



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

N°12

WWW.BIONOUELLE
AQUITAINE.COM

territoires BIOLOGIQUES

LE MAGAZINE RÉGIONAL DU RÉSEAU BIO DE NOUVELLE-AQUITAINE

P. 4 **DOSSIER**

FILIÈRES BIO TERRITORIALES

P. 11 **ZOOM SUR UN TERRITOIRE**

L'AIRE D'ALIMENTATION DES CAPTAGES
DE LA COURANCE

édito

Aujourd'hui la réussite de la création d'une filière de territoire ne va pas se déterminer uniquement en fonction de la réussite économique, mais également à travers des considérations plus larges liées à la qualité des produits et aux impacts sociaux et environnementaux de leur fabrication, commercialisation et consommation. Le développement de filières bio de territoires permettent de répondre à ces attentes tout en assurant la création d'emplois et de dynamiques économiques pour le territoire.

Les collectivités peuvent jouer un rôle de facilitateur dans le développement de filières bio, tant au niveau de leur initiation qu'au niveau de leur déploiement. Toutefois elles doivent savoir s'entourer de partenaires éclairés dans le secteur de la production, de la transformation et de la distribution.

Les conseillers territoires de Bio Nouvelle-Aquitaine peuvent mettre à disposition leur expertise auprès de collectivités et créer les liens entre acteurs indispensables pour la réussite du projet.

Dans ce numéro nous vous proposons de découvrir comment sont nées quatre filières bio de territoire en Nouvelle-Aquitaine.

FRANÇOIS CASIER
RÉFÉRENT PRO. PÔLE
ÉCONOMIE ET TERRITOIRE
DE BIO NOUVELLE-AQUITAINE



Bio Nouvelle-Aquitaine (Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique) accompagne les collectivités dans leurs projets de développement des territoires en apportant son expertise sur l'agriculture biologique du champ à l'assiette.

Des outils concrets et des exemples d'expériences réussies sont mis à disposition des collectivités et sont là pour les accompagner à chaque étape de leur projet bio.

Retrouvez les étapes pour réussir votre projet en dernière page de ce numéro.

Pour en savoir plus sur Bio Nouvelle-Aquitaine :
05 56 81 37 70 – INFO@BIONOUELLEAQUITAINE.COM

Contactez le conseiller de votre territoire :



NORD NOUVELLE-AQUITAINE

MARIE BUARD – 06 43 83 97 83
m.buard86@bionouvelleaquitaine.com



OUEST NOUVELLE-AQUITAINE

ANTHONY PLASSAN – 06 38 20 20 68
a.plassan79@bionouvelleaquitaine.com



EST NOUVELLE-AQUITAINE

ROMAIN BADUEL – 07 77 72 01 43
r.baduel87-19@bionouvelleaquitaine.com



EST NOUVELLE-AQUITAINE

JUSTINE VERCELLOTTI – 06 08 72 23 54
j.vercellotti23@bionouvelleaquitaine.com



CENTRE NOUVELLE-AQUITAINE

LÉA CUBAYNES – 06 76 13 92 40
l.cubaynes17@bionouvelleaquitaine.com



SUD NOUVELLE-AQUITAINE

NATHALIE ROUSSEAU – 07 70 67 59 52
n.rousseau40@bionouvelleaquitaine.com



SUD-EST NOUVELLE-AQUITAINE

NOÉMIE SEGUIN – 06 44 07 23 17
n.seguin47@bionouvelleaquitaine.com

Contactez un conseiller spécialisé :



RESTAURATION COLLECTIVE

MARC-ANTOINE DEHOUSSE – 06 12 47 62 40
ma.dehousse@bionouvelleaquitaine.com

sommaire

LES ACTUS DE LA BIO.....	3
DOSSIER SPÉCIAL.....	4
NOTRE CANTINE À L'HEURE DU BIO.....	9
ZOOM SUR UN TERRITOIRE.....	11



DÉCOUVREZ LA SÉRIE EN 3 ÉPISODES

« PLUS DE BIO À LA CANTINE. COMMENT PASSER À L'ACTION ? »

Pour réussir son projet d'introduction de produits bio et locaux en restauration collective il est nécessaire de prendre en compte les dynamiques, les besoins et les contraintes des différents acteurs. En effet, de la mobilisation des producteurs d'un territoire à la mise en place des rouages logistiques de l'approvisionnement, jusqu'à la préparation des repas dans les cuisines il faut du temps, des outils et des moyens humains pour réussir son projet.

ÉPISODE 1 : TÉMOIGNAGE D'UN CUISINIER ENGAGÉ POUR UNE CANTINE BIO ET LOCALE



Jean-Philippe MOULINIER est chef de cuisine du restaurant scolaire du Lycée Professionnel Horticole Le Petit Chadignac à Saintes (17). À La cantine de Chadi, il propose 65 % produits labellisés bio.

Les clés de réussite selon Jean-Philippe :

- être autonome sur la gestion du budget et le suivre,
- créer un partenariat durable avec les producteurs via une plateforme de distribution spécialisée dans les produits bio et locaux,
- s'adapter aux produits proposés et les valoriser,
- réduire le gaspillage alimentaire,
- proposer des repas végétariens,
- se former tout au long de sa vie professionnelle,
- toujours communiquer auprès des convives.

ÉPISODE 3 : TÉMOIGNAGE D'UN AGRICULTEUR BIO QUI PRODUIT POUR LES CANTINES DE SON TERRITOIRE



Yann LIAIGRE est éleveur à Moncoutant (79) et il a décidé de dédier une partie de ses terres à la production de légumes de plein champ (pommes de terre majoritairement), qui sont orientées vers le débouché de la restauration collective.

