

le *Mag'* de la **CONVERSION**

RÉUSSIR SA CONVERSION À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN OCCITANIE

- N°15 -
MARS 2020

#2

LES ACTUS

NOTRE **SÉLECTION D'ACTUS**
AUTOUR DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

#3-7

VITICULTURE

COMMENT LIMITER
SA **CONSOMMATION**
DE GAZOLE ?

GESTION DES RISQUES DE
CONTAMINATION CROISÉE

#8-11

ARBORICULTURE

MAÎTRISER L'IRRIGATION ET
L'ENHERBEMENT SUR LE RANG PAR
L'**INSTALLATION D'UN MULCH**

COHABITER AVEC LA
MOUCHE NOIRE DU FIGUIER

#12-14

FILIÈRE BRASSICOLE

EN OCCITANIE, UNE FILIÈRE
EN PLEIN ESSOR

#15-19

ÉLEVAGES

ÉLEVEURS BIO, VENDRE EN
RESTAURATION COLLECTIVE

#20-23

DIVERSIFICATION

PRODUIRE DES **PETITS**
FRUITS ROUGES EN AB

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

L'ÉDITO

PAR L'ÉQUIPE RÉDACTIONNELLE

Au menu de cette 15^{ème} édition de votre magazine professionnel de la Bio, vous trouverez un résumé des dernières évolutions réglementaires en Agriculture Biologique.

Toujours dans un souci de vous offrir des informations techniques et économiques actuelles sur les filières biologiques en région Occitanie, provenant directement des acteurs de terrain, nous vous proposons six dossiers spécifiques: les stratégies, en viticulture, pour une utilisation raisonnée du gazole non routier et comment gérer les risques de contamination par des pesticides conventionnels dans les parcelles bio; les résultats des premiers essais sur l'utilisation du mulch végétal en arboriculture dans les Pyrénées Orientales et le piégeage de la mouche noire du figuier; l'essor de la filière brassicole en Occitanie; les débouchés de la restauration collective pour les viandes bio locales; un focus sur les points techniques et commerciaux sur la mise en place d'un atelier petits fruits.

En vous souhaitant bonne lecture !

►► *Rendez-vous fin juin pour le prochain numéro.*

- LE MAGAZINE DE LA CONVERSION N°15 / MARS 2020 -

DIRECTEUR DE PUBLICATION Mathieu Maury - **COORDINATION DU MAGAZINE** Hélène Dominguez - **RÉDACTION** Les animateurs des réseaux de développement de la bio en Occitanie. INTERBIO OCCITANIE, FRAB, GAB et CIVAM BIO OCCITANIE, CHAMBRES D'AGRICULTURES, OCEBIO, COOP DE FRANCE OCCITANIE SUDVINBIO. Les contenus n'engagent que les auteurs et ne sauraient être considérés comme constituant une prise de position officielle de l'Union Européenne et des autres financeurs. **DESIGN GRAPHIQUE** Justine Carré Graphisme www.justinecarre.com **CRÉDITS PHOTO** p.1 [freograph] Adobe Stock - p.2 CRAO - p.3. [Anton] Adobe Stock - p.4 [Danijel Levicki] Adobe Stock, SVB - p.5 SVB - p.6 [JackF] Adobe Stock - p.7 SVB - p.8 SYDE TOM 66 - p.11 CIVAMBIO 66 - p.12 OCEBIO - p.13 [elmar gubisch] Adobe Stock - p.14 [romeof] Adobe Stock, Le Grand Bison, Malterie Occitane - p.15 [Sved Oliver] Adobe Stock - p.16 [vaaseenaa] Adobe Stock, La Dépêche du Midi - p.17 Locavor, Paysans Bio d'Aveyron - p.19 [Elenarts] Adobe Stock, Corabio - p.20 [aerogondo] Adobe Stock - p.22 [luuuusa] Adobe Stock - p.23 [iralex, Akkharawit] Adobe Stock - **IMPRESSION** Imprimé en 3 000 exemplaires par Evoluprint SAS Parc Industriel Euronord - 10 rue du Parc - CS 85001 Bruguères - 31151 FENOUILLET Cedex.

CE DOCUMENT GRATUIT EST DISTRIBUÉ DANS LES POINTS INFO BIO DÉPARTEMENTAUX (PIB). IL PEUT ÊTRE TÉLÉCHARGÉ SUR WWW.INTERBIO-OCCITANIE.COM. TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE DES TEXTES, PHOTOS, ILLUSTRATIONS EST INTERDITE SANS L'AUTORISATION DE L'ÉDITEUR.



LES ACTUS

RÈGLEMENTATION DERNIÈRES ÉVOLUTIONS RÉGLEMENTAIRES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

►► **Arrêté du 9 décembre 2019** portant homologation du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en AB. Il définit les règles de contrôle et d'évaluation des opérateurs pour la certification « plats et menus » et pour la certification « quantité produits ». L'ambition est d'encourager les restaurateurs à intégrer des produits bio dans leurs menus et de faciliter la lisibilité de l'offre bio pour les consommateurs.

►► **17 décembre 2019 - règlement d'exécution (UE) 2019/2164** : Modifie les annexes du règlement bio européen (CE) 889/2008. Intégration du biochar, des résidus de mollusques et coquilles d'œufs et des acides humides et fulviques dans les engrais utilisables en AB.

De plus, la gomme de guar en tant qu'additif pour l'alimentation animale, l'extrait de châtaignier en tant qu'additif sensoriel et la bêtaïne anhydre d'origine exclusivement naturelle et bio destinée aux monogastriques, sont conformes aux principes de la production biologique.

Dans l'annexe VIII des auxiliaires technologiques pour les denrées alimentaires, le glycérol, la bentonite, l'acide L lactique et hydroxyde de sodium, la poudre de gomme tara et les extraits de houblon et de colophane sont conformes aux principes de la production bio pour certains usages et selon des conditions précisées dans le règlement d'exécution.

►► **Mise à jour du guide des intrants** au 6 décembre 2019 : <https://www.inao.gouv.fr/> Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Agriculture-Biologique

►► **ZNT et Bio** : le décret et l'arrêté n°2019-1500 du 27 décembre 2019 relatifs aux mesures de protection des personnes lors de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques à proximité des zones d'habitation précisent que les produits dont l'AMM (attestation de mise sur le marché) ne comporte pas de distance de sécurité et qui peuvent être utilisés sans les distances de sécurité prévues par l'arrêté du 27 décembre 2019 sont les produits de biocontrôle qui figurent sur la liste établie par le ministre chargé de l'agriculture ainsi que les produits autorisés dans le cadre de l'agriculture biologique (listés dans le guide des intrants INAO) <https://agriculture.gouv.fr/distances-de-securite-proximite-des-habitations-comment-sapplique-le-dispositif>.

Il en est de même pour les produits composés d'une substance de base (ortie, prêle, bière, chitosan, etc) qui ne nécessitent pas d'AMM <http://substances.itab.asso.fr/fiches-substances-de-base>.

►► **Note d'information de l'INAO relative au chauffage des serres** : le 26 novembre 2019, l'INAO a édité une note visant à préciser les conditions d'application des dispositions du Guide de lecture relatives au chauffage des serres biologiques (entrée en vigueur le 21 décembre 2019). L'interdiction de commercialisation entre le 21 décembre et le 30 avril s'applique seulement aux productions issues de serres chauffées...

✉ Par Anne Glandières, Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie

NOUVEAUTÉ LE PASS EXPERTISE BIO : UN OUTIL POUR RÉUSSIR VOTRE CONVERSION À L'AB

Les agriculteurs souhaitant s'engager en agriculture biologique, ou qui sont en 1^{ère} ou 2^{ème} année de conversion, ou qui sont affectés par une réorganisation forte sur leur ferme, peuvent bénéficier d'un Pass Expertise Bio. Il s'agit d'un diagnostic global qui prend en compte les aspects techniques, économiques et commerciaux de l'évolution du système d'exploitation, afin d'assurer la faisabilité du projet de conversion et optimiser son succès. Il est réalisé par des conseillers de chambre d'agriculture ou d'association bio. La Région Occitanie accompagne ce dispositif, sur la base de 1500 € HT pour 3 jours/agriculteur. Dépôt des dossiers entre le 6 janvier et le 21 décembre 2020.

►► **Pour se renseigner** : www.laregion.fr/PASS-Expertise-Bio

FOCUS TECHNIQUE #1

ENTRETIEN DU SOL COMMENT LIMITER LA CONSOMMATION DE GAZOLE NON ROUTIER ? Être efficace pour être économe !

✍ Par Nicolas Constant, SUDVINBIO

L'entretien du sol est souvent un changement majeur lors de la conversion à la viticulture biologique. Le règlement CE 834/2007 interdit le recours aux herbicides, qu'ils soient issus de la chimie de synthèse ou d'origine naturelle. Dès lors, la gestion des adventices repose sur l'entretien du couvert herbacé (couverts végétaux, enherbement....) et sur le travail mécanique du sol.

Si l'arrêt de l'utilisation d'herbicide répond à un des principaux enjeux environnementaux de l'agriculture (pollution de la ressource en eau), il a souvent pour conséquence une augmentation du nombre d'interventions et de la consommation de Gazole Non Routier (GNR). Or, l'utilisation raisonnée de ressources non renouvelables est une préoccupation des agriculteurs biologiques. L'optimisation du raisonnement des stratégies d'entretien du sol permet de concilier performance agronomique et économie de carburant.

LA STRATÉGIE TRAVAILLER MOINS POUR CONSOMMER MOINS !

Les interventions d'entretien du couvert herbacé (roulage, fauchage...) consomment moins de GNR que les opérations de travail du sol. Les stratégies qui limitent les interventions de travail du sol sont donc à privilégier pour réduire la consommation de GNR.

La figure 1 compare les consommations de deux domaines aux stratégies opposées: le domaine A travaille les sols toute l'année pour limiter au maximum la concurrence des adventices, alors que le domaine B gère un couvert d'engrais verts, semé à l'automne et roulé au printemps et en été. **Attention**: les stratégies qui maintiennent un couvert herbacé toute l'année ont souvent un fort impact sur la vigueur et le rendement de la vigne. Ces stratégies particulièrement économes en GNR ne sont pas adaptées à toutes les situations.

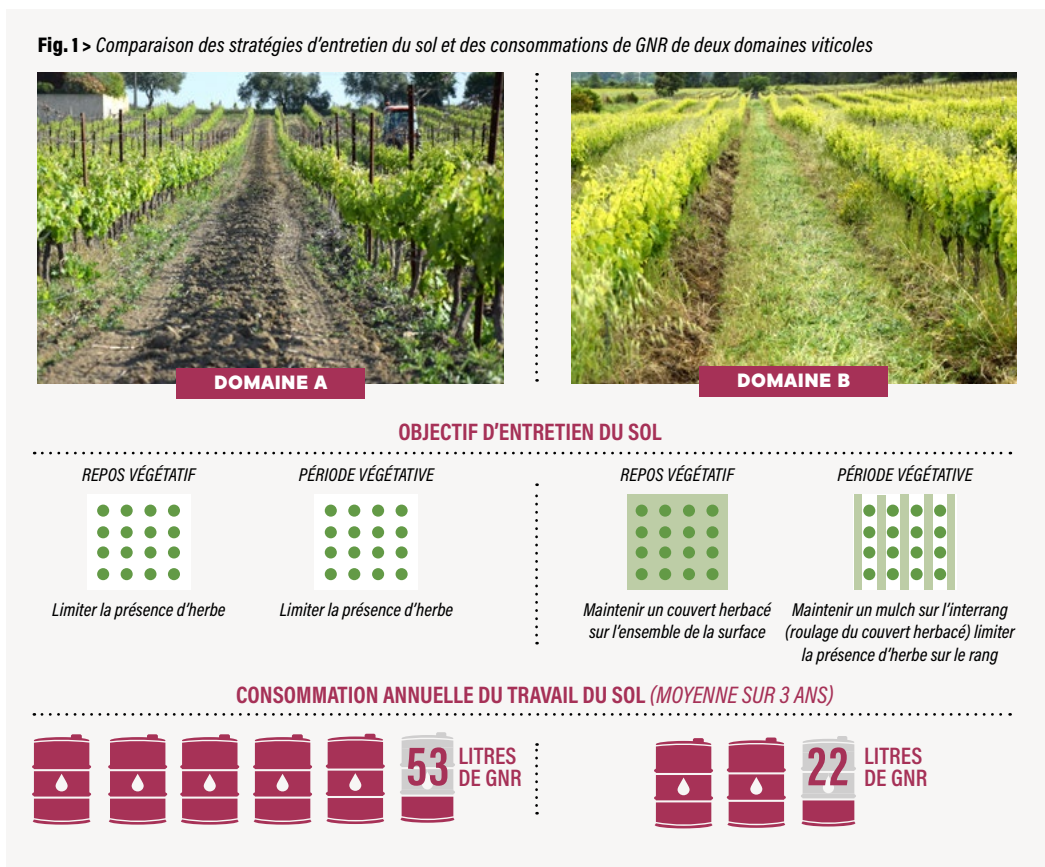
Cependant, entre ces deux cas extrêmes, de nombreuses stratégies permettent de limiter les interventions de travail du sol.

Par ailleurs, la conversion à la viticulture biologique entraîne de nombreux changements à l'échelle de l'exploitation viticole: investissement en matériel, changement des pratiques de protection de la vigne (voir Mag' Conversion n°10, août 2018), voire parfois, changement des itinéraires techniques de vinification et des circuits de commercialisation... Il convient donc de limiter au maximum les changements secondaires non indispensables au passage en bio.



Même si les méthodes disponibles ne sont pas les mêmes (herbicide par exemple), la stratégie d'entretien du sol pendant la période de conversion peut être la même qu'avant. Les changements de stratégies pourront venir dans un second temps.

