologique

MESURE D'AIDES	MONTANTS	DESCRIPTION DU DISPOSITIF
SOUTIEN A L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE - VOLET CONVERSION (SAB-C; PAC)	- 900 €/ha pour le maraichage - 200 €/ha pour les prairies temporaires et grandes cultures - 100 €/ha pour les prairies permanentes	L'état s'engage à verser cette aide pendant 5 ans à partir du déclenchement de la conversion.
SOUTIEN A L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE – VOLET MAINTIEN (SAB-M; PAC)	- 450 €/ha pour le maraichage - 100 €/ha pour les prairies temporaires et grandes cultures - 80 €/ha pour les prairies permanentes	Cette aide vient en relais de l'aide SAB-C
CREDIT D'IMPOT BIO *	- 2500 €/an à partir de la 2ème année de conversion	- 40% du Chiffre d'Affaires doit provenir de l'activité bio - il faut qu'au moins 50% de l'exploitation soit en bio - Le crédit d'impôt est cumulable avec la SAB-C et la SAB-M à hauteur de 4000 € maximum
MESURE 132 CONSEIL GENERAL AIDE FEADER	 « Aide à la certification » 50% du coût de la certification sur les deux premières années de certification. 	L'incitation financière annuelle est plafonnée à 600€ soit une aide limité à 1200€ au total par exploitation pour une durée maximale de 2 ans à compter de la certification de la 1ère année de conversion

^{*} Pour l'année 2012 une révision du crédit d'impôt est en cours. Initialement ce dispositif pouvait être touché dés la première année de conversion. Il semble qu'il ne pourra être désormais perçu qu' à partir de la 2ème année de conversion.

LES FREINS

- Les freins culturels : préjugés sur l'AB et sur son intérêt

Malgré un développement important depuis 2007, L'AB suscite toujours des réticences quant à l'utilité de son développement et à sa faisabilité technique et économique. Même si les mentalités ont changé depuis ces dernières années certains préjugés sur le mode de production bio restent ancrés et l'argument du voisin agriculteur « mauvais exemple » avec des parcelles trop sales est bien trop souvent avancé. Un travail de communication est donc primordial. Il doit passer par un choix pertinent des fermes bio « référentes ».

- Les freins techniques

Une conversion à l'agriculture biologique conduit à des changements de repères et de techniques pour les producteurs. L'environnement global de l'exploitation peut aussi grandement évoluer (nouveaux interlocuteurs des structures de conseil, d'organismes certificateurs, d'opérateurs économiques...). Dans la période de conversion ou de préparation à la conversion, « le coût d'apprentissage technique » (temps passé par l'agriculteur à se former à de nouvelles pratiques et techniques...) peut être important. Ce temps l'est d'autant plus dès lors que l'exploitation, avant conversion, à un système de production éloigné des normes du cahier des charges de la bio.

- L'adaptabilité du système par rapport au cahier des charges

Certaines exploitations et certains systèmes de production sont plus faciles à convertir à l'AB que d'autres. Les exploitations dites « intensives » et « industrielles » sont, par leur distance avec le cahier des charges de la bio, difficiles voire impossible à convertir dans une période courte (exemple : élevage Hors sol). Les exploitations de très grande taille rencontrent elles aussi des difficultés techniques pour envisager une conversion étant donné un besoin global en main d'œuvre plus important, principalement lié à la gestion mécanique du désherbage. Enfin, la conversion peut parfois être synonyme de lourds investissements, ce qui, dans une conjoncture parfois difficile à certaines filières agricoles n'est pas compatible avec une transition du système de production vers l'AB.

- Freins économiques : Certaines filières actuellement peu développées et en structuration

Le mode de production bio c'est principalement et historiquement développé au travers de débouchés type circuit court : marchés, magasin à la ferme, AMAP ... La demande du consommateur étant toujours croissante des opérateurs économiques de filières longues (spécialisés bio ou non) sont aujourd'hui acteurs dans le développement de la collecte et de la distribution des produits bio. Toutefois pour certaines productions, les débouchés bio ne sont pas toujours présents sur le territoire ou, les prix payés aux producteurs ne sont pas assez incitatifs (écart entre prix Bio et traditionnel pas assez marqué). C'est majoritairement le cas pour le lait (chèvre et vache), le pineau et le cognac.