Les clés de réussite selon Yann :

- déterminer les productions qui peuvent intéresser la restauration collective,
- déterminer les quantités à produire en fonction de la demande, et à quel prix de vente les productions sont valorisées,
- déterminer le schéma de distribution des productions : soit la gestion en propre par l'agriculteur, soit le travail en partenariat avec une plateforme de distribution.
- aller, tant que faire se peut, vers la planification à l'année, avec l'expression des besoins par produit par mois, mais aussi vers la contractualisation.

ÉPISODE 2 : DÉCOUVERTE D'UNE PLATEFORME DE DISTRIBUTION DE PRODUITS BIO



Cécile REMEAU est Directrice de la SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) " Mangeons Bio Ensemble ". Cette coopérative a vu le jour en 2011, avec pour objectif de mettre à disposition des établissements et collectivités les productions agricoles bio de l'ex Poitou-Charentes. En 2021, les différentes familles de produits sont représentées dans l'offre (fruits, légumes, produits laitiers, viandes...), qui a toujours pour vocation d'être à dominante locale, et 100 % bio.

Les clés de réussite selon Cécile :

- assumer des fonctions qui ne sont pas au cœur du métier des agriculteurs (réponse aux appels d'offres, relations commerciales, transport, logistique),
- être un élément facilitateur de l'approvisionnement Bio Local, en amenant de la diversité de produits aux établissements, et des volumes plus conséquents aux producteurs,
- planifier les besoins à l'année, élément incontournable pour permettre aux agriculteurs de réaliser un plan de production qui prenne en compte les besoins de la demande,
- la contractualisation, pour sécuriser les acteurs des filières mais aussi les établissements qui achètent les productions.

en savoir +



MARC-ANTOINE DEHOUSSE
CHARGÉ DE MISSION RESTAURATION
COLLECTIVE
ma.dehousse@bionouvelleaquitaine.com



dossier

FILIÈRES BIO TERRITORIALES

UNE FILIÈRE BIO TERRITORIALISÉE EST L'ENSEMBLE DES ACTIVITÉS QUI CONCOURT DE L'AMONT À L'AVANT À LA FABRICATION D'UN PRODUIT AGRICOLE BIO, CULTIVÉ ET TRANSFORMÉ LOCALEMENT. LA CRÉATION ET CONSOLIDATION DE CE TYPE DE FILIÈRE PERMET D'UNE PART DE GÉNÉRER DE LA RICHESSE ET DES EMPLOIS SUR LE TERRITOIRE ET D'AUTRE PART DE RÉPONDRE AUX ENJEUX DE DIVERSIFICATION DES PRODUCTIONS ALIMENTAIRES RESPECTUEUSES DE LA SANTÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT.

CE DOSSIER SPÉCIAL CONSACRÉ AUX FILIÈRES BIO TERRITORIALISÉES VOUS PERMETTRA DE DÉCOUVRIR DIFFÉRENTES APPROCHES ET DE COMPRENDRE COMMENT LES COLLECTIVITÉS PEUVENT FACILITER LA MISE EN ŒUVRE ET LE DÉVELOPPEMENT DE CE GENRE DE PROJET EN CRÉANT DES CONNEXIONS ENTRE TOUS LES ACTEURS DE LA CHAÎNE (PRODUCTEURS, TRANSFORMATEURS ET DISTRIBUTEURS).

CRÉATION D'UNE FILIÈRE PPAM BIO LOCALE ET PRÉSERVATION DE LA QUALITÉ DES EAUX DE CAPTAGES

LE PROJET DE CRÉATION D'UNE FILIÈRE EN PPAM (PLANTES À PARFUMS AROMATIQUES ET MÉDICINALES) BIO PORTÉ PAR BIO NOUVELLE-AQUITAINE, LES PRODUCTEURS ET LA VILLE DE LA ROCHELLE ET FINANCÉ PAR L'AGENCE DE L'EAU LOIRE-BRETAGNE DANS LE CADRE DU PROGRAMME RE-SOURCES (PROGRAMME RÉGIONAL DE LA RECONQUÊTE DE LA QUALITÉ DES EAUX DE CAPTAGE À DESTINATION DE LA CONSOMMATION HUMAINE) VISE LE BASCULEMENT DE PARCELLES EN CÉRÉALES CONVENTIONNELLES VERS LES PPAM BIO. MÊME SI LA CONDUITE DES PPAM EST DIFFÉRENTE DE CELLE DES GRANDES CULTURES ELLE EST COMPLÈTEMENT INTÉGRABLE DANS LES ROTATIONS ET OFFRE UNE SOLUTION DE DIVERSIFICATION POUR LES FERMES CÉRÉALIÈRES.

En 2010, suite à la demande d'un transformateur régional bio en PPAM bio locales, les producteurs intéressés se structurent et créent le GIE Biolo PAM 17 avec l'appui du GAB17 (Groupement des Agriculteurs Biologiques de Charente-Maritime). Grâce à ce programme, ils réussissent à mettre en place des essais de cultures pour l'herboristerie et des laboratoires d'extraction végétale qui donnent des résultats positifs en termes de comportement et de rendements (souvent supérieurs à ceux des régions productrices traditionnelles).