Fig. 1 > Comparaison des stratégies d'entretien du sol et des consommations de GNR de deux domaines viticoles



BON À SAVOIR

La FR CUMA Occitanie (en collaboration avec la CUMA Méditerranée, la CUMA Gers-Pyrénées, la CUMA Gironde, les chambres d'agriculture de l'Hérault et de la Gironde et l'IFV) ont publié en septembre 2018 un guide technique « *Désherbage mécanique de la vigne: choisir ses outils interceps* ».

En plus de présenter les caractéristiques techniques des principaux outils du marché, ce guide rappelle les bonnes pratiques de réglages des outils interceps. Un outil précieux dans le choix et l'utilisation de ce type de matériel.

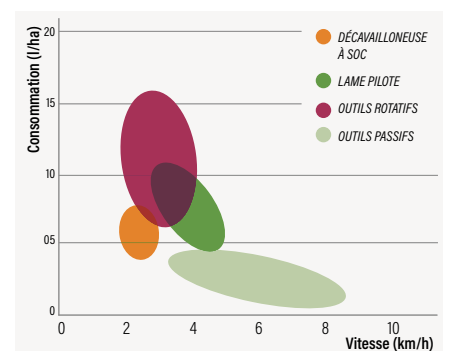
LE CHOIX DES OUTILS L'OUTIL MIRACLE N'EXISTE PAS !

Le choix des outils d'entretien du sol est un élément central lors de la phase de conversion. D'une part, il s'agit souvent du principal investissement en matériel, d'autre part, ce choix conditionne souvent la réussite de la gestion de l'enherbement.

L'outil adapté à tous les terroirs, toutes les parcelles, toutes les conditions d'intervention n'existe pas ! Même si l'investissement au moment de la conversion est limité à un seul outil, il faut d'emblée réfléchir à la polyvalence du porte outil et envisager de compléter la gamme quelques années plus tard.

Quel que soit l'outil, la consommation en GNR / ha diminue lorsque la vitesse de travail augmente. En règle générale, les outils à effacement « passif », permettent une vitesse d'intervention supérieure aux outils rotatifs ou aux décaillonneuses à soc.

L'augmentation de la vitesse de travail réduit la consommation / ha. Elle augmente aussi le débit de chantier, ce qui réduit les coûts de production et le temps consacré à l'entretien des sols. Elle simplifie donc l'organisation du travail.



FOCUS TECHNIQUE #2

GESTION DES RISQUES DE CONTAMINATION CROISÉE AU VIGNOBLE

Par V.Pladeau (SudVinBio), M. Grinbaum (IFV), E. Le Ho (Chambre d'agriculture 11)

Le Règlement Européen de l'agriculture biologique limite le recours aux pesticides, et en restreint la liste. Tout producteur revendiquant le label bio doit se prémunir des entrées fortuites, non intentionnelles, de pesticides non autorisés sur ses cultures. Ce sont ces entrées qui prennent le nom de « contaminations croisées », croisées implicitement entre conventionnel et bio.

CONNAISSANCES SUR LA CONTAMINATION DES VINS (DONT BIO) PAR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

En conventionnel, les molécules que l'on retrouve le plus fréquemment dans les vins sont principalement les fongicides et plus particulièrement les anti-botrytis (ex : boscalid, pyriméthail, fenhexamide, fludioxonil ou cyprodinil...) mais aussi des anti-mildiou, comme par exemple ametoctradine, acide phosphonique (métabolite issu de la dégradation du fosétyl d'aluminium ou du phosphonate de potassium ou du disodium phosphonate), diméthomorphe, fluopicolide, iprovalicarbe ou phtalimide (métabolite issu de la dégradation du folpel...) et anti-oïdium (ex : boscalid, fluxapyroxade, tebuconazole, fluopyram...).

Ces molécules sont dites traçantes, c'est-à-dire qu'elles ont la capacité de « passer » du raisin au vin sans être éliminées par les procédés de vinification.

Le programme de recherche SECURBIO, coordonné par le SVBNA et l'INAO de 2009 à 2014, a révélé la présence de traces de résidus dans 37% de 272 vins bio ou en conversion analysés dans le cadre du projet : plus d'un tiers des vins contaminés contenait des résidus supérieurs à 1 µg/L, 7% des vins entre 10 et 20 µg/L et 14% des vins supérieurs à 20 µg/L.



Une grande partie de la contamination observée concerne quelques molécules spécifiques comme le phtalimide, (produit de dégradation du folpel) et l'acide phosphonique (produit de dégradation des phosphonates).

Les résultats de l'étude SECURBIO montrent que les cas de contamination les plus fréquents concernaient des parcelles très morcelées, avec des vignes bio mitoyennes de vignes conventionnelles. Les exploitations mixtes (bio/conventionnelles) avec l'usage d'un même matériel de pulvérisation présentant un nettoyage insuffisant après le traitement conventionnel sont aussi concernées.

Enfin les chais mixtes vinifiant des vins bio et conventionnels font partie des situations à risque. De manière générale, les vins en conversion, contenaient plus de résidus que les vins certifiés AB.

QUELS SONT LES CONTRÔLES RÉALISÉS PAR LES ORGANISMES DE CERTIFICATION (OC) ?

En audit, le contrôle des pratiques de prévention des risques de contamination (= l'obligation de moyen) est prioritaire à l'analyse de résidus (= l'obligation de résultat).

En effet, la certification bio européenne ne dépend pas seulement d'un résultat d'analyse de résidus sur le produit fini. Les mesures de prévention prises par les opérateurs pour éviter ces risques de contamination restent prioritairement évaluées dans le processus de certification.

L'INAO a publié en juillet 2019, des « dispositions de contrôle communes » à l'ensemble des OC (INAO DEC CONT AB 1) relatives à la stratégie analytique à mettre en œuvre dans le cadre du contrôle des producteurs bio. Elles ont été mises en application au 1^{er} janvier 2020. En voici les grandes lignes.



► QUAND L'OC DOIT-IL ENVISAGER UN PRÉLÈVEMENT ?

L'OC prélève dans le cadre d'un plan d'analyse de risques un nombre d'échantillons équivalent à 5% de ses opérateurs contrôlés annuellement. Les exploitations mixtes sont plus particulièrement ciblées. Par contre l'existence d'un plan de contrôle interne sera considéré comme un élément de sécurisation du processus permettant de garantir la qualité des produits (raisin, ou vin).

► QUE PRÉLÈVE L'OC ?

Le choix de la matrice (sol, feuille, raisin ou vin) se fait en fonction des périodes à risque vis à vis des contaminations : sur feuille, sol ou raisin pendant la campagne de traitement lors d'un audit en cave particulière par exemple, sur vin lors d'un audit en cave coopérative ou chez un négociant par exemple.

► QUELLES SONT LES CONSÉQUENCES ?

Important : En bio, il n'existe aucun seuil de déclassement officiel défini par les autorités françaises (INAO). Autrement dit, en cas de résultat supérieur ou égal à la valeur de référence*, les lots sont bloqués pour permettre une procédure d'investigation mais ils ne sont pas nécessairement déclassés. Cette décision dépendra du résultat d'enquête qui doit déterminer l'origine de la contamination et conclure sur la qualité (bio ou non) du produit ou de la parcelle. L'opérateur doit fournir tout justificatif nécessaire à l'enquête.



COMMENT SE PROTÉGER DES RISQUES DE CONTAMINATIONS CROISÉES LORS DE LA CONVERSION DE SON VIGNOBLE EN BIO?

En viticulture, comme dans d'autres cultures, c'est la situation respective des parcelles qui détermine le risque (qui pourra être confirmé par des analyses).

Les paramètres relatifs au voisinage conventionnel sont les suivants :

- ▶ Distance (pas de valeur réglementée, à évaluer).
- ▶ Sens du vent dominant.
- ▶ Topographie (niveau surplombant ou pas).
- ▶ Présence de haie.
- ▶ Orientation des rangées (parallélisme, perpendicularité...).
- ▶ Pratiques techniques du voisin (respect des conditions aérologiques, coupure de la pulvérisation en bout de rang...).

En situation de risque de contamination, quelles sont les solutions de protection ?

- ▶ Les éléments sur lesquels on ne peut absolument pas agir sont le sens du vent dominant et la topographie.
- ▶ L'orientation respective des rangées est modifiable en cas de replantation et en fonction de l'orientation des vignes voisines.
- ▶ Dans une faible mesure (impact économique), la distance entre parcelle bio et conventionnelle peut être augmentée par

l'arrachage des souches de bordure (encore plus coûteux dans le cas d'une vigne bio palissée jouxtant le conventionnel par ses bouts de rangée).

▶ La plantation d'une haie (mais le risque reste inchangé durant toute la période de développement de ladite haie).

▶ Le climat relationnel conditionne l'influence sur les pratiques du voisin. L'apport coopératif à une même structure doit

être un facteur facilitant. Des accords de type entraide sont possibles: l'exploitant bio traite (en bio, évidemment) les rangées de bordure de son voisin conventionnel, qui joueront donc le rôle d'écran vis-à-vis des dérives.

Dans le cas où aucune de ces solutions n'est praticable, les raisins touchés ne devront en aucun cas entrer dans la vinification de cuvées bio : le risque est le déclassement de l'ensemble. La récolte doit être sélective :

- ▶ Évidente en cas de vendanges manuelles.
- ▶ Passage manuel préalable des bouts de rangée contaminés, lorsque c'est le cas, lors de vendanges mécaniques.
- ▶ Vendange en dernier des rangées entières concernées, lorsque c'est le cas, lors de vendanges mécaniques.



Les raisins récoltés pourront suivre différents itinéraires, tous dans le circuit conventionnel :

- ▶ Vente en vendange fraîche ou apport distinct en coopérative.
- ▶ Vinification séparée sur place (selon quantité) en cas de mixité de production.
- ▶ destruction dans les cas extrêmes.

***Valeur de référence :** définie, selon l'INAO (dans le document « dispositions de contrôle communes ») par la présence d'une seule substance interdite en AB à une concentration supérieure ou égale à 0,02 mg/kg (sans prise en compte de l'incertitude de la mesure). Cette valeur de référence peut être ramenée à la limite de quantification (sans prise en compte de l'incertitude de mesure) dans certains cas (suspicion de contamination croisée, situation à risque, présence d'herbicide...)

BIBLIOGRAPHIE

- ▶ M. Grinbaum, M. Dubernet, V. Bouazza, E. Debez, V. Lempereur, Novembre 2018. **Résidus phytosanitaires dans les vins : état des lieux, analyses et expertise**. 4^{ème} congrès de l'OIV BIO Web of Conferences 12, 04010 (2019).
- ▶ M. Dubernet, V. Bouazza, P. Duprat, M. Toussaint, E. Debez, Novembre 2015. **Résidus phytosanitaire dans les vins : un état des lieux. Rhône en V.O. N°9, pages 90-100.**
Téléchargeable sur : <http://www.institut-rhodanien.com/vin/fr/rhone-en-v-o>
- ▶ INAO, 3 juillet 2019. **Dispositions de contrôle communes relatives à la stratégie analytique à mettre en œuvre dans le cadre du contrôle des opérateurs de la production biologie**. Dispositions de contrôle communes, INAO -DEC-C-NT-AB-1.
Téléchargeable sur : <https://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Controles-des-signes-d-identification-de-l-origine-et-de-la-qualite-SIQO/Dispositions-de-contrôle-communes>
- ▶ Becquet S., (2014) **Guide sur les résidus de pesticides dans les vins bio**. Séminaire de clôture du programme Casdar Securbio. <https://www.securbio.fr/doc/>



FOCUS TECHNIQUE #1

Vergers : maîtriser l'irrigation et l'enherbement sur le rang par l'installation d'un mulch

Par Margaux Allix, CIVAM BIO des Pyrénées-Orientales, BIO OCCTANIE

▲ Application de BVC sur grenadiers
▼ Broyat Vert Criblé (BVC) au SYDETOM 66

Assurer la bonne gestion en eau de son verger et maîtriser l'enherbement sur le rang font partie des principaux enjeux techniques des arboriculteurs.

Face à ce double défi, le CIVAM BIO 66 et plusieurs arboriculteurs ont opté pour le mulch végétal sur le rang. Après deux années d'essais, il semble être une alternative intéressante.

Plusieurs arboriculteurs des Pyrénées-Orientales ont utilisé ponctuellement la ressource en déchets verts locale dans un objectif d'entretien de la fertilité de leurs vergers. Il s'est avéré que ce mulch pouvait améliorer la capacité de rétention en eau des sols.

2017, UNE PREMIÈRE ANNÉE PROMETTEUSE

En 2017, suite à ce constat, le CIVAM BIO 66 a lancé plusieurs essais auprès de différents producteurs adhérents visant à évaluer ce mulch. Plus précisément, les objectifs étaient de (i) mesurer l'impact du BVC sur la capacité de rétention de l'eau du sol et in fine sur la réduction de la consommation en eau dans

les vergers et (ii) observer sa capacité à maîtriser l'enherbement sur le rang.

Le mulch en question est du Broyat Vert Criblé (BVC). Il a été fourni par le SYDETOM 66 (Syndicat Départemental de Transport, de Traitement et de Valorisation des Ordures Ménagères et déchets). Le BVC n'est autre que des déchets verts collectés auprès de collectivités locales et des espaces verts qui sont ensuite broyés puis criblés.

En 2017, les premiers essais sont lancés sur différentes cultures à savoir grenadiers, plaqueminières, abricotiers, pêchers et oliviers en haute densité. Deux rangs sont mobilisés pour



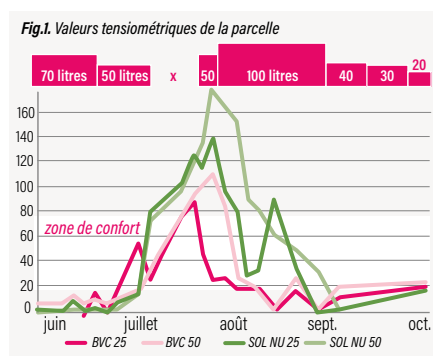
les essais : un rang sur lequel est épandue une couche de BVC de environ 20 cm d'épaisseur sur une largeur de 1 mètre et un rang nu, sans BVC qui constitue le rang témoin. Sur chaque rang étudié étaient positionnées deux paires de sondes tensiométriques.

