

LA FEUILLE BIO ARIÉGEAISE

Lettre d'information du CIVAM Bio 09, Association des agriculteurs biologiques de l'Ariège



Les BIOS d'Ariège - CIVAM Bio 09 - Cottes - 09240 LA BASTIDE-DE-SÉROU - civambio09@bioariego.fr
Bureau de la Bastide-de-Sérou : Estelle George, Corinne Amblard, Philippe Dausque - Tél. : 05 61 64 01 60
Bureau de Daumazan : Cécile Cluzet - Tél. : 05 61 67 90 99 - Bureau de Foix : Philippe Dausque - Tél. : 05 61 02 14 45

N° 31

Mars 2012

ÉDITORIAL

Transversalité : le retour aux sources ?

Lors de notre Assemblée Générale, les vifs débats soulevés par la question des missions sociétales du CIVAM Bio ont pour le moins confirmé que le thème valait la peine d'être débattu ! L'assemblée générale affirme donc que le rôle de notre association ne se limite pas à la dimension technique de la production en bio. La demande sur le plan technique ayant été satisfaite, le CIVAM Bio se positionne sur des enjeux plus transversaux :

- Les produits, fussent-ils bios ET locaux, ne se suffisent pas à eux mêmes. Il est nécessaire d'accompagner leur commercialisation, notamment par la fédération des producteurs en organisations de vente collectives.
- Il paraît aujourd'hui opportun de transformer l'essai de la cantine de la Bastide de Sérou, en multipliant l'accompagnement de sites volontaires dans la réalisation de repas bios.
- Si l'aval et l'écoulement des produits sont déjà dans les cordes du CIVAM Bio, il est impératif de se pencher sur l'amont, avec l'installation de nouveaux agriculteurs. Les Amapiens sur liste d'attente en savent bien quelque chose.
- Si le CIVAM Bio est reconnu en tant qu'acteur de l'agriculture bio du département, il lui reste à devenir connu du grand public. A cet effet, toutes les bonnes volontés sont les bienvenues pour représenter la structure et la bio dans les différentes manifestations, voire pour en initier de nouvelles !

C'est cette mutualisation de bonnes idées, nous rapprochant des objectifs initiaux des CIVAM, qui nous permet de coller aux réalités et aux attentes du terrain. C'est aussi être innovants, comme le prouve l'obtention du Trophée Régional de l'Agriculture Durable avec l'accompagnement de la création de l'association «La Source».

Pour mener à bien ces objectifs, reste à se relever les manches ! C'est ce que prévoit le CA avec de nouvelles recrues (Olivier ROSSET et Isabel DUBOIS), de nouveaux groupes référents (Foire bio, RHD, Communication extérieure), et surtout le remplacement par Magali RUELLO d'Estelle, qui part en congés maternité.

Mathias Chevillon



A vos agendas !

Assemblée générale de la FRAB en Ariège !

le 4 avril à Pamiers (voir page 20)

SOMMAIRE

COMMUNICATION

Le CIVAM Bio 09 et La Source distingués 2

Bilan de la cantine du Séronais 2 et 3

Concours Prairies fleuries 2012 4

Comparaison sensorielle de viandes bios et conventionnelles 4 et 5

AIDES

ET RÉGLEMENTATION 7 et 8

FORMATIONS 9

BRÈVES 19

Bulletins Techniques

BULLETIN TECHNIQUE LÉGUMES

Stratégie commerciale pour le développement de la filière maraîchère 10 à 12

Retour sur la formation paillage du sol et fertilité 13

BULLETIN TECHNIQUE CULTURES/FOURRAGES

Féverole ou soja ? 14

Choisir sa variété de soja bio 14

Agenda rencontres techniques 15

Elaborer son mélange pour une Prairie Temporaire de longue durée 15 à 17

BULLETIN VIANDE

Limiter la présence de poux en élevage de volailles ? 18

Alimentation 100% bio : reportée aux calendes ? 18

Valorisation des filières carnées Ariégeoises 18

COMMUNICATION

Le CIVAM Bio 09 et La Source

distingués par le Trophée Régional de l'Agriculture Durable !



Alors que l'association La Source fête bientôt ses 10 ans d'existence, une récompense est venue célébrer le travail du CIVAM Bio 09 qui a accompagné sa création. Le trophée régional de l'Agriculture Durable vient d'être décerné aux 2 structures par le Préfet de Région.

Signalons également que la ferme de M. et Mme Morvan à Bousсенac a remporté le prix spécial hors concours, pour une exploitation éco-responsable, et que c'est une ferme en conversion vers l'agriculture biologique qui a gagné dans la catégorie Producteurs, celle de M. et Mme Marquié en Haute-Garonne.