Par la suite, dans l'objectif d'accroître les surfaces en bio, une étude de marché sur le potentiel de développement des PPAM bio destinées à la distillation est demandée par le GIE Biolo PAM auprès du CPPARM (le Comité des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales, structure faisant référence dans la filière). Biolo PAM souhaite en effet opérer un coup d'accélérateur pour la filière et développer, comme cela se fait dans le sud-est de la France, de grandes étendues de lavandin

en bio, pour la parfumerie fonctionnelle. Cette étude réalisée en 2018, donne des résultats mitigés, plusieurs sortes d'huiles étant recherchées par les acheteurs, notamment les lavandins, l'hélichryse, les thym, la camomille romaine,... avec néanmoins un bémol important pour les producteurs : il ne sera pas possible de développer des surfaces conséquentes de PPAM destinées à la distillation, les quantités recherchées par les acheteurs en bio étant relativement modestes.

S'en est suivie une période de recherche de producteurs conventionnels et bio prêts toutefois à mettre en place des essais, d'une part pour valider des itinéraires techniques sur leurs fermes (de plantes à destination de l'herboristerie comme de la distillation), mais aussi pour « se faire la main » et apprivoiser les différentes plantes. Ainsi, plusieurs réunions d'information ont débouché sur l'identification d'une quinzaine de producteurs intéressés, dont la moitié sur le bassin de captage en eau potable de la ville de La Rochelle.



Dans le cadre du programme Re-sources les producteurs ont reçu une aide financière pour l'implantation des essais et le GIE Biolo PAM a démarré les suivis techniques.

En 2018, le GIE évolue et se structure en coopérative : la SCA BILOPAM. Elle compte désormais 22 associés en 2021 et près de 65 ha de plantes aromatiques et médicinales (thyms, romarin, fenouil, héliochryse, lavandin).

En 2020, une nouvelle unité de transformation (tamisage coupe et stockage) de PPAM a été inaugurée à Sainte Soulle. Environ 700 000 euros ont été investis, dont 111 000 euros venus de la Région Nouvelle-Aquitaine et plus de 300 000 euros du Fonds Avenir Bio.



Pour conclure, la création de cette filière représente un double enjeu pour les producteurs conventionnels. Elle leur permet tout d'abord de se « tester » à l'agriculture biologique, en commençant par la conversion d'une faible surface (les essais en PPAM bio occupent des surfaces allant de 0,5 à 5 ha par ferme), ce qui peut être pour eux plus rassurant que la conversion directe et totale de l'ensemble de l'exploitation, représentant dans la majorité des cas plus d'une centaine d'hectares. Deuxièmement, il s'agit d'une activité de diversification intéressante d'un point de vue économique, avec des marges nettes avoisinant les 2000 € l'hectare en lavandin et dépassant les 3500 € l'hectare en moyenne pour les thyms. De plus, une production de miel, souvent bien valorisé comme le miel de thym par exemple, peut représenter une diversification supplémentaire et apporter un revenu non négligeable à l'exploitant.

L'objectif est en effet de mettre en œuvre le plus rapidement possible, et de manière complémentaire aux deux Contrats de Territoire, et sur d'autres AAC ensuite, des mesures agro-environnementales localisées suffisamment attractives et incitatives afin d'engager des évolutions agricoles à grande échelle, concourant à la préservation et à la reconquête de la ressource. Ces mesures se veulent simples, adaptées aux références et orientations technico-économiques locales.

Pour aller + loin

Dans la série POURQUOI ET COMMENT DEVELOPPER UNE FILIERE BIO SUR SON TERRITOIRE ? Bio Nouvelle-Aquitaine présente Biolopam, une filière PPAM bio créée en Charente-Maritime, à travers les témoignages des 3 acteurs du projet :

- Didier DORIN, agriculteur bio de la Coopérative Biolopam,
- Guillaume KRABAL et Karine LÉ, élu et chargée de mission à La Rochelle Agglo,
- Stéphanie GALLAIS, responsable achat à Léa Nature.



BILOPAM

https://youtu.be/cXoc_XwzALS



LA ROCHELLE AGGLO

<https://youtu.be/tpn07onwKLo>



LÉA NATURE

<https://youtu.be/FvMA3TFQD78>



BIOFRUITS SUD, UNE FILIÈRE AMONT DE TERROIR, CONSTRUITE PAR ET POUR LES ARBORICULTEURS BIO

UNE FILIÈRE EST LA CHAÎNE DE PRODUCTION, DE TRANSFORMATION ET DE DISTRIBUTION QUI PERMET D'APPORTER UN ALIMENT DU CHAMPS À L'ASSIETTE DU CONSOMMATEUR. ON PARLE RAREMENT DE « FILIÈRES AMONT » ET DE LEUR DÉVELOPPEMENT EN BIO. LES ACTEURS DE CES FILIÈRES FORMENT LES DIFFÉRENTS MAILLONS D'UNE CHAÎNE ALLANT DE LA CRÉATION DES VARIÉTÉS À L'UTILISATION DES PRODUCTIONS VÉGÉTALES QUI EN SONT ISSUES.

EN LOT-ET-GARONNE, À L'INITIATIVE DE PLUSIEURS ACTEURS DU TERRITOIRE, UNE FILIÈRE ARBORICOLE BIOLOGIQUE ET LOCALE ÉMERGE EN 2020.