- Un manque de clarté et de visibilité dans les mécanismes d'aides et de subvention aux productions biologiques

En 2010 et 2011 les aides spécifiques bio ont basculé du second au premier pilier de la PAC. Ce basculement fait que les aides bio donc soumises à modulation et environ 10% de l'aide est ponctionnée afin d'alimenter le 2nd pilier Toutefois sur certaines zones les MAE t (Bioconv et Biomaint) ont été maintenues avec des enveloppes supérieures. De plus le montant du crédit d'impôt bio est passé en 2011 de 4 000 € à 2 500 €. Toutefois le crédit d'impôt bio est désormais cumulable avec l'aide à la conversion (SAB-C) et celle au maintien (SAB-M) à hauteur de 4 000 € maximum (soumis au règlement des minimis). Enfin, que se soit au niveau du versement des MAE 2010 et au versement des aides SAB-C 2011, il est constaté des retards de paiement important (> 3 mois). Toutes ces spécificités des aides bio,

leurs complexités, leurs mécanismes changeants ainsi que les retards de paiement sont autant de facteurs pouvant rebuter certains producteurs à l'idée d'une transition vers la bio. De plus le contexte de préparation de la nouvelle PAC (2014-2020) rajoute un climat ambiant de non lisibilité des aides PAC à l'avenir. Il est souvent dit « mieux vaut attendre 2014 pour voir à quelle sauce nous allons être cuisiné! ».

LES ATOUTS

Les bénéfices que la société peut retirer de l'agriculture biologique sont multiples en termes de création d'activités et d'emplois, de préservation de la qualité des sols, de la biodiversité, de l'air et de l'eau. Ce mode de production permet d'expérimenter en vraie grandeur des pratiques innovantes respectueuses de l'environnement et qui sont susceptibles d'être développées plus largement en agriculture. Ses modes de transformation privilégient la mise en valeur des caractéristiques naturelles des produits.

Une demande toujours croissante:

La consommation de produits bio en France augmente régulièrement, assurant une demande croissante en produits bio pour l'alimentation humaine mais aussi pour l'alimentation animale.

Les aides à la conversion et au maintien à l'AB:

Ces aides permettent aux exploitants de limiter l'impact économique lié au changement de système dans les premières années de transition vers l'AB. Ces aides sont aussi perçues par les producteurs comme la reconnaissance de leur travail pour développer une agriculture respectueuse de l'environnement et répondant aux attentes de la société.

Un contexte sociétal favorable au développement de la bio, en particulier sur les zones à enjeux eau:

Les pouvoirs publics orientent de plus en plus leur politique vers des agricultures plus respectueuses de l'environnement et demandent aux producteurs de changer leurs pratiques en particulier sur ces zones de captage (grenelle de l'environnement, plan écophyto, directive nitrates...). M'agriculture biologique est désormais reconnue comme un des moyens permettant de limiter les risques de pollution.

CONCLUSION

Diminuer les taux élevés de nitrates et de pesticides dans l'eau des 6 Aires d'Alimentation de Captage prioritaires (AAC) constitue l'enjeu majeur auquel est confronté le Syndication d'Harmonisation en Eau Potable de la Charente (SHEP16). L'agriculture biologique répond à ces enjeux en interdisant l'utilisation de produits phytosanitaires et d'engrais chimiques de synthèse.