En 2002 s'est initiée la démarche de fédération des éleveurs au sein de La Source dans l'objectif de proposer une gamme variée de viandes aux cantines scolaires d'Ariège, afin de les livrer en produits bios locaux. Le CIVAM Bio 09 a permis le démarrage de l'activité en animant le groupe d'éleveurs puis a soutenu le développement en contribuant à l'organisation logistique, à la création des outils de traçabilité et de communication, etc. La vente s'est étendue aux particuliers via le site internet, www.bioariego.fr.

En 2010, La Source a offert son appui à des producteurs maraîchers qui souhaitent s'organiser pour livrer les cantines. Aujourd'hui, ce sont 18 éleveurs et 5 maraîchers qui constituent l'association et qui livrent de manière

ponctuelle ou régulière 12 cantines et le point de dépôt de Pamiers.

Si la démarche a remporté le trophée régional de l'Agriculture durable en Midi-Pyrénées, c'est que son fonctionnement participatif, innovant, relocalisé, constitue une démarche exemplaire :

- **Par la re-localisation de la valeur ajoutée agricole** : les éleveurs engraisent les animaux, génèrent de l'activité pour les abattoirs et ateliers de découpe locaux.
- **Par le travail de reconquête du revenu agricole**. En diversifiant les débouchés et en maîtrisant la production agricole, les éleveurs gardent davantage de maîtrise sur leurs ventes et donc leur revenu.
- **Par la limitation de l'empreinte écologique** : en réorientant les ventes de l'export vers le marché local, la consommation de pétrole par les transports est considérablement restreinte. Ces fermes biologiques se sont aussi engagées à nourrir leurs bêtes en étant proches de l'autonomie alimentaire, sans import de protéines.
- **Par la contribution à une alimentation plus saine pour tous** : les enfants des cantines et les particuliers ont accès à des viandes et légumes biologiques de qualité.

Le travail continue donc au sein de l'association des Bios d'Ariège pour accompagner des projets de territoire avec toujours l'agriculture biologique locale pour moteur !

C.C.

BILAN de la CANTINE « Bien Manger Ensemble » du Séronais

Depuis mars 2000, les acteurs du Séronais et le CIVAM Bio 09 œuvrent en commun sur un projet de restauration collective de qualité qui a 2 objectifs :

- promouvoir une alimentation respectueuse du consommateur, de l'agriculteur et de l'environnement ;
- privilégier une éducation à l'environnement en direction des citoyens de demain.

Chaque année, des bilans sont réalisés pour faire le point localement et se donner régulièrement des étapes de progression.

Pour le CIVAM Bio 09, c'est aussi l'occasion de compiler des références sur une expérience réussie : **Oui, c'est possible de servir des produits biologiques locaux dans des cantines d'Ariège sans exploser les budgets ! Oui, il y a des méthodes et des outils qui fonctionnent et qui peuvent servir à d'autres sites pour initier leur propre projet de cantine de qualité !**

Vous trouverez ci-après les grandes lignes du bilan chiffré remis à jour à l'automne 2011 en intégrant les résultats de l'année 2010 (il se penche uniquement sur les repas servis à la cantine scolaire et crèche).

Rappel sur la cantine du Séronais

- Cuisine centrale à l'échelle de la Communauté de Communes du Séronais.
- Préparation des repas pour les enfants des 6 écoles primaires du canton et de la crèche, les enfants du centre de loisirs en période de vacances scolaires, le portage des repas des personnes âgées du canton, le centre pour personnes autistes situé à La Bastide de Sérou.
- 50 540 repas par an, dont 36 748 pour les enfants (280 repas par jour, 4 jours par semaine).
- Projet initié en 2000 avec l'objectif de **SERVIR des REPAS DE QUALITÉ TOUS LES JOURS** : disparition de l'assemblage de produits tout prêts, priorité aux produits frais, respect de la saisonnalité et des menus équilibrés, priorité aux produits locaux dans l'ensemble des repas, intégration progressive de repas bios.

En 2010, en plus des 2 repas bios du lundi et mardi, de nombreux produits bios sont servis tous les jours.