L'irrigation est celle raisonnée par les producteurs qui sont équipés soit de goutte-à-gouttes ou de micro-asperseurs. L'objectif de ce dispositif était de comparer les teneurs en eau du sol données par les sondes entre les deux modalités.



UNE MEILLEURE RÉTENTION EN EAU DANS LE SOL

Sur cette première année d'essai, les résultats sont plutôt concluants. En effet, à travers la lecture des sondes on constate une meilleure rétention en eau dans le sol grâce à ce mulch, surtout en période estivale ou la gestion de l'eau est déterminante pour la culture.



UNE GESTION DE L'HERBE MITIGÉE

Dans certains vergers, le mulch a permis de contenir le développement d'adventices, mais dans d'autres initialement très "salies" par celles-ci, la gestion a été plus compliquée. La repousse est devenue importante et a nécessité d'intervenir manuellement.

2018 - OBJECTIF : FAIRE DES ÉCONOMIES D'EAU

En 2018, seulement 2 parcelles d'abricotiers sont mobilisées. Le dispositif est le même qu'en 2017 avec la spécificité d'avoir installé un compteur volumétrique sur les gaines d'irrigation afin d'apprécier plus précisément les volumes d'eau apportés aux arbres.

Dans l'objectif de voir s'il est possible de réaliser une économie d'eau avec le BVC par rapport au sol nu, les périodes les plus humides ont été recherchées à travers la lecture des sondes tensiométriques. Lors de ces périodes, l'irrigation a été coupée à l'aide de la vanne positionnée en bout de gaine. Dès que les valeurs de tension en eau du sol réaugmentent, la vanne était réouverte et l'irrigation reprenait. Les données suivantes ont ainsi été récoltées : tensiométrie, pluviométrie et dose d'irrigation.

UNE ÉCONOMIE D'EAU INTÉRESSANTE MALGRÉ LES LIMITES DU DISPOSITIF

Un meilleur maintien sous BVC. D'abord l'installation de compteurs volumétriques a permis de se rendre compte de l'inégalité des apports entre les rangs. Ensuite, comme en 2017, un meilleur maintien en humidité sous le BVC est confirmé. En effet, chez le producteur n°1, l'écart entre les deux rangs est significatif lorsque l'on observe les valeurs des sondes en profondeur (50 cm). Ce résultat est à interpréter avec précaution, car une anomalie a été soulevée en fin de suivi sur les sondes positionnées sur le rang nu.

Reprise d'humidité plus rapide. Nous avons néanmoins pu observer qu'après un arrêt général de l'irrigation dans le verger, conduisant pour chaque modalité à un fort assèchement du sol, la reprise en humidité du sol est plus rapide pour le rang mulché que pour le rang nu. Toutefois, le BVC ne permet pas de se passer de l'irrigation, mais des économies d'eau intéressantes ont pu être faites après plusieurs coupures sur cette parcelle mise en évaluation. Le tableau montre en effet, que 315 m³ d'eau (parcelle n°1) ont pu être économisés. L'économie aurait pu être plus importante car le rang avec mulch BVC a été anormalement trop alimenté en eau dès le début.

Reprise d'humidité plus rapide. Avec une épaisseur plus importante chez le producteur n°2, le résultat s'oppose. Sous le BVC, le sol est plus sec. Cela s'explique par le fait que l'eau qui est contenue par le BVC s'évapore avant

DE NOMBREUX AVANTAGES

Ces deux années d'essais ont révélé l'intérêt du BVC pour garder une certaine humidité au sol et ainsi permettre des économies d'eau. Le BVC a également pour avantage d'augmenter la fertilité des sols par l'enrichissement de la surface en matière organique et la stimulation de l'activité biologique des sols. Quelques mois après l'installation, on pouvait notamment constater que la terre sous le BVC devenait grumeleuse. Une riche macrofaune était présente.

Bien que les résultats soient assez prometteurs, l'essai n'a pas été poursuivi en 2019. Il serait toutefois intéressant de confirmer les résultats obtenus et de répondre à d'autres questions soulevées telles que l'application de l'engrais, le positionnement et le choix du matériel d'irrigation, la faim d'azote générée par le mulch ou encore vis-à-vis des campagnols. De plus, l'intérêt de poursuivre cet essai serait de voir dans quelles mesures peut-on faire des économies d'eau et obtenir (ou garder) un potentiel de production optimal ?

	PARCELLE N°1	PARCELLE N°2
Type de sol	Sablo-limoneux	Limono-argileux
Épaisseur de BVC	15 cm	25 cm
Modèle d'irrigation	Faibles quantités quotidiennes, de nuit	Deux apports importants, de nuit
Dose d'irrigation / semaine	entre 120 et 330 L / arbre	Entre 350 et 450 L / arbre

▲ Tab. 1. Descriptifs des parcelles.

▼ Tab. 2. Volumes d'eau apportés pour 5 arbres en parcelle n°1.

VOLUMES ÉCOULÉS POUR 5 ARBRES			
DATES	VOL BVC	VOL SOL NU	EAU ÉCONOMISÉE EN LITRES
05/07/2018	0,20	0,13	-70
12/07/2018	0,48	0,33	-149,5
16/07/2018	0,59	0,59	3,5
19/07/2018	0,26	0,22	-42
23/07/2018	0,94	0,84	-98
26/07/2018	0,98	0,84	-143
30/07/2018	1,44	1,22	-216
02/08/2018	0,00	1,01	1006
06/08/2018	1,44	1,26	-181
09/08/2018	0,00	0,86	862
13/08/2018	0,00	0,61	611
16/08/2018	0,62	0,58	-37
20/08/2018	0,00	0,64	638
30/08/2018	8,60	10,20	1600
Total	15,53	19,31	3784
Pour 1ha 416 arbres			315 m³

d'atteindre le sol. Cette situation peut engendrer un autre problème sur jeune verger où les racines s'installent plus facilement en surface qu'en profondeur. L'observation de l'impact du mulch sur l'enherbement est identique à 2017 : celui-ci ne permet pas de contenir totalement la repousse des adventices et nécessite une intervention manuelle. C'est l'une des limites de cette pratique.

Mise en place chronophage. L'autre facteur limitant est dans la mise en place du BVC, possible pour les arboriculteurs équipés d'un épandeur. Sinon, l'application faite manuellement avec une pelle devient très chronophage.

FOCUS TECHNIQUE #2

COHABITER AVEC LA MOUCHE NOIRE DU FIGUIER, PAR QUELS MOYENS ?

Par Margaux Allix, CIVAM BIO des Pyrénées-Orientales

Dans un contexte de diversification des productions fruitières suite à la problématique *Sharka*, des vergers de figuiers ont progressivement vu le jour dans les Pyrénées-Orientales. En agriculture biologique, c'est une filière en développement mais la conduite des figuiers en bio se heurte à un problème technique important : la gestion d'un parasite. En effet, la mouche noire du figuier, *Silba adipata* McAlpine, peut être responsable de 20 % à 80 % des pertes en verger.

Silba adipata est une petite mouche noire de la famille des *Lonchaeidae*. Elle mesure 4,5 mm et est reconnaissable grâce à son thorax brillant au soleil. Elle parasite les figues en déposant ses œufs au niveau de l'ostiole. Les œufs donnent ensuite naissance à la larve qui va ensuite se nourrir de l'inflorescence puis s'attaquer au parenchyme de la figue. Celle-ci finit par sortir de la figue pour poursuivre son cycle au sol où elle entamera sa nymphose et donnera lieu à la génération suivante. Il y a environ 6 générations par an.

Une impasse technique en bio. Aujourd'hui, il n'existe aucun produit bio homologué contre cette mouche. Seule la prophylaxie, qui consiste à récupérer les figues touchées puis les brûler, est possible. C'est une tâche très chronophage dont l'efficacité est controversée.

Trouver un piège de contrôle du ravageur efficace. Face à cette véritable impasse technique le CIVAMBIO 66 a mené dès 2015 des essais dans l'objectif de trouver un piège de contrôle du ravageur efficace. Cette première expérimentation a permis d'identifier une bonne attractivité du Phosphate diammonique (PDA) dilué à 4%. Il constitue aujourd'hui la base des pièges mis en essais.

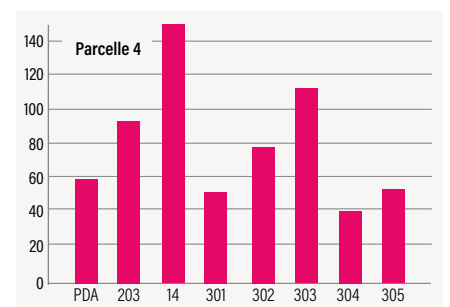
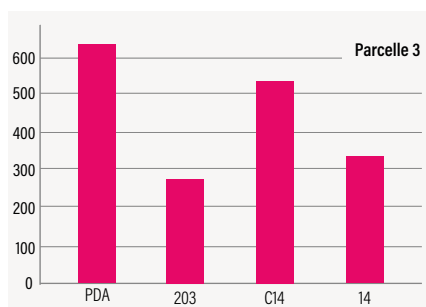
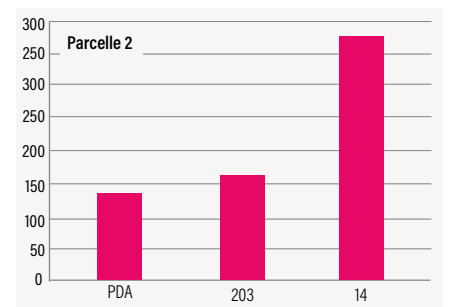
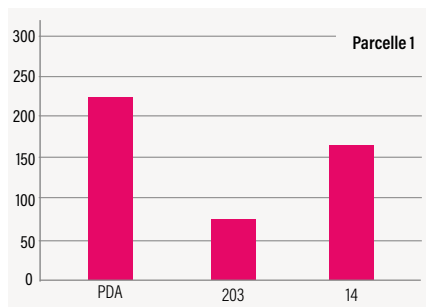
Plusieurs combinaisons de pièges et d'attractifs à l'essai. En 2017, les essais ont été poursuivis avec la société AB7 Innovation qui a proposé plusieurs combinaisons de pièges et d'attractifs. Ils sont conduits chez différents producteurs. D'avril jusqu'à septembre, chaque semaine, les mouches capturées sont comptées dans chacun des pièges. Ceux qui capturent le plus de *S. adipata* et qui sont les plus sélectifs sont sélectionnés. En 2017 le choix s'est porté sur un piège à guêpe transparent et de trois attractifs.

LANCEMENT DU PROJET FIGUECOSA

Avec l'objectif commun de lutter contre ce ravageur, en 2018, le projet FIGUECOSA est lancé entre plusieurs partenaires. Le but est de développer une méthode de lutte par piégeage. Les 3 attractifs de 2017 sont réévalués et de nouvelles formulations d'actifs de la société partenaire AB7 sont également testées. Les essais sont mis en place dans plusieurs parcelles de figiculteurs de la coopérative Terané, partenaire du projet. Chaque attractif est répété trois fois dans la parcelle. Chaque semaine, après avoir été comptés, vidés et rechargés de la solution PDA 4%, les pièges sont déplacés pour prendre la place du suivant. L'objectif est



de lisser les variations internes à la parcelle. Les pièges les plus efficaces sont ceux possédant la meilleure attractivité et sélectivité. Deux attractifs codés 14 et 203 sont notamment sélectionnés sur la base de ces critères pour l'année 2019.





1/ Figes attaquées par la mouche de la figue.

2/ Mouche noire du figuier, *S. adipata*.

3/ Œufs de *S. adipata*.

4/ Piège à guêpe transparent avec PDA à 4%.

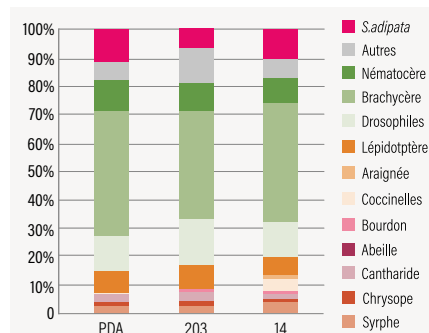
UNE VARIABILITÉ DES RÉSULTATS

Les essais d'évaluation des pièges sont poursuivis pour les attractifs efficaces en 2018 (codés 14 et 203) et de nouvelles formulations sont également proposées (301 à 305). Les actifs présents dans la formulation 14 sont également incorporés dans un nouveau polymère confectionné par AB7. Le dispositif d'évaluation ainsi que le protocole de suivi sont toujours les mêmes.

Sur les 4 parcelles mobilisées pour cet essai, les efficacités sont d'une grande variabilité, mettant en évidence l'influence des facteurs externes et incontrôlables de la parcelle. En effet, même si l'attractif 14 est une nouvelle fois confirmé en termes d'attraction, dans certains cas c'est le piège témoin (PDA à 4%) qui est le plus efficace.

AMÉLIORER LA SÉLECTIVITÉ

Si les formulations testées semblent très prometteuses en terme d'attractivité, ce n'est pas le cas pour la sélectivité qui est toujours limitée. La proportion d'insectes non-cibles est relativement importante par rapport au nombre de *S. adipata* capturées. On retrouve notamment beaucoup d'individus du sous-ordre des Brachycères.



Les captures enregistrées tout le long de la campagne ont également permis de suivre le vol des populations. Le démarrage des captures se situe au début du mois de juillet. Puis au fil du temps, le suivi révèle différents pics de vol.

UN RAVAGEUR QUE L'ON CONNAIT PEU...

Aujourd'hui la principale difficulté réside dans la méconnaissance sur ce ravageur qui fait beaucoup de dégâts. Bien qu'un travail avec une entomologiste ait été entamé en 2019, il reste encore beaucoup à explorer pour comprendre la dynamique de population de cette mouche, sa bio-écologie et ses facteurs d'influence. Tout cela nous permettrait d'optimiser le piégeage.