UN PROCESSUS DE CRÉATION ET D'ÉVALUATION DE VARIÉTÉS ADAPTÉ AUX ENJEUX DE L'AB

Les variétés d'espèces fruitières ont été développées depuis des décennies selon des critères qui ne sont pas adaptés pour l'AB. Pour mieux prendre en compte les besoins des arboriculteurs bio du Sud-Ouest concernant les variétés locales, l'association Biofruits Sud, a vu le jour en février 2020. Arboriculteurs bio, partenaires scientifiques et techniques¹, Conservatoire Régional Végétal d'Aquitaine, collaborent et identifient ensemble des leviers et des innovations pour développer des variétés adaptées à la bio. L'association Biofruits Sud a été créée avec l'objectif que les arboriculteurs locaux restent des acteurs centraux pour l'utilisation, le maintien et la valorisation des collections génétiques fruitières du terroir, et en particulier issues du Lot-et-Garonne.

Biofruits Sud est inspirée du projet Novafruits qui œuvre à l'implantation d'hybrides de pommiers et poiriers de 2 conservatoires (CRRG² et CRA-W³) chez des arboriculteurs, afin d'évaluer leur adaptation à une conduite de verger en AB dans le terroir du Nord de la France.

Les arboriculteurs participent activement aux travaux d'identification et d'évaluation d'anciennes et de nouvelles variétés fruitières développées par les centres de recherche ou présentes au conservatoire. L'évaluation des variétés porte sur la tolérance aux maladies et ravageurs, leurs caractéristiques agronomiques et de consommation, leur rusticité et leur originalité pour se différencier. Les producteurs visitent régulièrement les parcelles et concluent leur évaluation par une dégustation des fruits. Le processus d'évaluation s'est fortement appuyé sur les variétés locales, et a été conçu pour répondre aux enjeux de la production et de consommation des fruits biologiques. Les variétés les plus rustiques suscitent un intérêt pour les producteurs qui s'intègrent dans des circuits de distribution locaux et recherchent plutôt des variétés adaptées à leur contexte pédoclimatique spécifique. Les

variétés dites « d'industrie » répondent quant à elles aux attentes de producteurs vendant en circuits longs qui ont besoin de variétés homogènes et stables, répondant aux critères des transformateurs et distributeurs. L'association BioFruits Sud, en œuvrant à maintenir un lien opérationnel entre la production et la recherche en matière de sélection variétale, vise à ce que la réponse soit adaptée à l'ensemble des profils de producteurs bio du Sud-Ouest. En sélectionnant en parallèle des variétés adaptées pour la commercialisation en frais et d'autres variétés à bonnes valeurs pour la transformation et la conservation, elle garantit l'intérêt de l'ensemble des arboriculteurs dans l'évolution du matériel végétal fruitier local. Elle est également maintenant identifiée en tant qu'acteur pour participer aux projets de la recherche appliquée ou ceux des entreprises de l'aval.

Aujourd'hui, le pilotage scientifique du projet BioFruits Sud est assuré via des financements régionaux et l'accompagnement technique de Bio Nouvelle-Aquitaine. Néanmoins l'association BioFruits Sud a encore besoin de se structurer et de disposer d'une animation pérenne pour que les producteurs adhérents puissent rester au centre du projet.

De nombreux projets portés par les collectivités peuvent venir soutenir l'émergence d'une telle filière. C'est une opportunité réelle de développement local, autour de la création variétale fruitière et du développement en bio de productions emblématiques lot et garonnaises comme la pomme et la prune.



Un exemple à suivre en faveur d'une recherche de long terme

Biofruits Sud est l'aboutissement opérationnel d'un travail d'abord exploratoire sur la création variétale. Cette expérience nécessite l'engagement d'un effort de recherche de long terme⁴, ce qui est loin d'être une évidence vu le cadrage temporel des financements actuels, et qui dépendra notamment de la volonté de l'ensemble des parties prenantes à structurer des projets dont les bénéfices attendus ne sont pas à portée de main immédiate !



¹ CRB prunus de l'Inrae de Bourran, l'Itab, le Grab, le Creabio, le PNRL, Bio Occitanie, la Cofra et Invenio

² Centre Régional des Ressources Génétiques de Villeneuve d'Ascq

³ Centre de Recherche Agronomique Wallon (Gembloux, Belgique)

⁴ Plus ou moins 20 ans.



UNE COOPÉRATIVE POUR DÉVELOPPER LA CULTURE LÉGUMIÈRE SUR UN TERRITOIRE D'ÉLEVAGE ?

Le climat, le relief et la nature des sols ont historiquement tourné l'agriculture limousine vers une spécialisation en élevage assez extensif, basée sur le pâturage. La progressive structuration des filières l'a accompagnée et encouragée. Cette spécialisation se retrouve également en bio, quoi qu'elle soit plus nuancée que dans les filières conventionnelles. Face aux changements d'habitude de consommation, à la concurrence internationale, etc., ces filières connaissent depuis plusieurs années des difficultés structurelles.

Cette forte spécialisation ne permet par ailleurs pas de répondre aux ambitions de plus en plus marquées d'autonomie alimentaire des territoires et d'approvisionnements en circuits courts. Malgré une forte progression des installations en maraîchage, les surfaces totales en bio (et en conventionnel) restent très limitées : 160 ha en Haute-Vienne, 150 ha en Corrèze.

Le modèle ultra dominant est en outre celui d'un maraîchage diversifié. C'est-à-dire que chaque ferme produit une assez grande variété de légumes, sur des surfaces limitées et avec des prix nécessairement assez élevés pour que l'activité soit viable. Les débouchés cibles sont ainsi essentiellement ceux de la vente directe. Les filières longues, le demi-gros, la restauration collective, etc. ne peuvent être des débouchés viables que dans des conditions particulières, notamment pour la valorisation de surplus.