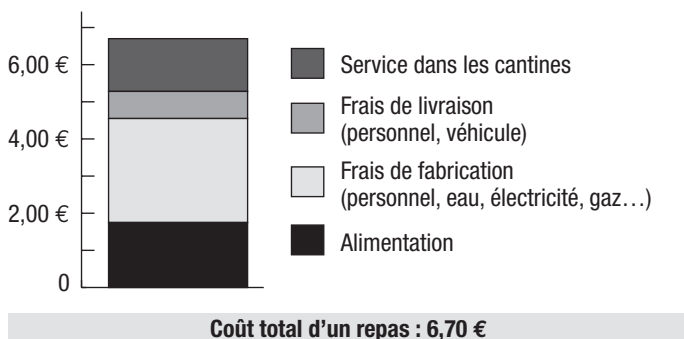
Les résultats en termes de coûts repas

On entend souvent que les repas bios ou locaux à la cantine sont chers. Mais on constate qu'il est souvent difficile de connaître les coûts détaillés par poste dans les cantines ... il est pourtant indispensable de comparer ce qui est comparable !

En Séronais, le coût de l'alimentation pour l'année 2010 est de 1,75 € en moyenne sur l'ensemble des repas de la cantine scolaire. Concernant les repas bios, la moyenne est de 1,82 €/repas.

L'évolution entre 2008 et 2010 est de +11% sur le coût matière global et +1,7% sur le coût matière des repas bios. Ceci montre que des approvisionnements de mieux en mieux maîtrisés permettent de limiter l'impact budgétaire de l'opération.

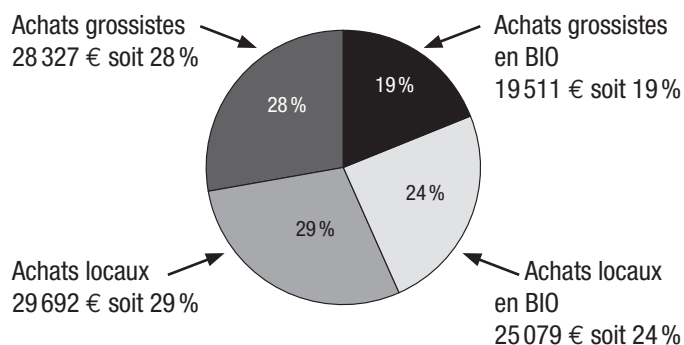
En 2010, le coût de revient global d'un repas scolaire est de 6,70 €. Le coût des produits dans l'assiette ne représente donc que 26% du prix du repas... Une augmentation de 10% du coût de la nourriture n'a donc un impact que de 2.5% sur le coût global du repas !



Le prix payé par les parents est de 2,80 €, ce qui est très raisonnable en comparaison avec les autres cantines du département. Le prix payé par les parents a augmenté de 7,7% entre 2008 et 2010. La prise en charge par la Communauté de Communes a elle augmenté de 14,7% et représente aujourd'hui 58% du coût total du repas : c'est le choix fait par la collectivité.

Les résultats en terme d'impact sur le territoire

En 2010, sur 102 600 € d'approvisionnements, la répartition est la suivante :



Soit :
 - 44 590 € d'achats en agriculture biologique (soit 43 %),
 - 54 770 € d'achats sur le territoire.

Les approvisionnements globaux proviennent à 53,4% d'acteurs du département (dont 27% du Séronais), c'est-à-dire directement auprès des agriculteurs ou artisans et petits commerçants locaux.

En ce qui concerne les produits biologiques, l'impact territorial est un peu plus important puisque 56% des approvisionnements proviennent du département.

Concernant l'appui de l'opération à l'agriculture locale, il est important de noter l'importance de l'agriculture biologique pour le tissu local puisque 45% des approvisionnements biologiques proviennent directement des fermes biologiques d'Ariège (pour les produits conventionnels, seulement 10% proviennent directement des fermes).

Au total, ce sont 38 acteurs qui sont impliqués dans l'approvisionnement de la cuisine centrale, dont 32 du département, 19 agriculteurs (ou groupe d'agriculteurs) et 13 artisans, commerçants ou petits transformateurs. Ceci montre que l'opération Bien Manger Ensemble en Séronais a un impact non négligeable sur le dynamisme économique du territoire.

Des avancées continues

- Depuis 2004, les repas du lundi et du mardi sont bios. Il restait cependant quelques produits mineurs qui restaient non bios même dans ces repas (crème et beurre car difficiles à trouver); depuis 2010, ils sont désormais toujours bios, les repas du lundi et mardi sont donc composés de 100% de produits certifiés « agriculture biologique ».
- Le choix d'un 3^e repas 100% bio n'a pas été fait pour pouvoir intégrer des menus plus diversifiés (certains produits sont difficilement disponibles en bio) et garder le lien au territoire. Cependant, depuis septembre 2009, de nombreux produits bios facilement disponibles sont intégrés chaque semaine en plus des 2 repas bios et la plupart des produits d'épicerie et les condiments sont bios toute l'année.
- Une demande de garantie non OGM est demandée à chaque fournisseur de la cantine.