2020, LA DERNIÈRE ANNÉE DU PROJET

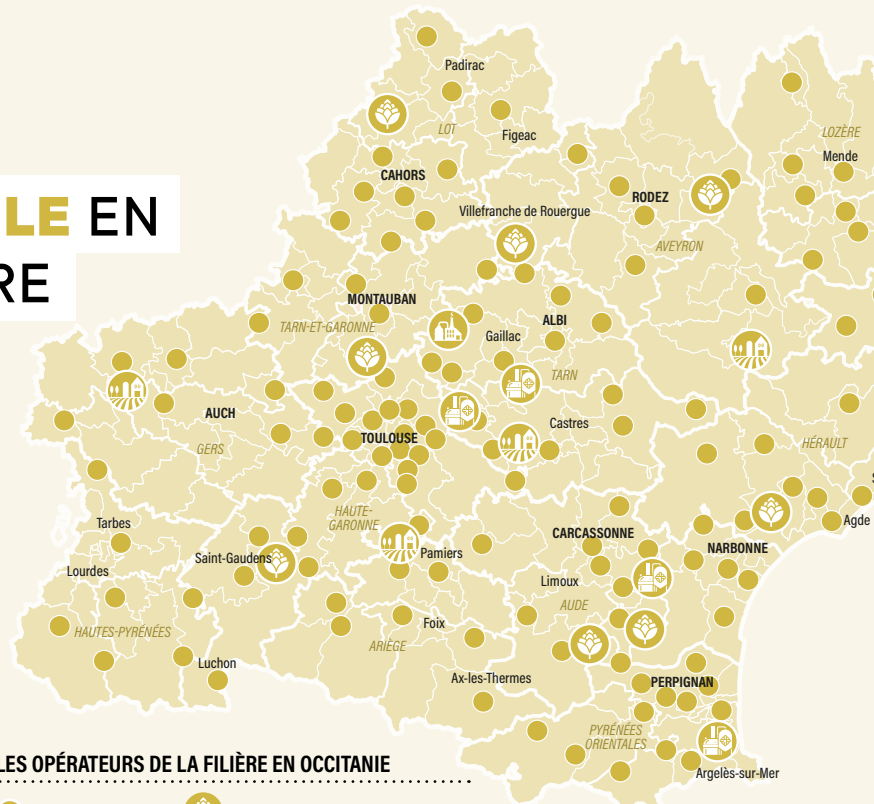
Ces deux années de projet ont permis de conclure positivement sur l'avenir de la lutte contre *Silba adipata*. Mais des questions restent tout de même en suspens. Un travail sur la sélectivité est encore à faire, et des observations plus poussées sur la mouche sont également à poursuivre. Les essais d'évaluation d'attractifs, sur la base des résultats obtenus, seront poursuivis en 2020. Il s'agit de la dernière année de projet, l'enjeu est donc d'autant plus important.

DOSSIER
GRANDES
CULTURES

LA FILIÈRE BRASSICOLE EN OCCITANIE, UNE FILIÈRE EN PLEIN ESSOR

Article coordonné par Amélie Berger, OCEBIO

L'état des lieux réalisé par la Fédération Régionale des CIVAM d'Occitanie (FR CIVAM Occitanie) en 2019 permet d'avoir une image assez précise du paysage brassicole en Occitanie. Comme partout en France, le nombre de brasseries artisanales a augmenté de façon spectaculaire ces dernières années dans la région. D'une cinquantaine de brasseries en 2010, on est passé à environ 200 brasseries artisanales en 2019, réparties sur tout le territoire. Parmi ces 200 brasseries, une cinquantaine ont une activité certifiée bio (production 100 % bio ou une gamme bio). Le volume de bière artisanale produit en Occitanie est estimé à 120 000 hectolitres / an, ce qui correspond à une production moyenne de 600 hL par brasserie artisanale.



LES OPÉRATEURS DE LA FILIÈRE EN OCCITANIE

- Brasseries
- Houblonniers
- Brasseries houblonnières
- Fermes-brasseries
- Malterie

Source : Etat des lieux Filière brassicole en Occitanie - Alice Lebalbe - FR CIVAM Occitanie 2019.

LA VOLONTÉ DE RELOCALISER SES APPROVISIONNEMENTS : UNE TENDANCE DE FOND DANS LA BRASSERIE ARTISANALE

Sur un marché en croissance, les brasseries artisanales développent une approche qualitative et souvent « locavore ». Les brasseries artisanales indépendantes sont nombreuses à être intéressées par un approvisionnement local sur une partie de leurs matières premières : malt et houblon. Une douzaine de brasseurs sont eux-mêmes producteurs d'orge, de malt et/ou de houblon, mais ce sont des exceptions : des brasseurs-houblonniers, des fermes-brasseries. A ce jour, la plupart des brasseurs artisanaux se fournissent auprès de quelques fournisseurs spécialisés, distributeurs nationaux ou belges. Les principaux ingrédients recherchés sont les malts et les houblons.

Nombreux sont les brasseurs qui souhaiteraient s'approvisionner de manière plus locale et créer des partenariats avec des producteurs de malt ou de houblon de leur territoire. Mais ils sont pour l'instant bloqués par la trop faible disponibilité de matières premières de qualité en région.

Face à ce constat, divers organismes de développement et collectivités souhaitent accompagner le développement d'une filière brassicole régionale sur les deux produits principaux que sont le malt et le houblon.

UNE JOURNÉE D'ÉCHANGES POUR LANCER LA DYNAMIQUE RÉGIONALE

Pour échanger sur les besoins de la filière, les perspectives et les actions à mettre en œuvre, de nombreux partenaires ont organisé à Narbonne la première rencontre régionale sur la filière brassicole. Le 22 Novembre 2019, plus de 150 participants se sont réunis pour échanger autour des enjeux de la filière brassicole en Occitanie. Organisée par la FR CIVAM Occitanie, le GAL Est-Audois, la communauté d'agglomération du Grand Narbonne, l'INRA, le SNBI, Houblon de France, Ocebio, Coop de France, le BIOCIVAM de l'Aude et Erables 31, cette journée a réuni un public nombreux et diversifié : brasseurs, agriculteurs, producteurs d'orge ou de houblon, porteurs de projets, malteurs, coopératives, techniciens, chercheurs, pouvoirs publics... L'objectif de cette journée était de faire s'exprimer les acteurs de la filière, d'identifier les besoins, de prioriser les enjeux, et de construire collectivement un

plan d'action pour favoriser le développement de cette filière en Occitanie. La forte participation et la richesse des échanges ont permis d'envisager la suite du travail et les actions concrètes à mettre en œuvre par les différents partenaires pour faire avancer les différents dossiers : orge/malt et houblon.

► Toutes les présentations ainsi que le compte-rendu de cette journée d'échanges sont disponibles sur <https://www.gal-estaudois.fr/projets-de-territoire/fili%C3%A8re-brassicole/conf%C3%A9rences-et-table-ronde/>

CHIFFRES-CLÉ
DE LA FILIÈRE EN OCCITANIE

195 À 200
BRASSERIES

01
MALTERIE

04
FERMES-BRASSERIES

ENTRE 95 000
ET 120 000
HL DE BIÈRE
/ AN

PLUS DE
07
BRASSERIES
HOUBLONNIÈRES

07
HOUBLONNIERS

PLUS DE PRODUCTEURS
D'ORGE
400
BRASSICOLE



D'AUTRES ACTEURS DE LA FILIÈRE BRASSICOLE COMMencent AUSSI À ÉMERGER EN OCCITANIE



PRODUCTEURS DE HOUBLON

On dénombre quelques producteurs de houblon (7 houblonniers recensés + 7 brasseries qui produisent un peu de houblon). Quasiment toute la production de houblon qui se profile en Occitanie sera en bio.



UNE MALTERIE

ARTISANALE ET 100% BIO

est installée depuis 2013 à La Sauzière-Saint-Jean, dans le Tarn (capacité de production de 500 Tonnes /an)



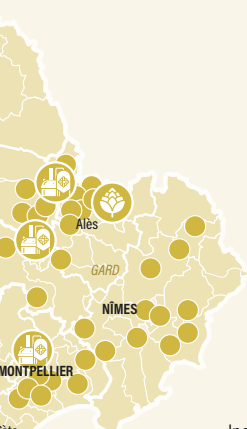
UNE NOUVELLE MALTERIE

est en cours de création à Saint Sulpice la Pointe (81), (capacité de production prévue de 1500 T de malt / an). Cette malterie prévoit de produire la moitié de son malt en bio.

RESSOURCES TECHNIQUES

Pour aller plus loin sur la culture du houblon en bio :

► <https://auvergne-rhone-alpes-gourmand.us10.list-manage.com/subscribe?u=79d04afad63c8701e-3ca26be9&id=40c5c6a22f>



LA FRANCE EN TÊTE

En juin 2019, le SNBI (Syndicat National des Brasseurs Indépendants) comptabilisait **1600**

brasseries indépendantes en France, ce qui fait de la France le **1^{er} pays européen** en nombre de brasseries indépendantes. Selon l'enquête du SNBI, **30% des brasseries artisanales produisent des bières bio.**

COLLECTIFS ET DYNAMIQUES RÉGIONALES

- Aude à la bière (AUDE)
- Union des Brasseurs Cévenois (GARD - LOZÈRE)
- BRIO (Occitanie)
- Les forces du malt (Haute-Garonne)
- Collectif brassicole en projet (Pyrénées Orientales)
- GIEE houblon en émergence
- Projet de coopération brassicole entre GAL
- Réseaux nationaux : SNBI / BdF / HdF

UN PLAN DE DÉVELOPPEMENT POUR LA FILIÈRE BRASSICOLE BIO EN RÉGION OCCITANIE

Suite à cette journée régionale, les réseaux d'accompagnement (FR CIVAM Occitanie, Bio Occitanie, Ocebio, Coop de France, GAL, Houblon de France...) ont formalisé un plan d'action pour développer la filière brassicole bio en région. Ce plan d'action concerne aussi bien le développement de la production de houblon bio, par l'accompagnement d'un GIEE « émergence » qui rassemble des producteurs de houblon et porteurs de projet (cf. focus ci-dessus), que l'organisation d'une filière orge/malt bio régionale, en partenariat avec les acteurs de la filière Grandes Cultures bio.

L'économie circulaire, la consigne, la mutualisation d'outils, l'auto-construction sont aussi des thématiques qui pourront être creusées localement. De même, une réflexion pourra être engagée autour de la valorisation des bières produites avec des matières premières locales : faut-il un cahier des charges, une marque, un logo pour mettre en valeur ces bières artisanales, bio et locales ?

Tous les partenaires partagent la volonté de continuer ce travail d'animation et d'échanges entre les acteurs de la filière. Il est prévu pour cela d'organiser des réunions territoriales et de mobiliser les collectifs de brasseurs existants.

RELOCALISER ET DÉVELOPPER LA PRODUCTION DE HOUBLON EN OCCITANIE ACCOMPAGNEMENT DE LA DYNAMIQUE COLLECTIVE NAISSANTE EN RÉGION

À l'image de cette filière brassicole émergente en Occitanie, de plus en plus d'agriculteurs et porteurs de projets envisagent de se lancer dans la production de houblon dans la région.

L'identification de problématiques communes à plusieurs houblonniers, et futurs producteurs, a encouragé la FR CIVAM Occitanie à consolider la dynamique collective naissante autour de la production de houblon en Région, sous la forme d'un Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental (GIEE) en voie d'émergence. L'objectif est de créer des moments de rencontres et d'échanges pour favoriser le partage d'expériences (réunions, visites de terrain, mise en relation avec différents acteurs de la filière à partir de l'identification d'initiatives portant sur la production de houblon en région et hors région..).

"Créer des moments de rencontres et d'échanges pour favoriser le partage d'expériences"

lement un frein majeur au développement de la production. Le déblocage d'aides à la plantation de houblon semble donc essentiel. La capitalisation et l'acquisition de références technico-économiques devront permettre d'appuyer la mise en place de financements pour cette culture.

De plus, des problématiques matérielles peuvent vite apparaître. La mécanisation est rapidement considérée comme indispensable pour les houblonniers qui souhaiteraient développer leur production sur des surfaces plus importantes. Pour limiter les coûts et accéder plus facilement à ce matériel spécifique, les possibilités offertes par la mutualisation devront être creusées (investissement via les CUMA, mutualisation avec d'autres filières – viticulture, PPAM..).

Des formations doivent être proposées aux producteurs et futurs houblonniers pour développer la production de houblon en région (conduite/maîtrise de l'itinéraire technique de la culture et des processus de récolte/séchage/stockage/conditionnement, connaissances des spécificités des différentes variétés de houblon, gestion des maladies et des ravageurs..).

L'aspect variétal est aussi un enjeu de taille puisque tous les houblons cultivés ne conviennent pas aux conditions pédoclimatiques occitanes. Un travail de recherche de variétés adaptées prendrait toute sa place dans cette démarche (résistance aux maladies/ravageurs et à la sécheresse, variétés naines pour le vent, variétés

anciennes et sauvages..). En parallèle, l'accès à des plants bio et locaux, répondeurs aux critères précédemment évoqués, constituera également un axe majeur de réflexion. Pour ce faire, il apparaît essentiel que les houblonniers puissent se fournir, en région, auprès de multiplicateurs garantissant des plants respectant les normes sanitaires en vigueur. Considérant les enjeux de qualité et de traçabilité recherchés par les brasseurs, les recherches de solutions concernant la certification du houblon sera également un axe de travail important.

La co-construction par les producteurs et futurs houblonniers d'un plan d'actions, ainsi que leur désir d'être accompagnés dans une démarche collective, permettront d'appuyer et faire reconnaître le projet collectif sous la forme d'un GIEE en 2020.