Pour autant, ce modèle diversifié peut-être éprouvant pour l'agriculteur : technicité très forte, pénibilité physique, exigence en temps pour la vente directe, etc.

Ce sont ces 4 constats qui ont présidé à la création de Bio Corrèze. L'initiative découle initialement de producteurs souhaitant se pencher sur la question de la commercialisation en groupe. Après divers échanges et réflexions, le choix a été fait en juillet 2020 de créer de toute pièce une nouvelle coopérative dans le paysage de la bio limousine, la première destinée aux cultures légumières de plein champ.

La coopérative regroupe aujourd'hui 11 adhérents, tous implantés dans un rayon de 30 km : 7 maraîchers souhaitant se décharger d'une partie de la pression exercée par la vente directe, et 4 éleveurs désirant diversifier leurs productions pour construire un équilibre économique moins fragile. L'engagement réciproque est de 5 ans : l'adhérent doit continuer à apporter au moins 30 % de sa production, et la coopérative doit continuer d'acheter. La part sociale demandée s'élève à 5 % du chiffre d'affaires vendu par la coopérative.

Les débouchés visés sont ceux des magasins spécialisés et autres établissements commerciaux (50 %) et la restauration

collective, notamment scolaire (50 %). Elle est prise en charge par le seul employé actuel, qui s'occupe également de la partie administrative.

Outre ses adhérents et son début d'équipe salariée, la coopérative se concrétise au printemps 2021 par la construction d'un bâtiment de stockage et par l'acquisition de matériel. L'emplacement choisi se situe à Salon-la-Tour, dans une zone artisanale directement attenante à un échangeur de l'autoroute A20. Le bâtiment de 700 m² abrite actuellement deux chambres froides ventilées et une chambre chaude (15 °C) de 500 m³ chacune, une chaîne de tri permettant de brosser et de calibrer les oignons et pommes de terre, ainsi qu'une ensacheuse. Le coût total de l'investissement s'élève à 340 000 €, dont 40 % est subventionné par la Région Nouvelle-Aquitaine.

Afin de mutualiser le matériel utilisé dans les champs, une Cuma (Coopérative d'utilisation de matériel agricole) est également créée. Elle regroupe 9 des adhérents et comporte notamment une planteuse à bulbes, un désherbeur thermique, une arracheuse, etc. Pour finir, une partie des semences sont elles aussi achetées en commun.

Pour la première campagne de production, le choix a été fait de se concentrer sur trois productions facilement mécanisables : la pomme de terre, le potimarron (variété Orange summer) et l'oignon. Ces productions vont se développer progressivement, en fonction des volontés des producteurs. L'année 2022 devrait voir l'arrivée des tomates, courgettes et oignons frais. Viendront ensuite d'autres productions comme la carotte, les petits fruits, peut-être la pomme ou la châtaigne. Pour certaines, de nouveaux investissements seront toutefois nécessaires. Le profil des adhérents et l'orientation économique générale invite par ailleurs à choisir des productions sur lesquelles les économies d'échelle possibles sont importantes.

Les premiers résultats de la coopérative sont encourageants.



Le système intégré, basé sur l'entraide, le partage des risques, etc. et le choix judicieux de productions a permis à chacun de s'emparer de ce nouveau type de culture. Les éleveurs eux-mêmes ont pu constater que leur expérience en grandes cultures n'était pas si éloignée des exigences des cultures légumières de plein champ.

Les débouchés restent toutefois à construire. En effet, si les pommes de terre et une bonne partie des oignons ont d'ores et déjà trouvé preneurs, les stocks de potimarrons restent importants. Pour aider la coopérative à passer le cap difficile de la mise en route, les collectivités locales et leurs cantines scolaires pourraient avoir un rôle important à jouer.



Produire des légumes bio pour les entreprises alimentaire

Bio Nouvelle-Aquitaine est parti à la rencontre de deux acteurs de la filière légumes bio industrie dans le sud de la région pour comprendre les contraintes de production dans les champs et les contraintes de transformation dans les usines alimentaires.

Regardez l'épisode 1 :

Cultiver des légumes bio pour l'industrie agroalimentaire : <https://youtu.be/VJW8NTq3ZYE>

Regardez l'épisode 2 :

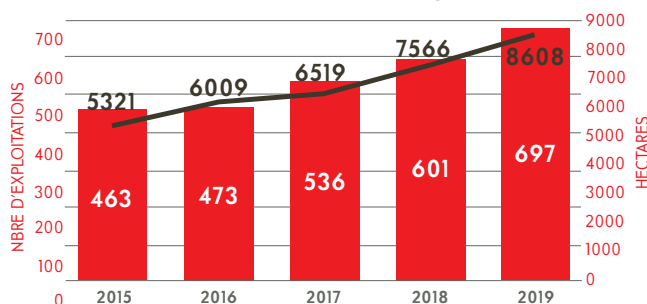
Transformer des légumes bio en industrie agroalimentaire : <https://youtu.be/IGyobsUFD48>

FILIÈRE BIO DES VINS DU VAL DE LOIRE

LES VINS DU VAL DE LOIRE OFFRE UNE DIVERSITÉ DE TERROIRS, DE CONDITIONS PÉDOCLIMATIQUES IMPORTANTES. DANS CETTE FILIÈRE VINS DU VAL DE LOIRE ON RETROUVE DES TERROIRS COMME LE VIGNOBLE NANTAIS, LE VIGNOBLE D'ANJOU-SAUMUR, VIGNOBLES DE LA TOURAINE, LES VIGNOBLES DU CENTRE-LOIRE... CETTE FILIÈRE RECONNUE CONNAÎT DEPUIS QUELQUES ANNÉES UNE ÉVOLUTION DES PRATIQUES NOTABLES QU'IL CONVIENT DE PRÉSENTER ET DE DÉTAILLER. EN EFFET, L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EST DE PLUS EN PLUS REPRÉSENTÉE.