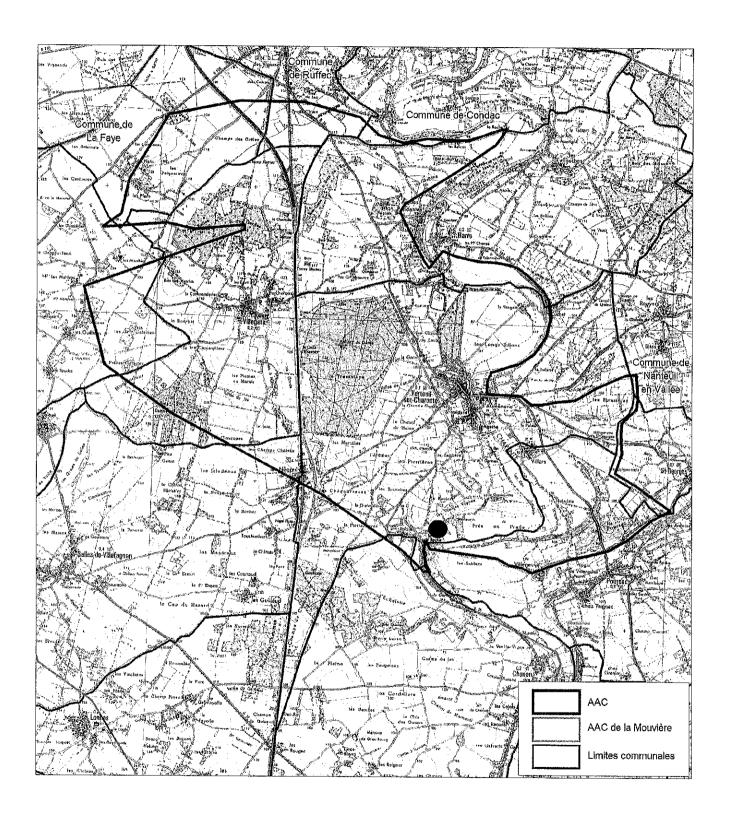
Actuellement l'agriculture biologique est peu présente sur les AAC. Toutes les productions charentaises sont représentées sur les AAC, elles le sont aussi en mode de production Bio. Nous avons pu constater au travers des fiches filières et de la diversité des productions bio présentes sur les AAC que les opérateurs économiques sont bien présents localement et permettent d'assurer les débouchés pour les principales productions biologiques du territoire. Toutefois, sur les AAC, les freins au développement de l'AB restent importants et sont divers (blocages psychologiques, freins techniques, freins économiques).

Cette première étude permet de voir la diversité des producteurs bio des AAC. Dans un second temps, le programme d'action bio prévu sur les AAC permettra d'organiser sur les divers territoires différentes actions ayant pour objectif de sensibiliser les producteurs conventionnels aux techniques bio. Un travail de communication sur la règlementation bio ainsi que sur les filières sera aussi nécessaire afin d'informer les producteurs sur les tenants et aboutissants d'une conversion à la bio dans leurs territoires