La FR CIVAM Occitanie est chargée de l'animation de ce GIEE « émergence » et est accompagnée par le Biocivam de l'Aude pour la réalisation de diagnostics de durabilité des houblonniers et la réflexion portant sur l'expérimentation variétale. À ce jour, une dizaine de producteurs et porteurs de projet ont manifesté leur intérêt pour ce projet collectif. Actuellement, l'objectif est de travailler à la construction collective d'un plan d'actions structuré répondant à des enjeux d'ores et déjà bien identifiés.

Premièrement, les coûts d'investissement pour la mise en place d'une houblonnière sont très importants. Selon Houblons de France, « il faut 70 à 100 k€ pour monter un projet de 1 ha » (<https://houblonsdefrance.fr/plan-daction-2018/>), ce qui constitue actuel

PRODUIRE DU MALT BIO RÉGIONAL C'EST POSSIBLE !

Produire de l'orge brassicole bio en Occitanie ne devrait pas être un challenge compliqué à atteindre. En effet, notre région compte 3600 producteurs de céréales bio qui cultivent près de 127 000 ha de grandes cultures bio (céréales, oléagineux, protéagineux et légumineuses). De plus, la filière est bien structurée en région, avec la présence de plusieurs coopératives et d'organismes stockeurs privés qui collectent, trient et stockent ces productions biologiques en Occitanie. Enfin, il existe deux malteurs en Occitanie, la malterie artisanale « le Vieux silo » et la Malterie Occitane qui finalise son outil de production (cf. focus ci-dessous), cette étape clé de transformation de l'orge en malt sera donc possible en région (y compris en travail à façon).

Le travail qui reste à faire pour construire une filière orge/malt bio en Occitanie est donc de mettre en relation les opérateurs de l'amont à l'aval: des céréaliers, aux brasseurs, en passant par les coopératives et les malteurs. Les enjeux seront donc désormais de mettre en place des partenariats durables : se mettre d'accord sur les volumes, la qualité et les prix de l'orge bio locale pour produire un malt de qualité qui réponde aux besoins des brasseurs et rémunère le travail des agriculteurs. Un travail sera engagé sur ces sujets pour aller vers une contractualisation durable et équitable entre les acteurs.

QUELS ENJEUX POUR LA SÉLECTION VARIÉTALE DE L'ORGE BRASSICOLE EN OCCITANIE ?

Outre tous les enjeux liés à la contractualisation et aux marchés, les producteurs d'orge brassicole ne disposent pas d'un grand éventail de variétés utilisables. Sont principalement utilisées les variétés Calypso et Maltesse, cette dernière étant préférée des organismes de collecte.

Un atelier dédié aux problématiques qui gravitent autour des variétés d'orge brassicole et des besoins futurs du monde de la bière a été mené lors de la journée d'échange du 22 Novembre 2019. Il a permis d'identifier différents enjeux parfois contradictoires à prendre en compte pour trouver de nouvelles variétés qui satisferont toute la chaîne de production. En effet, les variétés d'orge de printemps souffrent généralement de la sécheresse



FOCUS

les malteries en Occitanie



LA MALTERIE ARTISANALE ET BIO « LE VIEUX SILO »

Créée en 2013, la malterie du «Vieux Silo» est basée dans le Tarn, près de Salvagnac. Malterie artisanale et 100 % bio, elle transforme des orges bio locales qui proviennent de la coopérative voisine Agribio Union. La malterie du Vieux Silo fabrique environ 300 tonnes de malt bio par an et fournit un certain nombre de brasseurs artisanaux en région. À ce jour, deux personnes travaillent à la malterie, le fondateur et un salarié. Le procédé artisanal de cette malterie exige un savoir-faire

important pour adapter la production aux conditions climatiques ainsi qu'à la qualité de l'orge.

► Plus d'informations sur <http://www.micro-malterie.fr/>

LA MALTERIE OCCITANE

La malterie occitane est un nouvel opérateur en Occitanie, qui devrait commencer à produire du malt courant 2020. À l'origine de ce projet, deux brasseurs toulousains qui souhaitent s'investir dans la filière en créant une importante malterie aux portes de Toulouse. Partant de leur constat sur les difficultés à s'approvisionner en malt régional, ils souhaitent répondre aux besoins des brasseurs artisanaux en maltant des orges et autres céréales produites en région. Leur volonté est d'être un acteur pivot qui structure la filière régionale, en reliant les producteurs et les brasseurs. Leur collaboration avec la coopérative Arterris

qui assurera la collecte et le stockage, leur permettra d'avoir un approvisionnement régional en orge et autres céréales à malter. Leur capacité de production devrait être de 1500 tonnes de malt par an, dont environ 50% de l'activité sera en bio.

► Plus d'informations sur <https://www.malterieoccitane.fr/>

printanière et nécessitent, de fait, l'utilisation de l'irrigation ce qui augmente les charges sur cette culture. Cependant les malteurs les apprécient pour leur rapidité de germination, il est donc d'usage de semer des variétés de printemps en hiver.

Du côté des malteurs, une bonne orge à malter est une orge fortement chargée en amidon et peu en protéines (entre 9,5 % et 11,5%). Cela se traduit au plan agronomique par l'évitement des conditions favorables à de forts taux de protéine (pas d'orge en tête de rotation, ni d'association avec des légumineuses) ou par le choix de variétés qui ne valoriseraient pas bien l'azote.

Enfin, s'est posée la question de l'utilisation de variétés anciennes ou de populations qui permettraient d'introduire une typicité de terroir dans le malt. Malheureusement, la germination non homogène de ces variétés rend leur maltage difficile.

Les acteurs de la filière ont toutefois manifesté leur volonté de mener des évaluations variétales, sur un modèle de recherche participative afin que les agriculteurs, malteurs et brasseurs qui se connaissent encore assez mal, puissent travailler ensemble dans une méthodologie d'expérimentation dans laquelle tous les acteurs seraient intégrés. Ainsi, en 2020, le Biocivam de l'Aude travaillera à collecter du matériel variétal et à identifier des partenaires (notamment pour la réalisation et l'analyse de micro-brassins) afin de mettre en place des essais d'évaluation variétale d'orge brassicole en bio pour les semis 2020/2021.



ÉLEVEURS BIO, VENDRE EN *restauration collective*

📄 Dossier coordonné par Élodie Bernard, CIVAM Bio 34

LE DÉBOUCHÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE POUR LES **FILIÈRES « VIANDE BIO »**

📄 Article rédigé par Marie Sibertin-Blanc et Magali Ruello, chargées de mission restauration collective CIVAM Bio 09/ERABLES 31

Encore peu consommée en restauration collective, la viande bio s'introduit progressivement dans nos établissements, scolaires ou EHPAD, en région. La montée en puissance des menus végétariens, loin de représenter une concurrence pour ce produit, est au contraire un atout pour le développement de ce débouché. En effet, en raison d'un coût plus élevé, la viande bio ne peut être servie lors de certains repas que si des protéines végétales peu coûteuses sont proposées à d'autres moments. Introduite en moindre quantité, la viande peut donc être de meilleure qualité !

Les gestionnaires et cuisiniers désireux d'introduire de la viande bio dans leurs restaurants, ont conscience de la nécessité de réfléchir à l'adaptation de leur demande dans sa globalité (ajustement des menus, anticipation des commandes...). Mais ils ont aussi besoin d'outils structurant l'offre en produits carnés, qui puissent assurer un partenariat pérenne et adapté avec ces collectivités.

QUELQUES DONNÉES SUR LA VIANDE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE (RC)

Le marché de la restauration collective bio en France s'élevait à 319 millions d'euros HT en 2018* contre 244 M€ en 2017, soit une augmentation de 28 %. Ce dynamisme record fait écho aux annonces de la loi Egalim qui prévoit 20% de bio en RC, et aux attentes des consommateurs. La catégorie « produits carnés et œufs frais » est estimée à 12% des achats bio**. La viande ne fait pas partie des produits les plus fréquemment introduits dans les démarches bio (les produits d'épicerie, laitiers et les fruits et légumes frais sont souvent achetés en premier lieu).

Néanmoins, on constate une demande croissante en viande bio locale, due à la progression annuelle du marché de la restauration collective bio. Certains départements comme l'Ariège ou l'Aveyron ont développé des structures collectives pour faciliter l'introduction de produits carnés bio en restauration collective, souvent plus compliquée en direct depuis les éleveurs.

Sources : * Chiffres-clé 2019, ** Observatoire 2017 des produits biologiques en restauration hors domicile, Agence Bio.

QUELS PRODUITS ET QUELLES QUANTITÉS CELA REPRÉSENTE-T-IL ?

Type de morceaux plébiscités : compte-tenu des aspects prix, les achats de viande bio en RC se concentrent sur les morceaux type « sautés » (bourguignon, blanquette, sauté de porc...) ainsi que sur les hâchés. Ponctuellement, certains restaurants jouent le jeu « de l'équilibre carcasse » sur 2 semaines de commande, en complétant une commande de « sautés » par une commande de morceaux à griller « steak-escalopes... ».

Les grammages/fréquences : la fréquence d'apparition des viandes dans les menus ainsi que les quantités servies aux convives (enfants, personnes âgées) font partie d'un cadre réglementaire nutritionnel, le GEMRCN sur lequel se base la plupart des restaurants collectifs (les grammages sont recommandés, les fréquences obligatoires).

Au niveau des fréquences, il est prévu le service d'une protéine animale en tant que plat principal pour minimum 17 repas/20, avec un minimum de 4 repas/20 avec de la viande non hâchée de bœuf/veau/agneau et une limite sur les préparations dites « grasses » (hâché, saucisse, produits frits...) à 6/20.

Ces fréquences/recommandations se traduisent à titre d'exemple par un volume annuel d'achat de viande :

► **Pour une école primaire** à 350 repas/j sur 4 jours: environ 2,8-2,9 T/an.

► **Pour un lycée** servant 990 repas/j sur 5 repas/semaine: environ 11 T.

	ENFANTS MATERNELLE	ENFANTS ELÉMENTAIRE	ADOLESCENTS-ADULTES
Sautés (Bo, ve, ag, po)	50 g	70 g	100 à 120 g
Rôti (bo, ve, po)/escalopes/steak/gigot	40 g	60 g	80 à 100 g
Hâché (bo, ve)	50 g	70 g	100 g
Saucisse/merguez	1 (50g)	2	2 à 3
Blanc volaille	40 g	60 g	80 à 100 g
Cuisse volaille	100 g	140 g	140 à 180 g

Exemple de grammages servis dans l'assiette pour un repas, recommandés au niveau du GEMRCN par « catégorie » de population

ET POUR LE PRIX ? MOINS DE QUANTITÉ MAIS PLUS DE QUALITÉ, LA CLÉ DE LA MAÎTRISE DU COÛT !

Le prix des viandes achetées auprès des opérateurs classiques de la RC peut s'avérer très faible. Cependant, la différence qualitative constatée par les cuisiniers va les inciter à proposer une viande bio locale plus régulièrement en diminuant les quantités d'achat (moins de perte en poids à la cuisson) et en proposant des plats à base de protéines végétales sur quelques repas afin de compenser le surcoût.



- 1/ Menu végétarien en cantine.
- 2/ Viande bio servie dans un établissement scolaire.
- 3/ L'association Paysans bio d'Aveyron lancée dans un collège de Baraqueville.

LES SPÉCIFICITÉS DU MARCHÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

01. Les marchés publics

La plupart des restaurants collectifs (scolaire, maison de retraite, hôpitaux) sont en gestion publique et doivent se plier à la règle de mise en concurrence des fournisseurs, notamment pour l'achat alimentaire.

Ces marchés publics représentent une contrainte administrative non négligeable pour les acheteurs et les vendeurs mais ont le mérite de permettre une « contractualisation » sur une période donnée (souvent 1 an voire plus).

Afin de faciliter la réponse d'opérateurs bio locaux, les choix de rédaction de ces marchés sont cruciaux : une vigilance sera à apporter, comme pour les autres produits, sur l'allocation et l'importance donnée au critère prix (Voir article ci-après).

02. Une habitude de commande « à la dernière minute » la question de l'équilibre carcasse et des plannings d'abattage

L'anticipation de la commande est très variable selon les établissements et est associée à l'organisation de la planification des menus. Si les menus sont souvent préparés un à 2 mois en amont, les commandes peuvent se faire uniquement 1 à 2 semaines avant livraison et souvent pour un type de morceaux donnés uniquement par établissement. Pour pouvoir introduire une offre bio locale en viande, différentes options se posent :

► **Pour répondre à la commande de dernière minute:** travailler avec un intermédiaire qui gère de gros volumes sur différents débouchés OU proposer le planning

d'abattage du ou des éleveurs en amont de la réalisation des menus (autrement dit, ce n'est plus le planning de l'acheteur mais du fournisseur qui est pris en compte) ;

► **Pour avoir une offre régulière :** le regroupement des éleveurs OU le travail avec un intermédiaire ;

► **Pour l'équilibre carcasse :** associer un autre débouché « complémentaire » au débouché RC (paniers de vente direct, ou débouchés complémentaires de l'intermédiaire).

Dans les accompagnements proposés par les organismes de développement, il est conseillé aux collectivités de travailler l'établissement des menus (via la trame du plan alimentaire) en lien avec les planifications des éleveurs afin de répondre à ces différentes contraintes de commandes.

03. Niveau sanitaire et traçabilité

Les conditions sanitaires et de traçabilité de la vente en restauration collective sont communes à celles de la vente à d'autres intermédiaires dits « commerce de détail ». Il est à noter notamment l'obligation d'agrément CE pour les fournisseurs de produits

carnés. Des dispenses d'agrément CE pour les producteurs peuvent être possibles, si ces derniers les demandent aux services vétérinaires et sous certaines conditions (distance et volumes limités). Attention, aucune dispense d'agrément n'est possible pour la viande hâchée et les produits transformés à base de viande.



S'ORGANISER COLLECTIVEMENT ?