Pour illustrer la progression de l'agriculture biologique dans les vins dits du Val de Loire, le graphique suivant présente :

Evolution du nombre d'exploitations, surfaces bio et en conversion (Source : Agence bio)



On constate sur le graphique une augmentation significative du nombre d'exploitations entre 2015 et 2019 avec + 230 exploitations viticoles bio. Le nombre de surfaces augmente également tout comme le volume produit avec 18 000 hectolitres en 2020. Depuis, 2018, la production a donc augmenté de près de 51 % ce qui traduit une tendance pour ces vins du Val de Loire bio.

Selon Romain Baillon, conseiller technique viticulture au GABBTO 37, cette progression s'explique en partie par les convictions des vigneron pour des pratiques plus durables mais elle s'explique également par le marché qui est en demande de vins bio.

Aujourd'hui, d'autres certifications dites environnementales se développent sur le secteur mais selon Romain Baillon « avec le label AB, c'est vraiment le produit qui est mis en avant, avec les autres certifications c'est plus l'entreprise, il faut cocher certaines cases mais il n'y a pas de cahier des charges contraignant ».

Cette filière Vins du Val de Loire est un enjeu important pour nos territoires ruraux. En plus de constituer un paysage typique et identitaire, les Deux-Sèvres accueillent dans sa partie Nord-Est, une émergence de producteurs de vins bio. Ces producteurs se retrouvent notamment sous l'Appellation Anjou qui est une appellation faisant partie de l'Appellation principale Vins du Val de Loire. C'est un phénomène intéressant pour ce territoire afin de diversifier les productions permettant de mettre en avant les terroirs, la typicité des productions et d'accroître la valeur ajoutée du territoire.

en savoir +



ANTHONY PLASSAN
CONSEILLER TERRITOIRES 79
a.plassan79@bionouvelleaquitaine.com



Pour aller + loin

La viticulture biologique peut permettre aux territoires de répondre à leurs enjeux économiques, environnementaux et sociétaux. Pour en savoir plus découvrez les interventions d'experts et de collectivités engagées dans des projets en viticulture bio.

Extraits

Colloque " Développer l'attractivité de son territoire grâce à la viticulture biologique " : <https://bit.ly/videos-colloque-viti-bio>



notre cantine à l'heure du Bio

LA RECETTE DE MAGNÉ POUR DÉPASSER LES 20 % DE PRODUITS BIO À LA CANTINE EN 2021 ET ATTEINDRE LES 100 % À L'HORIZON 2025

FOCUS SUR LA COMMUNE DE MAGNÉ



La commune de Magné est située dans le département des Deux-Sèvres, au Sud-Ouest de l'agglomération de Niort. La commune fait partie de la Communauté d'agglomération du Niortais, et comptait 2671 habitants en 2017.

Sur son territoire, la commune de Magné compte 1 établissement scolaire public du premier degré d'environ 174 enfants.

La restauration scolaire est gérée en régie directe d'A à Z. Cela va de la gestion des bâtiments et du personnel jusqu'à l'achat des denrées. Le restaurant scolaire de Magné produit environ 180 repas jours sur les 5 Jours de la semaine, ainsi que les goûters des activités périscolaires et les repas du centre aéré. Le conseil municipal de Magné a comme objectif d'aller le plus loin possible dans les approvisionnements de produits sous label agriculture biologique, et souhaiterait dans l'idéal atteindre le 100 % à l'horizon 2025.

Pour rappel, la loi Egalim dispose qu'il est requis, pour les établissements de restauration collective scolaire, d'avoir au moins 50% de produits sous Signe d'Identification sur la Qualité et l'Origine dans ses achats, dont au moins 20 % de produits sous label Agriculture Biologique.

Entretien avec Mme Melisa CARTIER, conseillère municipale à la mairie de Magné en charge de la restauration scolaire et des circuits courts.

Veillez présenter le restaurant scolaire de Magné en quelques lignes.

Le restaurant scolaire de Magné fonctionne du lundi au vendredi de 12h00 et 13h20.

Nous accueillons environ 140 enfants par service et les encadrons différemment selon leur âge : les enfants de maternelle sont servis à l'assiette tandis que les enfants de primaire disposent d'un self-service avec table de débarrassage et tri des déchets.

5 agents prennent en charge les enfants :

- côté maternelle : 2 agents au service et à la surveillance,
- côté primaire : 2 agents au service self, 1 agent à l'accueil et à la surveillance.

Tous les repas sont préparés sur place et à 99 % « faits maison » avec le maximum de produits frais et de saison par les 2 cuisiniers.

La responsable de restauration qui gère entre autres les menus et les approvisionnements aide à la préparation en cuisine et au service pour environ un tiers de son temps.

En quelques chiffres

180 repas par jour

99 % « faits maison »

1 % de produits bio fin 2020

23,5 % de produits bio fin 2021



Pouvez-vous nous préciser la genèse du projet de mutation de vos approvisionnements vers des produits labellisés agriculture biologique ?

Notre programme de campagne pour les élections municipales de 2020 et la loi Egalim nous ont servi d'impulsion pour aller progressivement vers plus de produits labellisés agriculture biologique.