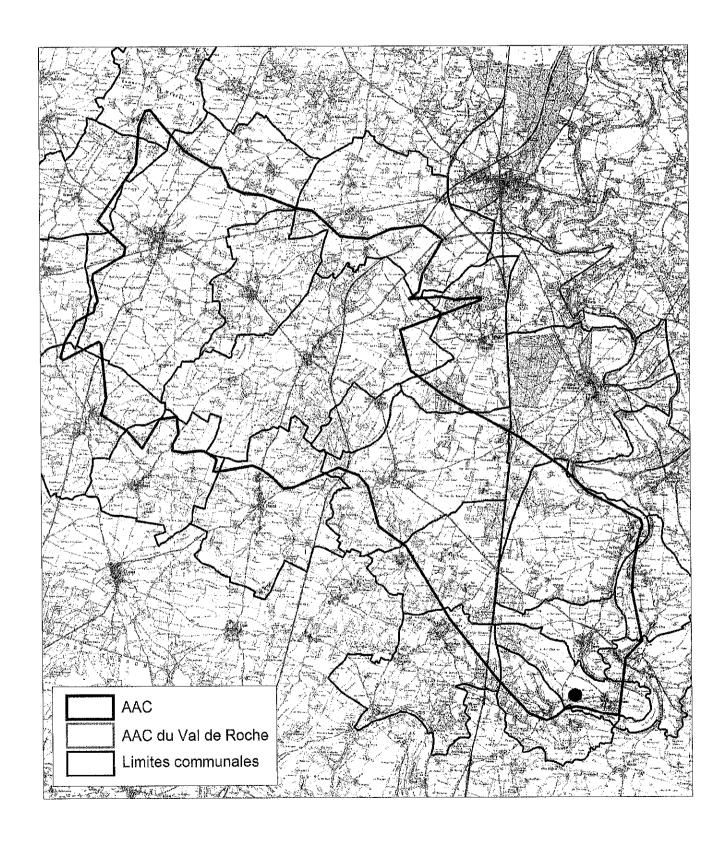
ANNEXES

Cartes IGN des AAC

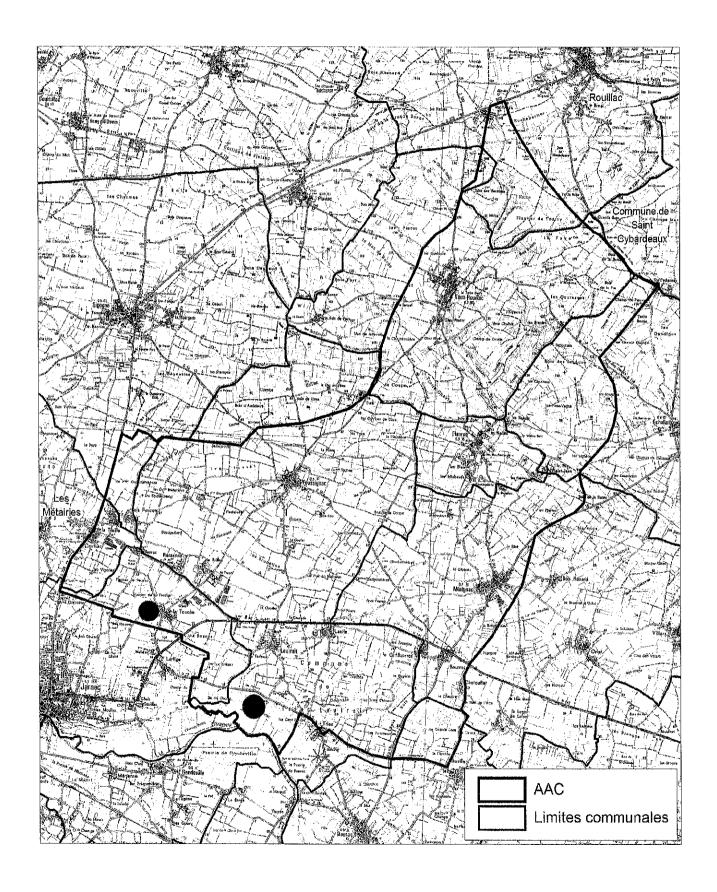
l'Air d'Alimentation de Captage (AAC) du captage de Val de Roche