Comme évoqué précédemment, l'organisation collective a plusieurs avantages, elle permet de :

- Avoir une gamme complète attrayante
- Mutualiser les moyens et les tâches :
 - Livraison
 - Démarchage commercial
 - Réponse aux marchés publics
- Proposer un interlocuteur unique
- Sécuriser l'approvisionnement pour le client

Sous quelle forme ?

► **Les plates-formes physiques:** multiproduits, spécialisées en bio (Resto Bio) ou avec une gamme conventionnelle et bio (Terroir Ariège Pyrénées, Produit sur son 31, Producteurs d'Occitanie...). Ces plates-formes travaillent avec des intermédiaires connus de la filière viande : coopératives, salle de découpe.

► **Les associations d'éleveurs :** La Source (association d'éleveurs en gestion autonome), Paysans Bio d'Aveyron... Pour un éleveur seul, il est très compliqué de répondre à ce débouché de la RC.

TÉMOIGNAGES S'associer en collectif d'éleveurs pour livrer la restauration collective



ASSOCIATION "LA SOURCE"



10
ADHÉRENTS



05
CANTINES

06
TONNES EN 2019

L'association loi 1901 La Source voit le jour en 2003. L'idée à l'origine de ce projet : proposer une offre en viande bio d'Ariège diversifiée pour la restauration collective. Son but était d'appuyer l'organisation et la valorisation de la vente des productions de ses adhérents. À ce jour, l'association compte 10 adhérents et une gamme variée de bœuf, veau et agneau (6 tonnes en 2019) qui permet de livrer 5 de cantines et de distribuer des paniers dans 5 points de livraison.

Cette association fiscalisée possède un cahier des charges et un règlement intérieur, elle ne compte aucun salarié et elle est intégralement gérée par les éleveurs « bénévoles » qui sont indemnisés à hauteur de quelques pourcents du chiffre d'affaires.

Ce fonctionnement collectif permet ainsi aux acheteurs de la restauration collective d'avoir qu'un unique interlocuteur pour leurs commandes et les factures. Un planning d'abattage/livraison commun sur des périodes de 6 semaines envoyés 2 mois à l'avance aux collectivités permet aux éleveurs de proposer une offre en viande bio variée de manière hebdomadaire et aux cuisiniers de préparer leurs menus en s'adaptant au jour et à la viande proposée.

La livraison est ensuite assurée par les producteurs eux-mêmes, à jour fixe, directement à la cuisine

collective. La commande et l'équilibre carcasse est assurée par l'éleveur et via les paniers de vente directe de La Source (interface web).

L'exemple de La Source a ouvert la voie à une autre initiative de commercialisation collective pour la restauration collective en Ariège : l'association des éleveurs bio du Couserans. Ce regroupement d'éleveurs bio qui s'étaient déjà organisés en commun pour la vente directe a diversifié ses débouchés pour proposer une offre en restauration collective sur l'ouest du département, là où La Source ne livrait pas encore.

Les retours de ces deux expériences de vente collective ont permis d'ouvrir la discussion et la réflexion dans d'autres groupes d'éleveurs, notamment en Aude et en Aveyron.

DU BIO ET LOCAL DANS NOS LYCÉES

Dans le cadre de son chantier sur la « grande cause alimentaire », la région Occitanie déploie en 2018 3 grands axes de travail sur la production, la consommation et l'éducation alimentaire en région.

Une des premières applications se traduit par la mise en place d'un nouveau dispositif incitatif en faveur des approvisionnements de proximité et bio dans les restaurants des lycées.

► **Les objectifs** : 40 % de produits de proximité (hors épicerie) et 20 % de produits bio d'Occitanie dans tous les lycées d'ici 2021.

► **Les moyens mis à disposition des lycées** :

- Une aide financière à hauteur de 0,16 euros/repas – montant dégressif sur 3 ans.
- La possibilité de bénéficier d'un accompagnement/formation : pour l'identification de l'offre, pour la rédaction des marchés publics, pour l'évolution des techniques en cuisine, pour l'animation collective du projet sur l'établissement...

ASSOCIATION "PAYSANS BIO D'AVEYRON"



11
ADHÉRENTS



30
CLIENTS

10
TONNES EN 2019

L'association Paysans Bio d'Aveyron a commencé à approvisionner le marché demi-gros (restauration collective, magasins spécialisés) en septembre 2018. Elle compte actuellement 11 adhérents, permettant d'offrir une gamme élargie de produits carnés : viandes bovines, ovines, porc, poulet. En 2019, Paysans Bio d'Aveyron a livré une trentaine de clients, pour près de 10 tonnes de viandes écoulées dans des circuits de proximité. Ainsi, de la viande biologique aveyronnaise a été servie dans 100 000 repas. **Rolland Carrié**, Co-président de la structure et éleveur bovin allaitant sur l'Aubrac, nous livre son analyse des opportunités offertes par le marché de la Restauration Hors Domicile (RC).



Quels sont les avantages d'une structure collective pour approvisionner la RC en viandes bio ?

"Le principal avantage est d'avoir des volumes assez conséquents disponibles pour les établissements pendant toute l'année scolaire. Pour la RC, Paysans Bio d'Aveyron propose essentiellement des jeunes bovins, qui sont des animaux mâles ou femelles âgés de 8 à 12 mois. Mes vêlages, qui s'étalent de décembre à janvier, me permettent d'avoir des jeunes bovins de septembre à février. Grâce aux autres éleveurs du collectif, qui ont des périodes de vêlages différentes, nous pouvons approvisionner sur d'autres périodes. Cette régularité permet de rassurer les acheteurs et de répondre à des appels offres."

Quels sont les morceaux les plus achetés en restauration collective ? Comment gérez-vous l'équilibre carcasse ? "La RC achète bien évidemment plus d'avants et du haché pour

des raisons de prix. Il faut cependant aussi avoir des morceaux plus nobles dans sa gamme, si un établissement veut cuisiner, de temps en temps, des escalopes ou des rôtis. Lorsque les volumes sont faibles, il est assez facile de gérer les équilibres carcasses, avec des systèmes de rotation dans les morceaux proposés. Par contre, lorsque les volumes augmentent, la seule solution est de jongler avec plusieurs marchés."

Pour la viande, est-ce que ce marché est difficile en termes de prix d'achat ?

"La viande de qualité, biologique et avec une traçabilité totale, cela a un prix ! Il ne faut pas vendre en dessous de ses coûts de production sous prétexte de vouloir prendre des parts de marché. Les établissements qui ne veulent pas mettre le prix, sont ceux qui ne sont pas prêts. Pour intégrer de la viande biologique et locale, ils peuvent réduire leur consommation de viande de mauvaise qualité, souvent

importées, pour introduire des viandes plus qualitatives ponctuellement. Il faut rappeler qu'à l'heure actuelle, plus de 50% de la viande consommée en RC est importée. Des marges de manœuvres existent ! D'ailleurs certains établissements qui nous commandent régulièrement ne voient pas leurs coûts matières exploser car ils ont travaillé en amont sur le grammage et le gaspillage."

Au-delà des aspects économiques, que vous apporte le travail en collectif ?

"Il y a un vrai plaisir à travailler ensemble. Nous ne sommes pas isolés sur nos fermes. Nous échangeons aussi sur les aspects techniques. Nous avons aussi des jeunes installés qui s'impliquent vraiment dans la construction du projet collectif et ça c'est positif."

Propos recueillis par Alexandre Bancarel, APABA, Chargé de mission élevages biologiques

ÉLEVEURS, COMMENT RÉPONDRE À UN APPEL D'OFFRE DE MARCHÉ PUBLIC ?

✍ Article rédigé par Magali Ruello,

CIVAM Bio 09/ERABLES 31, Référente restauration collective Inter Bio-Occitanie

LIVRER LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE

Plusieurs options s'offrent à vous pour approvisionner la restauration collective publique, en individuel ou en collectif :

▶ **Via des groupements ou plateformes** de producteurs (Resto Bio, Produits Sur Son 31, La Source, Terroir Ariège Pyrénées, Terra-Alter...), ce sont alors eux qui se chargent de la partie administrative et commerciale avec la collectivité.

▶ **En gré à gré**, en individuel et sans formalisme particulier. Cette option permet de se tester sur ce débouché, de tester une relation commerciale, elle permet aussi au cuisinier de tester un produit et un fournisseur. Si cette modalité peut se renouveler, elle n'est pas faite pour être pérenne, elle ne peut concerner que des petits montants...

▶ **En répondant à des appels d'offre**, soit de manière individuelle, soit en créant des groupements momentanés d'entreprises (voir à la fin de l'article).

RÉPONDRE À UN APPEL D'OFFRE DE MARCHÉ PUBLIC POUR LIVRER LA RESTAURATION COLLECTIVE

01> Repérer les marchés publics publiés

- ▶ **S'abonner à une veille en ligne**
 - AWS : marches-publics.info
 - boamp.fr le site du service public
 - <http://ladepeche-marchespublics.fr>

▶ **Se signaler en amont** auprès des collectivités que l'on souhaiterait livrer (gestionnaires des lycées ou des collèges, responsables restauration des communes ou des établissements médicaux sociaux) (voir encadré)

▶ **Consulter** les sites des collectivités locales, à la rubrique marché public

▶ **S'informer** auprès des chargées de mission resto co de son GAB



02> Repérer les marchés publics adaptés à son entreprise et à son offre

Souvent, les marchés publics sont établis pour l'approvisionnement complet des denrées d'une structure. Viandes, produits laitiers, légumes, etc. sont alors regroupés. Mais de plus en plus, afin de favoriser les petites entreprises locales aux démarches de qualité, les acheteurs "allotissent" leur marché, c'est-à-dire qu'ils proposent ce que l'on appelle « un lot » par produit ou par catégorie de produit : lot fruits, lot légumes, ou plus précisément : lot Carotte, lot yaourt au lait de vache, etc.

▶ **Préférez les marchés bien allotis, ciblés "bio" avec un vrai choix pour la qualité**

De plus en plus, les acheteurs publient des appels d'offre avec des lots spécifiques "bio", ou pour le moins avec des critères qualité et environnementaux forts, qui seront précisés dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières (le CCTP). C'est ici aussi (ou dans le document RC: Règlement de Consultation) que vous verrez la pondération entre les critères prix, qualité, développement durable...

▶ **Producteurs et artisans bio : privilégiez les marchés où le critère prix n'excède pas 40%, votre point fort est la qualité face aux grossistes de la grande distribution !**

C'est vers ces marchés publics que vous, agriculteurs Bio, vous allez pouvoir vous tourner. Mais pas de panique, même si la réponse à un appel d'offre de marché public semble insur-

MODE D'EMPLOI

DEVANÇER LA DEMANDE DES COLLECTIVITÉS (LYCÉES, CANTINES MUNICIPALES, COLLÈGES...) LES BONNES QUESTIONS À (SE) POSER

01> SE RENSEIGNER SUR LA COLLECTIVITÉ OU L'ÉTABLISSEMENT

- ▶ La cuisine est-elle réalisée sur place ou les repas sont-ils livrés par un prestataire ? Combien de repas par jour environ ?
- ▶ Vous trouverez souvent sur les sites des établissements ou des mairies, des informations, notamment les menus, qui vous donneront une idée du "style" de cuisine (plus ou moins de produits bio, de "fait maison" annoncé, le respect de la saisonnalité...)

02> CETTE COLLECTIVITÉ VOUS INTÉRESSE ?

- ▶ **OUI ? ALORS :** Demander à parler à la personne qui choisit les fournisseurs (cela peut-être le/la gestionnaire ou alors le/la cuisinier.e).

03> SONT-ILS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE INTERESÉS PAR VOS PRODUITS ?

OUI ? ALORS :

- ▶ Demander quelles sont les modalités d'achat (gré à

gré, marché public, groupement de commande ou centrale d'achat...)

▶ Si de gré à gré ou via un appel d'offre :

Demander un rendez-vous au cours duquel vous présenterez plus en détail votre entreprise et vos produits, vous discuterez plus précisément de son besoin, de vos contraintes et des siennes. Qu'ils fassent leurs achats en gré à gré ou via une procédure de commande publique l'interconnaissance réciproque est gage de meilleure compréhension, et les commandes auront plus de chances d'être adaptées à la réalité de l'offre locale !

- ▶ **Dans le cas d'un marché public :** demander la date du prochain renouvellement du marché... et préparez vous !

04> POUR ADHÉRER

Il suffit de se rendre sur le site www.sud-de-france.com et de suivre les démarches indiquées dans la rubrique « Adhérer à la marque ».



ZOOM SUR

Le taureau de Camargue



s'est intéressée au débouché viande et l'allocation de pâturages a permis à cet élevage bio de voir le jour il y a 3 ans. Le fait de remporter l'ap-

L'Agglomération du Pays de l'Or a une politique volontariste d'accompagnement à la conversion et à la production en agriculture biologique sur son territoire. Les services «restauration collective» et «protection des eaux» travaillent de concert et les produits biologiques représentent 26 % des achats en 2019 (contre 7 % en 2015). Pour développer l'origine locale, la collectivité adapte ses appels d'offres, ainsi le critère développement des approvisionnements directs est utilisé pour la majorité des lots. C'est ainsi que Tommy Maire a répondu à l'appel d'offre sur la viande de taureau. La manade, bien connue pour ses spectacles,

pel d'offre permet d'avoir de la visibilité et surtout de se sécuriser financièrement. D'une commande bimestrielle, Tommy Maire livre maintenant chaque mois de la gardiane de taureau mais aussi de la saucisse. D'autres produits sont actuellement en test: steak, saucisson, rôti... à des prix toujours plus compétitifs qu'en passant par un intermédiaire. 4 à 500 kg sont ainsi vendus chaque mois pour préparer les 4 000 repas du jour. Ce débouché a permis à Tommy Maire d'augmenter son élevage grâce à cette commande.