Le choix de l'alimentation biologique à la cantine est un véritable enjeu de santé publique : 20 % de bio...pourquoi ne pas aller plus loin et tendre vers le 100 % !

La cantine bio est le moyen de proposer à nos enfants une alimentation saine, variée, de qualité, sans pesticides, sans additifs et plus riche en nutriments. Les légumes ont plus de saveurs, la viande contient moins d'eau et le bien-être animal est pris en compte.

Choisir l'agriculture biologique et locale de surcroît, c'est aussi valoriser les produits de notre terroir, privilégier la diversité alimentaire, les variétés anciennes tout en réduisant notre impact écologique.

Plus les cantines joueront le jeu de l'agriculture biologique, plus nous reviendrons à notre agriculture paysanne plus saine.

Où en êtes-vous aujourd'hui : quelles ont été les avancées depuis le début du projet, que vous reste-t-il à mettre en place ?

En décembre 2020, nous étions à 5 % de produits durables dont 1 % de produits bio et 5 % de produit locaux. La marche était très haute...mais nous avons progressé : nous sommes aujourd'hui à 37 % de produits durables dont 23,5 % de produits bio et 26 % de produits locaux (ex Poitou Charentes).

Point positif, nous n'avons que très peu de gaspillage, en effet, nous proposons aux enfants de manger selon leur appétit. De base, nous leur servons une petite portion, libre à eux de venir se resservir s'ils ont encore faim.

Ce point reste tout de même à améliorer. Nous souhaitons que les enfants goûtent tout car il est dit qu'un enfant doit goûter au moins 7 fois avant de savoir s'il aime un plat ou pas. Il va nous falloir aller plus loin en habituant les enfants à découvrir de nouveaux légumes, de nouvelles saveurs.

Pour cela nous avons plusieurs pistes. L'un des cuisiniers sera prochainement en formation « l'éducation au goût ».

Nous réfléchissons aussi à créer un projet pédagogique avec Nature Solidaire (Atelier Chantier d'Insertion en maraîchage biologique) qui se trouve sur notre commune. Les enfants pourraient semer, planter et voir pousser les légumes qu'ils mangeront demain. Les enseignants pourraient faire le lien entre ce bio local et des matières enseignées comme la biologie ou la géographie.

Nous souhaitons également compléter la technique des cuisiniers en les formant à l'introduction des produits bio, à de nouvelles techniques de cuisson, d'assaisonnement etc.

Enfin, l'idéal serait de ne travailler qu'avec de petits producteurs locaux.

Quels sont les freins que vous avez identifiés, et comment avez-vous fait pour les surmonter ?

Un de nos plus gros obstacles est de trouver nos denrées. En effet, nous sommes une petite structure et lorsque nous commandons, ce ne sont que de petites quantités. Nous ne pouvons pas avoir beaucoup de stock par manque de place et nous tenons absolument à la fraîcheur des denrées.

Les plates-formes locales de distribution de produits biologiques ont un grand choix de produits mais demandent une anticipation importante et nous imposent des commandes à 100/150 kg de denrées et 300 € à 350 € de commande pour le franco de port. De plus les quantités proposées en colis sont bien souvent trop importante pour nous. Nous devons pouvoir nous améliorer sur l'anticipation, mais il est vrai que sans stocker c'est un peu plus compliqué. En attendant de trouver une solution plus locale, nous continuons notre approvisionnement en grande partie par le circuit classique et nous prenons grand soin de ne commander que des produits biologiques français.

Nous avons un logiciel de gestion assez archaïque, or à mon sens il faut absolument être en capacité de suivre son évolution au jour le jour. Tant au niveau des commandes que des coûts, des stocks, du gaspillage etc...pour cela nous avons investi dans le logiciel maïa bio. La gestion est simple et efficace, nous pouvons tout suivre en temps réel.

Tout faire maison demande plus de temps, par exemple, l'épluchage des légumes non calibrés est beaucoup plus long. En début d'année, nous avons remplacé un agent parti en retraite qui travaillait en cuisine à temps partiel et nous avons fait le choix de recruter un cuisinier à temps plein.

Quels conseils donneriez-vous à d'autres établissements et collectivités dans le cadre de leur projet de mutation de leurs approvisionnements ?

Nous avons nous-même encore de nombreux conseils à recevoir !

La volonté politique est essentielle. L'écoute et le dialogue envers et avec les différents acteurs sont importants car cela paraît simple mais il faut remettre en question de nombreuses habitudes et changer sa façon de travailler.

Au niveau du service, je conseille de mettre en place les portions différenciées par élèves. Le gaspillage en est grandement réduit.

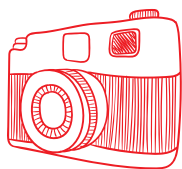
en savoir +



MARC-ANTOINE DEHOUSSE

CHARGÉ DE MISSION RESTAURATION COLLECTIVE

ma.dehousse@bionouvelleaquitaine.com



zoom sur un territoire

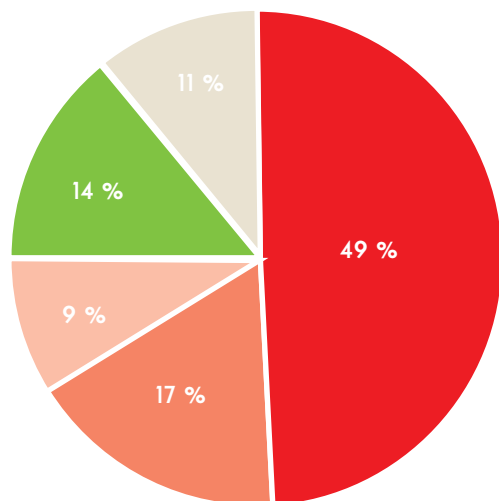
L'AIRE D'ALIMENTATION DES CAPTAGES DE LA COURANCE

L'aire d'alimentation des captages de la Courance se situe au Sud de la ville de Niort, préfecture du département des Deux-Sèvres. Elle s'étend sur une superficie de 148 km² et 17 communes font partie du périmètre de l'AAC. Ce territoire permet de desservir 20 000 habitants en eau potable et il est classé prioritaires Grenelle car il fait l'objet de pollutions diffuses notamment dues à la présence de nitrates et pesticides.