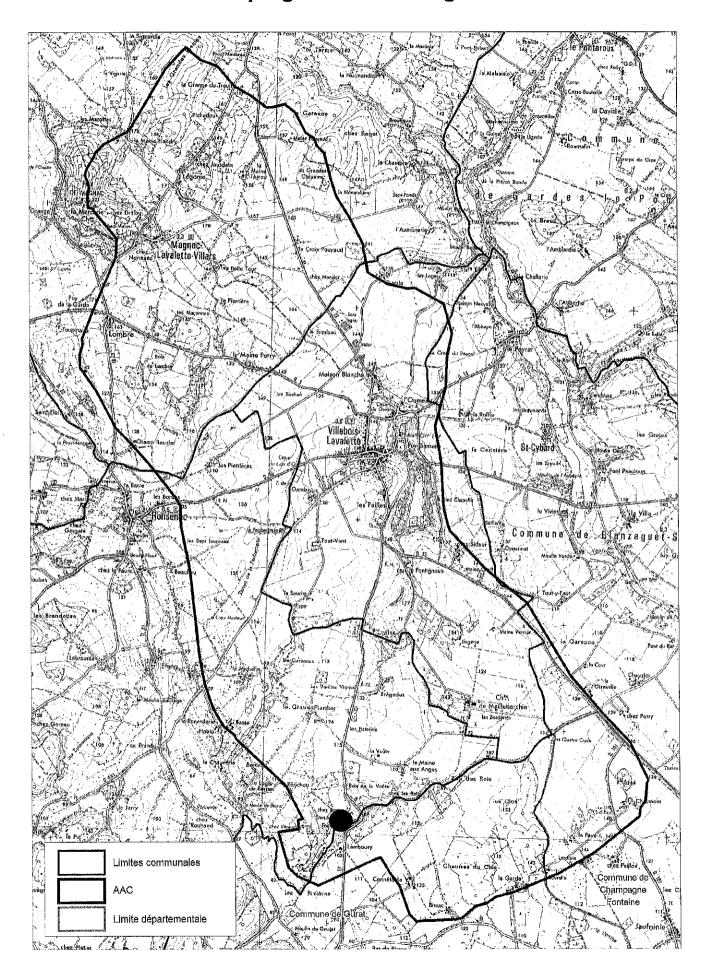
l'Aire d'Alimentation de Captage (AAC) du captage de La Mouvière



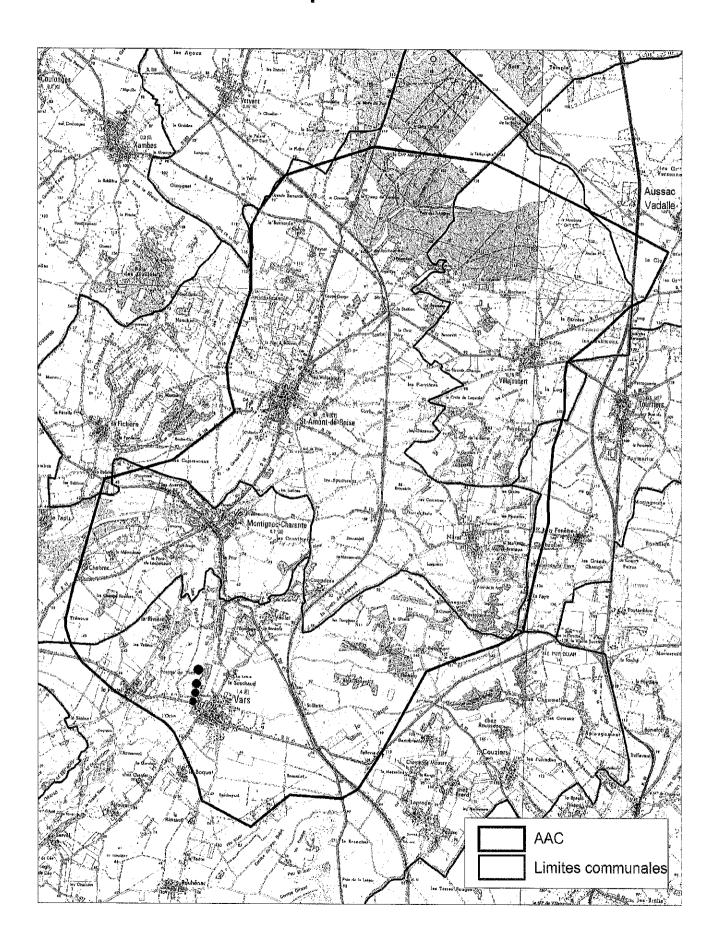
l'Aire d'Alimentation de Captage (AAC) des captages de La Touche et de La Prairie Triac



l'Aire d'Alimentation de Captage (AAC) du captage de Font-Longue



l'Aire d'Alimentation de Captage (AAC) des puits de Vars



l'Air d'Alimentation de Captage (AAC) du captage de Chez Drouillard