Par Bénédicte Firmin, CIVAM Bio34, animatrice restauration collective

montable, il ne s'agit en fait que d'une série de documents déjà écrits qu'il faut simplement compléter. ► **Interrogez l'acheteur.**

Pour avoir des précisions, mieux cerner la demande de l'acheteur, et être sûr que son offre correspond, vous pouvez interroger l'acheteur par mail ou téléphone. La procédure électronique permet de poser des questions publiquement à l'acheteur et de voir les questions posées par les autres candidats et les réponses apportées. N'hésitez pas à l'utiliser.

MODE D'EMPLOI

RÉPONDRE À PLUSIEURS : LA CO-TRAITANCE OU LE GROUPEMENT MOMENTANÉ D'ENTREPRISES

Les volumes ou la diversité des produits demandés pour un lot peuvent parfois être un frein pour répondre à un appel d'offre. Vous avez alors plusieurs possibilités juridiques pour vous regrouper pour proposer une offre plus complète ou plus accessible pour vous à un acheteur public, sans pour autant créer une structure statutaire (associative, coopérative ou autre...). Ces différentes formes permettent d'adapter le niveau de répartition de la responsabilité financière et technique: réponse solidaire ou réponse conjointe (dans ce cas chaque membre n'est responsable que de la partie des prestations dont il a la charge). ► **Pour plus de détail** sur la réponse administrative à un AO, consultez la fiche : répondre à un appel d'offre pour la restauration collective du CIVAM Bio 09

ZOOM SUR

Manger Bio et Local en Entreprise



L'entreprise de téléphonie Orange a initié en 2011 en Rhône Alpes une démarche pour promouvoir une alimentation de qualité en mettant en valeur auprès des salariés des produits biologiques d'origine locale dans le cadre de la restauration d'entreprise. Le dispositif s'est déployé au niveau national en 2016 et a concerné en 2019, 75 restaurants Orange,

soit 92% des repas. En Occitanie, 7 restaurants sont ainsi accompagnés en Haute-Garonne par Erables 31 et dans l'Hérault par le CIVAM Bio 34. Un des objectifs à 3 ans est d'atteindre 20% de produits bio d'origine locale (200 km pour Orange). Les enjeux sont de structurer les filières agricoles biologiques et de favoriser un système économique juste et éthique pour

tous. Pour atteindre cet objectif ambitieux, il faut notamment travailler sur la filière viande qui n'est pas le premier produit bio proposé en local. Le cahier des charges Orange stipule que les sociétés de restauration collective doivent proposer chaque jour du steak hâché bio, s'il n'est pas dans un rayon de 200km le but est donc de

relocaliser cet approvisionnement. L'analyse de l'offre disponible sur le territoire et des acteurs référencés permettent aussi de varier les produits carnés proposés aux convives, en lien avec les équipes de cuisine.

Par Bénédicte Firmin, CIVAM Bio34, animatrice restauration collective



PRODUIRE DES *petits fruits rouges* EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

✓ Dossier rédigé par Élodie Bernard, CIVAM Bio 34

Les petits fruits (framboise, cassis, groseille...) bénéficient d'une image très positive auprès des consommateurs : synonymes de retour des beaux jours, de souvenirs d'enfance, appréciés pour leurs qualités gustatives et leur présentation qui invite au « snacking », et recommandés pour leurs caractéristiques nutritionnelles (haute teneur en micro nutriments et antioxydants), etc. Mais ils demeurent un marché de niche : leur achat en frais reste très occasionnel, principalement à cause de leur prix élevé : la consommation de framboises et groseilles était de 0,13 kg/an/ménage, très loin derrière la pomme avec 18 kg consommés, ou même la fraise avec 2,13 kg/an/ménage (TNS Sofres 2008). Cependant, ils sont très demandés sur les marchés en zone de montagne, et appréciés par une clientèle touristique.

REPÈRES La mise en place d'un atelier de petits fruits : intérêts et points de vigilance



► INTÉRÊTS

01> La culture de petits fruits permet de valoriser de petites surfaces. Une exploitation de 5000 m² de petits fruits peut être viable, avec une main d'œuvre salariée et une commercialisation en vente directe et si l'on en transforme une partie que l'on vend également en circuits courts (mais il faut faire preuve d'originalité pour ses produits car nombreuses sont les propositions faites sur le marché et il y a une forte concurrence pour la simple confiture).

02> Les petits fruits peuvent également être intéressants comme culture de diversification, en complément du maraîchage (complément de gamme « fruitée », changeant du commun des légumes), ou de la polyculture-élevage, ou encore de l'arboriculture en attendant l'entrée en production d'un verger et le temps de se constituer un réseau commercial. Elle peut également s'envisager pour installer un conjoint ou un enfant sur l'exploitation car elle nécessite peu de surface.

03> La conduite est relativement peu pénible physiquement comparée au maraîchage par exemple.

04> Cette culture ne présente pas de verrou technique en bio, mais le choix de la parcelle est très important : les petits fruits ont des exigences pédoclimatiques qui peuvent être des freins à leur implantation en zone de plaine méditerranéenne (sols acides pour les framboisiers, forte chaleur et faible hygrométrie en été préjudiciables sauf en mûres...). La culture sera un échec si l'on ne tient pas compte de ces paramètres.

► POINTS DE VIGILANCE

01> La culture des petits fruits est peu mécanisable et demande beaucoup de main d'œuvre, principalement pour la récolte (en framboise, il faut compter environ 400 h/1000 m², surface maximale récoltable par 1 personne seule). Il est donc important de bien dimensionner son atelier en fonction de la main d'œuvre disponible sur l'exploitation et de diversifier espèces et variétés afin d'échelonnez les récoltes.

02> L'irrigation est obligatoire. Par aspersion de préférence pour les framboisiers, goutte à goutte pour les autres espèces.

03> Les principales contraintes résident dans la commercialisation

► **De petites quantités vendues :** les petits fruits ayant un coût de production élevé, à cause des charges de main d'œuvre importantes (environ 75% du coût de production) ils sont vendus à un prix largement plus élevé que celui de la plupart des autres fruits de saison et sont donc souvent achetés en petites quantités par une clientèle peu nombreuse.

► **Une bonne organisation nécessaire :** les fruits étant fragiles (conservation des framboises 48h maxi à environ 10°C), les débouchés en frais doivent être rapides et fréquents, ce qui impose de bien s'organiser en amont (présence sur plusieurs marchés en saison, tournées de magasins, restaurants...).

► **La transformation incontournable :** la récolte étant abondante sur une courte période, il est quasiment impossible de faire

l'impasse sur la transformation, ce qui implique d'avoir envisagé cette activité, qu'elle soit réalisée à la ferme, en collectif ou par un tiers. Cette activité est encore plus nécessaire pour groseilles, cassis et mûres, la valorisation en frais étant particulièrement difficile pour ces espèces (la plupart des ateliers diversifiés se limitent à 500 m² pour chacune d'elles).

04> Des concurrences non négligeables

Des sachets de framboises ou fruits rouges en mélange surgelés, importés par exemple du Chili, sont désormais disponibles en bio à des prix très bas et viennent concurrencer les petits fruits vendus en direct, notamment pour une utilisation dans les préparations culinaires. Des produits transformés importés, même issus du commerce équitable, peuvent être moins chers que des produits artisanaux locaux et enfin, la cueillette de certains petits fruits abondants à l'état sauvage (mûres, framboises et myrtilles en montagne) peut également constituer une concurrence.

TECHNIQUE Implantation et conduite culturale d'une parcelle de petits fruits

► CHOIX DE LA PARCELLE

01> Exposition

Les parcelles doivent être protégées du vent et des gelées printanières. En zone de plaine, la culture peut s'avérer délicate : en effet, les petits fruits craignent une chaleur excessive et un trop faible taux d'hygrométrie. Par ailleurs, les cassissiers ont des besoins en froids qui risquent de ne pas être satisfaits en climat trop doux. La mise en place de la culture de petits fruits ombragée par des arbres ne semble pas être une solution acceptable car des essais menés par le SUAMME ont montré que dans ces conditions les plantes étaient pénalisées dans leur développement. Cependant, il pourrait être intéressant de tester la mise en place de toiles d'ombrage, avec diverses densités d'occultation.

02> Choix du sol

Les fruits rouges apprécient les sols profonds, frais mais pas asphyxiants, riches en matière organique bien décomposée (les sols maraîchers sont globalement bien adaptés). Si les framboisiers et les groseilliers préfèrent les sols légèrement acides à neutres, les cassissiers se plaisent dans les sols argilo-calcaires à pH 7 ou 7,5, où ils exprimeront mieux leurs arômes. La ronce quant à elle apprécie tous les types de sols, sauf ceux à pH très acide (< 5,5).

► PRÉPARATION DE LA PARCELLE

01> Ameublement

Si le sol est très tassé, il faut absolument l'ameubler, par un griffage à environ 30 cm, à faire en période sèche, et surtout pas sur un sol non ressuyé. Idéalement, on plantera un engrais vert ou à défaut une céréale pour débarrasser la parcelle des graines d'adventices et limiter les pathogènes. Après l'apport de la fumure de fond, on peut procéder à un labour léger à 10-12 cm pour enfouir le compost et éliminer les adventices vivaces comme le chiendent. Enfin, on fera un griffage en surface pour avoir un sol bien égalisé avant de mettre en place les plants, et supprimer encore les adventices.

02> Fumure de fond

Elle est indispensable dans la plupart des sols. En fonction des résultats de l'analyse et de la texture du sol (argileuse ou sableuse), on apportera 10 - 30 T de compost ou de fumier bien décomposé par ha.

► PÉRIODE DE PLANTATION

Elle s'échelonne de novembre à mi-mars. À l'automne, la reprise est souvent meilleure mais les risques de salissement de la parcelle sont importants. En climat doux, la période janvier-février permet un bon compromis. Il est possible de planter des plants en godets jusqu'à début juin, à condition d'irriguer dès la plantation.

► CHOIX VARIÉTAL

01> Préambule

La priorité est de se fournir en plants sains : les framboisiers devront être exempts de phytophthora qui provoque un dessèchement très rapide des cannes, type « coup de feu ». Le choix des variétés dépendra de la destination de la production (en frais ou transformé) et du type de débouché (paniers avec baisse des volumes en été, marché bien fréquenté l'été...), de l'organisation de l'exploitation (pics de travail à certaines périodes en cas de diversification) mais aussi des conditions pédoclimatiques (besoins en froids...) et de la nécessité de pollinisation.

En circuits courts, il est important de privilégier des variétés gustatives et suffisamment productives, et, en framboise, on pourra combiner des non-remontantes (à maturité en juin-juillet) et des remontantes (de fin juillet aux gelées) pour échelonner encore plus la production. Quelques exemples de variétés sont donnés dans le tableau ci-contre.

02> Palissage et écartement

En framboise et mûre, le palissage est obligatoire. En cassis et groseille, la conduite la plus fréquente est en buisson (voir tab. ci-contre), mais il est possible de palisser en haie ou en palmette à 2 branches par exemple. La conduite sur treillis des framboisiers est un système simple, bien adapté aux variétés remontantes et qui permet une bonne aération.

FRAMBOISE	NON REMONTANTES On trouve par exemple <i>Malling Promise</i> , <i>Malling Exploit</i> , <i>Elida</i> , <i>Capitou</i> (moins répandues) ou <i>Tulameen</i> (sensible au vent : les latérales cassent), mais la plus cou-rante est <i>Mecker</i> , une des plus productives, pouvant atteindre facilement les 10T/ha en bio.
	REMONTANTES <i>Héritage</i> est peu sensible, rustique et de bonne qualité gustative. On rencontre également <i>Zeva</i> remontante, <i>Blissy</i> (peu sensible aux coups de soleil), <i>Baron de Wevre</i> et <i>Sep-tember</i> (moins répandues)...
	DES VARIÉTÉS JAUNES comme <i>Fall Gold</i> ainsi que certaines variétés de très bonne qualité gustative mais sensibles et peu productives comme <i>Bois blanc</i> , peuvent s'avérer intéressantes mais à réserver à la vente en frais, et plutôt sur des marchés de niche (épiceries fines, restaurants...).
CASSIS	<i>Très Andega</i> , <i>Tenah</i> et <i>Blackdown</i> sont des variétés intéressantes, productives et parfumées (autofertiles), tout comme <i>Noir de Bourgogne</i> (mais à polliniser), faible
GROSEILLE	<i>Junifer</i> a de faibles besoins en froid, est précoce et donne des fruits parfumés. <i>Rovada</i> , tardive, est également très productive. Les variétés à fruits roses ou blancs (<i>Gloire des Sablons...</i>) et les groseilles à maquereaux (<i>White Smith</i> , <i>London</i>) sont intéressantes pour diversifier sa gamme.
MÛRE	<i>Black satin</i> est une valeur sûre. On peut aussi tester les hybrides mûre-framboise comme <i>Tayberry</i> , de qualité gustative acceptable, très productives et intéressantes en transformation.

	ECARTEMENT SUR LE RANG	ECARTEMENT ENTRE RANGS
FRAMBOISE	<i>Haie</i> : 0,5 à 0,8 m <i>Sur treillis</i> : 0,5 m	2 m à 3 m (motoculteur ou tracteur) 2,5 à 3 m
CASSIS	<i>Buisson</i> : 1 à 1,5 m	2 à 3 m
GROSEILLE	<i>Buisson</i> : 1 à 1,5 m	2 à 3 m
MÛRE	<i>Palmette 2 branches</i> 0,6 à 0,8 m.	2 à 3 m



ZOOM SUR Irrigation et ombrage : les spécificités en zone méditerranéenne

En conditions méditerranéennes, l'irrigation est indispensable, en particulier pour couvrir les besoins en eau de la floraison à la récolte et s'assurer un bon rendement. Les apports doivent être modérés et réguliers plutôt que consécutifs et espacés (de 4 à 8 mm /j), mais cela sera à nuancer selon le type de sol.