Ce territoire d'une Surface Agricole Utile de 12 700 ha possède une identité agricole spécifique. En effet, cette aire d'alimentation possède 2 types de productions dominantes : les grandes cultures et la polyculture-élevage.

Si on entre dans le détail cultural, on note la répartition exprimée dans le graphique suivant :

Parti des assolements dans la SAU (données 2019)



On constate donc que les céréales sont très largement dominantes sur ce territoire, ce choix cultural illustre en partie le paysage agricole existant : des surfaces relativement importantes par producteur, la moyenne est d'environ 60 ha/exploitation ce qui reste tout de même légèrement inférieure à la moyenne française qui est de 69 ha.

Concernant l'agriculture biologique, ce territoire fait presque office d'exception, mais surtout il fait presque office de référence à l'échelle de la Région Nouvelle-Aquitaine. En effet, sur les 12 700 ha de SAU de l'AAC, 23 % sont en Agriculture Biologique ce qui représente près d'un quart de la SAU totale. En termes de superficie, cela représente environ 2 921 ha en agriculture biologique en 2021.

Pour parvenir à une telle représentation de Bio sur ce territoire, le rythme de développement a été très soutenu ces dernières années. En effet, en 2017, 13 % de la SAU était en bio soit une hausse de 10 points en 4 années seulement soit 1 400 ha de plus en agriculture biologique entre ces 2 dates.

Cette hausse significative des surfaces en Agriculture biologique s'explique notamment par la présence du Contrat Territorial Ressources pour la préservation et la restauration de la qualité des eaux. Ce programme soutient notamment l'évolution des pratiques agricoles et permet de générer des externalités positives qui favorisent la réduction des différentes pollutions. Ce programme possède un intérêt fort pour la société, l'exemple de cette aire d'alimentation de captages l'illustre parfaitement. La construction d'une gouvernance partagée et co-construite dans ce type de contrat favorise le déploiement d'actions cohérentes et ayant une incidence positive pour la qualité de l'eau. Ainsi, il faut collectivement être les garants de ce modèle d'intervention partagée qui répond à l'intérêt général des agriculteurs, des sociétés et des territoires.

en savoir +



ANTHONY PLASSAN
CONSEILLER TERRITOIRES 79
a.plassan79@bionouvelleaquitaine.com



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

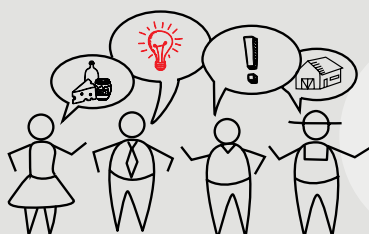
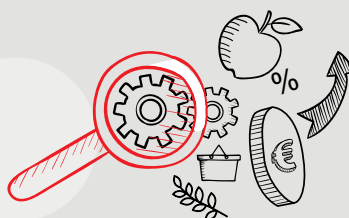
05 49 29 17 17

territoires@bionouvelleaquitaine.com

vous accompagne dans votre projet

de développement de territoire en 5 étapes

1 Identifier les enjeux de votre territoire

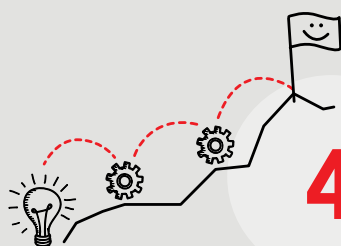


2 Analyser le contexte agricole et alimentaire

ainsi que les jeux d'acteurs de votre territoire pour comprendre les freins et les leviers d'actions.

3 Définir la stratégie

qui répond à vos enjeux et qui tient compte du contexte local.

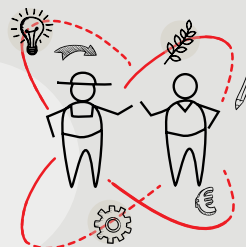


4 Définir un plan d'action

avec des objectifs à court et moyen terme.

5 Mettre en place concrètement les actions adaptées

à la stratégie et au potentiel de votre territoire.



Décembre 2021

Territoire BioLogique

est édité par la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique Nouvelle-Aquitaine

347 avenue Thiers - 33100 Bordeaux

N° SIRET 531 163 939 00014

www.bionouvelleaquitaine.com

Tél. : 05 56 81 37 70 - info@bionouvelleaquitaine.com

Directeur de la publication : Sylvie Dulong

Ont contribué à ce numéro :

Textes : Anthony PLASSAN, Romain BADUEL, Marc-Antoine DEHOUSSE, Valentina REBASTI, Noémie SEGUIN, Léa CUBAYNES

Illustrations / Photos : Bio Nouvelle-Aquitaine

Conception graphique : Maéva Debordes - Mise en page : Charlène Baraton

SOUTIEN FINANCIER