L'arrosage peut être réalisé par goutte-à-goutte ou par aspersion sous ou sur frondaison (ce dernier système étant le moins onéreux). Le goutte-à-goutte présente l'avantage d'économiser la ressource en eau ;

il est le plus utilisé en cassis et groseille. L'aspersion est le système le plus intéressant en framboisiers car il permet d'humidifier le feuillage (la plante apprécie la rosée) mais, sur les autres espèces, elle accroît les risques de maladies cryptogamiques.

La combinaison goutte-à-goutte / aspersion a été testée avec succès en AuRA et PACA : en plus du goutte-à-goutte apportant l'eau d'arrosage, on place des asperseurs qui permettent de créer une rosée artificielle quand l'air trop sec favorise la prolifération d'acariens sur

les feuilles. 10 à 20 minutes chaque matin par temps sec sont suffisantes.

Ce dispositif peut être installé sous « parapluie » (voir schéma ci-dessus), constitué d'arceaux de serre recouverts sur le dessus d'une bâche ou d'une toile d'ombrage et ouvert sur les côtés, ce qui permet de protéger la culture d'un ensoleillement excessif.

Un abri plastique de ce type est également intéressant pour prolonger la récolte de framboises remontantes et éviter les maladies en cas d'automne pluvieux.

► ITINÉRAIRE CULTURAL

01> Taille

Taille du framboisier : Variétés remontantes : la production a lieu sur les tiges de l'année. En culture professionnelle, on ne cherche pas à avoir deux récoltes par an car le rendement cumulé sera de toute façon plus faible qu'avec une seule récolte, et la qualité moindre. On coupe donc en hiver toutes les cannes au ras du sol. Il vaut mieux éviter d'utiliser une débroussailluse qui hache les cannes et favorise les maladies. **Variétés non remontantes :** la production a lieu sur les cannes de l'année précédente : on supprime donc les cannes de 2 ans, ayant déjà porté les fruits et on ne laisse que des cannes de l'année précédente, environ 10 à 12 par mètre linéaire. Dans tous les cas, il ne faut pas laisser la culture gagner l'inter-rang et maintenir la culture à 40cm de large environ.

Taille du cassisier et du groseillier : pour la conduite en buisson, on garde environ 8 charpentières : les fruits se forment sur le bois de 2-3 ans pour les groseilles et 1 à 3 ans pour les cassis. La taille d'entretien consiste donc à éliminer le vieux bois pour ne conserver que des pousses jeunes (3 ans maximum).

Taille de la ronce : la fructification a lieu sur le bois de 2 ans, ensuite, celui-ci se dessèche. La taille consiste donc à éliminer les rameaux desséchés tandis que l'on conserve les jeunes pousses.

02> Fumure d'entretien

Pour maintenir un taux de matière organique satisfaisant, on procède à un apport de 5 à 15 T de compost chaque automne, en l'incorporant au sol par un léger griffage. Au printemps, pour assurer une bonne reprise, surtout sur sol froid et si le printemps est frais, on apporte un engrais organique riche en azote et phosphore, en 1 à 3 fois et en localisé.

Le premier apport se fait avec un engrais rapidement minéralisable contenant par exemple de la farine de plume ou des arrêtes de poisson, ou encore du guano en situation très froide. Ensuite, on apporte un engrais plus lentement minéralisé (tourteau de ricin par exemple) mais qui permettra de repousser les campagnols ou rats des champs.

03> Entretien du sol

Généralement les entre-rangs sont maintenus enherbés avec une fauche régulière. Le sol peut être entretenu par des binages et sarclages sur la ligne de plantation. En framboisiers, ces opérations sont surtout chronophages les deux premières années : ensuite, le développement des cannes a tendance à étouffer les adventices et les interventions sont plus réduites.

Afin de limiter le travail de désherbage manuel sur le rang, il est parfois envisagé de « mulcher », avec de la paille, du Bois Raméal Fragmenté ou du compost de déchet vert grossier. Mais attention, les risques d'infestation de mulots et de champignons aux collets sont importants. Si l'on souhaite absolument mettre en place ce type de paillage, il est

recommandé d'écartier le mulch en hiver pour éviter de laisser l'humidité stagner au pied des plantes. On pourra aussi limiter la présence du mulch à la bordure du rang et laisser le rang nu. Dans ces conditions, il peut être envisageable d'appliquer un mulch fertilisant composé d'un compost de fumier très évolué ou de compost de déchets verts mélangé à 15% environ de fumier de volaille : que l'on laisse évoluer une dizaine de jours avant épandage (d'après JL Petit, communication personnelle (1)). Le paillage plastique est quant à lui concevable pour les cassissiers et groseilliers, mais il devra être perforé pour permettre la sortie des jeunes cannes et drageons.

► RAVAGEURS ET MALADIES

Peu de produits contenant des matières actives autorisées en agriculture biologique sont homologués sur les petits fruits. La prévention est donc particulièrement incontournable. On notera également l'importance de la lutte contre les ravages causés par les oiseaux.

► RÉCOLTE ET CONSERVATION

La récolte des fruits rouges est très gourmande en main d'œuvre : la vitesse de cueillette est faible car les fruits sont petits et fragiles, et la fréquence de passage est importante, surtout en framboise.

La première année, on ne récolte aucun fruit, quelque soit l'espèce mise en place.

En deuxième année, on peut escompter une récolte d'environ 40% de l'optimum, le maximum étant atteint dès la troisième année, et ce pour une durée de 7 à 10 ans (moyenne 8 ans) pour les framboisiers, environ 10 ans pour les ronces et 15 à 18 ans pour les cassissiers et groseilliers, si les plantations sont bien entretenues.

	RENDEMENT	VITESSE DE RÉCOLTE	PÉRIODE DE RÉCOLTE	FRÉQUENCE DE RÉCOLTE
FRAMBOISE	5 à 10T/ha	3 kg/h	Non remontantes : juin-juillet. Remontantes : août aux gelées	Non-remontantes : tous les 2 jours. Remontantes : tous les 2 à 4 jours
CASSIS	10 à 15T/ha	10 à 15kg/h	Fin juin à mi-août	Tous les 2 à 3 jours
GROSEILLE	3 à 8T/ha	4 à 8kg/h	Entre juin et août	1 fois par semaine en frais ou en 1 passage en transformation
MÛRE	8 à 15T (à grappes) jusqu'à 18T (à maque-reaux)	8 à 15kg/h	Fin juin à mi-août	En 3 passages environ ou en 1 fois pour la transformation

La récolte a lieu préférentiellement le matin, car les fruits sont froids et ils se conservent mieux. Les framboises sont récoltées à maturité tandis que les mûres doivent être cueillies à pleine maturité pour assurer une bonne qualité gustative (elles sont moins fragiles que les framboises). Cassis et groseilles, moins exigeants, peuvent être ramassés en un seul passage.

Les fruits sont fragiles : on pourra conserver les framboises 48h maxi à environ 10°C (le passage de trop froid à chaud, en été, est préjudiciable à la tenue des fruits).



DÉBOUCHÉS La commercialisation des petits fruits bio

► COMMERCIALISATION

Comme nous l'avons déjà évoqué, il est primordial de définir ses circuits de commercialisation avant de démarrer la plantation du verger, afin de choisir les espèces et variétés les mieux adaptées et de quantifier le nombre de plants à installer. Une étude de marché est incontournable, pour la vente en frais comme pour la vente de produits transformés.

► LA VENTE EN FRAIS

Les petits fruits se rencontrent principalement sur les marchés de montagne et les marchés saisonniers. Ils sont conditionnés en barquettes, de poids réduit (125 g en général) afin de limiter le prix de vente de la barquette et les rendre ainsi accessibles aux clients.

La mauvaise tenue de ces fruits à la conservation et au transport explique leur quasi-absence en magasins spécialisés. On en trouve parfois en boutique de producteurs, mais de façon ponctuelle, en général seulement le jour où le producteur assure sa permanence !

Enfin, ils sont parfois vendus à des restaurateurs haut de gamme et qui travaillent les produits du terroir.

► PRIX DE VENTE ESTIMATIFS

	PRIX DE VENTE RELEVÉS EN BIO SUR LES MARCHÉS, EN OCCITANIE EN 2019
FRAMBOISE - MÛRE	Barquette 250g : de 4 à 5 € Barquette 125g : de 2 à 3 €
CASSIS	Barquette 125g : de 2,50 à 3,50 €
GROSEILLE	Barquette 125g : de 2,50 à 3,50 €

► LA VENTE DE PRODUITS TRANSFORMÉS

Les produits transformés à base de petits fruits les plus courants sont bien évidemment les confitures. Vendues de 4 à 6€ environ le pot de 320/360 grammes, elles sont rarement achetées par les clients pour une consommation quotidienne: il s'agit plutôt de produits « festifs » (achat « plaisir », cadeau) ou « de terroir » (achetés sur les lieux de villégiature notamment).



D'autres produits permettent de transformer les petits fruits: les pâtes de fruits, coulis et compotes (en association avec la pomme), et les sorbets, vendus sur les foires ou conditionnés en bacs et commercialisés dans les magasins spécialisés, les épiceries fines et les boutiques de producteurs.

RÉFÉRENCES

► Fruits rouges en agriculture biologique, Jean-Luc Petit, ITAB, 2001

► Fiche « Le cassissier », « le groseillier » et « le framboisier » : éléments techniques et économiques pour les zones de montagne sèche du Languedoc-Roussillon », OIER SUAMME, 2010

► Fiche « Taille et palissage du framboisier », OIER SUAMME, 2010

DEPUIS 2018, VOTRE MAGAZINE DE LA CONVERSION EST CONÇU
EN PARTENARIAT PAR LES STRUCTURES
MEMBRES D'INTERBIO OCCITANIE

INTERBIO OCCITANIE



La nouvelle association interprofessionnelle Interbio Occitanie a vu le jour le 21 novembre 2017. Elle regroupe les 5 réseaux professionnels actifs dans le développement de la filière bio régionale, depuis les producteurs jusqu'aux distributeurs. Son ambition est de porter le développement durable de la bio en Occitanie. Elle organise ainsi la concertation entre tous les acteurs de la bio afin de structurer, promouvoir et défendre une bio pour tous.

www.interbio-occitanie.com
05 61 75 42 84 (siège social à Auzeville - 31)
04 67 06 23 48 (antenne de Montpellier - 34)
contact@interbio-occitanie.com



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE**
RÉGIONALE D'OCCITANIE

La Chambre régionale d'agriculture oriente et coordonne les actions menées par les chambres d'agriculture sur les territoires en faveur de l'agriculture biologique. Elle est également l'organe consultatif des pouvoirs publics pour l'ensemble du monde agricole.

Établissements de proximité, les Chambres d'agriculture proposent de multiples services individuels ou collectifs aux agriculteurs et aux collectivités locales en termes d'accompagnement technique et économique, d'expérimentations, d'acquisition de références et de structuration de filières.

www.occitanie.chambre-agriculture.fr
05 61 75 26 00 (Anne Glandières)
04 67 20 88 63 (Marie Largeaud)

OCEBIO

OCCITANIE ENTREPRISES BIO



Créée le 16 novembre 2017, OCEBIO – Occitanie Entreprises Bio est l'association qui rassemble les entreprises bio de transformation et de distribution de la région Occitanie. OCEBIO a pour mission de représenter les entreprises de l'aval de la filière bio auprès des pouvoirs publics, mais surtout de les accompagner dans le développement de leurs projets bio, individuels et collectifs. OCEBIO mène des actions dans le domaine de la structuration des filières bio régionales, ainsi que des actions en faveur du développement des marchés et de la promotion des produits bio régionaux, mais aussi la RSE, l'innovation, la mutualisation de moyens... OCEBIO informe les entreprises bio sur les informations réglementaires et marché, ainsi que sur les dispositifs d'aides.

www.ocebio.fr – 04 67 06 23 72 – amelie.berger@ocebio.fr

BIO OCCITANIE

FÉDÉRATION RÉGIONALE
D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



BIO OCCITANIE
Fédération Régionale
d'Agriculture Biologique

BIO Occitanie est la fédération des 10 associations départementales d'agriculteurs biologiques de la région. 2000 agriculteurs bio en sont adhérents, impliqués dans des groupes d'échange techniques et des projets de filières locales. Au-delà de défendre les producteurs bio auprès des pouvoirs publics, elle a une mission technique spécialisée en AB pour former, diffuser des références, proposer des solutions, appuyer collectivement et individuellement les producteurs.

Elle travaille aussi au développement des filières régionales équitables, à l'appui à l'introduction de produits bio dans les services de restauration collective, et enfin à la promotion des produits bio régionaux auprès du grand public.

www.bio-occitanie.org (en cours de construction)
06 86 31 15 52 – contact@bio-occitanie.org



COOP DE FRANCE
OCCITANIE

Coop de France Occitanie a pour vocation de représenter et défendre les intérêts des coopératives agricoles et agro-alimentaires et de leurs filiales, auprès des tiers, des pouvoirs publics régionaux et des instances nationales. Elle assure également la promotion du modèle coopératif auprès des agriculteurs et de la société civile, et contribue à la structuration et à l'animation des filières.

La coopération agricole et agro-alimentaire en Occitanie : 352 entreprises coopératives, 13 000 salariés, 6 milliards de chiffre d'affaires, 160 filiales.

www.consommonscooperatif.com
05.61.75.42.82 (Auzeville)
04 67 07 03 20 (Maurin)

SUDVINBIO

ASSOCIATION INTER-PROFESSIONNELLE
DE LA FILIÈRE VITICOLE BIO EN OCCITANIE



Sudvinbio est l'association interprofessionnelle regroupant producteurs et metteurs en marché de la filière viticole bio en Occitanie. Sudvinbio conduit auprès de ses adhérents des actions de conseil, d'information sur les évolutions réglementaires et nouveautés techniques, de promotion – communication et défend les intérêts de la filière bio au niveau national, régional et européen.

www.Sudvinbio.com
04 99 06 08 41 – contact@sudvinbio.com
Emmanuelle Alias – 06 69 79 54 87
emmanuelle.alias@sudvinbio.com