Les projets de cantine de qualité et de cantine bio ont toutes les chances de se concrétiser... s'il sont envisagés comme **un projet de territoire, partagé par les acteurs et accompagné avec une méthodologie progressive et opérationnelle !**



Le CIVAM Bio 09 dispose de plusieurs années d'expérience et de références diffusables sur ces sujets.

En 2012, le CIVAM Bio est disposé à accompagner de nouveaux projets de repas bios en restauration collective. Pour en savoir plus sur ce sujet, vous pouvez contacter Magali Ruello.

E.G.



CONCOURS PRAIRIES FLEURIES 2012

En 2011, vous y aviez songé, mais pas participé ? La parcelle gagnante en 2011, celle de M. et Mme Morvan à Bousсенac, avait même remporté le concours national, preuve que l'Ariège dispose d'un potentiel fourrager hors du commun. Cette année, le concours des plus belles prairies fleuries est réouvert au sein du parc naturel régional.

Au mois de mai, un jury constitué d'agriculteurs, d'agronomes et d'écologues parcourra les prairies des candidats. L'occasion d'échanger entre professionnels et de promouvoir les techniques qui utilisent la biodiversité naturelle au service des élevages.

Comme l'an passé, plusieurs prix récompenseront les meilleures parcelles : prix mellifère, prix écologique, prix agronomique, prix paysager. Une catégorie particulière sera créée pour les prairies de zone humide.

Les inscriptions se font au PNR auprès de M. Julien Ait El Mekki (05 61 02 71 69).

Comparaison sensorielle de viandes bios et conventionnelles

Lors de la Foire Bio 2011 « Ariège en Bio » plusieurs animations ont été proposées aux visiteurs.

L'une d'elle proposait une dégustation de 3 viandes de veau provenant d'élevages aux systèmes différents.

18 consommateurs ont eu la joie de participer à cette animation basée sur les principes d'une analyse sensorielle. Celle-ci a donc été conçue avec une approche hédonique et une approche descriptive.

*L'analyse sensorielle est un ensemble de méthodes permettant de mesurer les perceptions sensorielles :
Vue • Odorat • Goût • Toucher.*

Un test hédonique est un test consommateur visant à mesurer le plaisir et / ou la satisfaction éprouvés à la vue ou à la consommation d'un produit, alors que le but de l'approche descriptive est de caractériser le produit par des termes appropriés au produit testé.

Pour notre part 3 critères ont été observés : **l'aspect visuel, le goût, la tendreté**. Cette analyse a été réalisée à l'aveugle. C'est-à-dire qu'aucun consommateur n'avait d'informations sur les viandes dégustées.

Afin d'avoir une interprétation globale de ces 3 viandes il est nécessaire de qualifier les consommateurs présents lors de cette analyse. Les 18 dégustateurs peuvent être classés dans 2 grands groupes : consommateurs de 5 à 30 ans et consommateurs de plus de 30 ans.

Sur les 18 consommateurs voici la répartition :

- consommateurs de 5 à 30 ans : 6 soit 33%,
- consommateurs de plus de 30 ans : 12 soit 67%.

Afin de répondre à ces différents critères les consommateurs avaient en leur possession un questionnaire à remplir.

Approche hédonique

• Aspect visuel

La première étape a été de regarder les 3 viandes crues et de déterminer quelle serait leur préférence d'achat :

Descriptif visuel des 3 viandes de veaux

- Echantillon n° 1** : viande de couleur claire (classement OFIVAL 1).
- Echantillon n° 2** : viande de couleur rosée (classement OFIVAL 3).
- Echantillon n° 3** : viande de couleur rosée foncée (classement OFIVAL 4).

- Echantillon n° 1 : 4 consommateurs privilégieraient cette viande lors de leurs achats.
- Echantillon n° 2 : 8 consommateurs privilégieraient cette viande lors de leurs achats.

- Echantillon n° 3 : 6 consommateurs privilégieraient cette viande lors de leurs achats.

La viande qui déclenche le plus d'intention d'achat est donc la viande de veau de couleur rosée (échantillon 2).

Approche globale du goût

• Goût

Ensuite, les testeurs ont eut droit à une dégustation des 3 viandes pour nous donner leurs appréciations. Afin d'avoir une dégustation qui se déroule dans des conditions équitables, les 3 viandes ont été cuites sur une pierre sans aucun condiment.

Pour faciliter la lecture des résultats nous avons regroupé de part et d'autre de la ligne centrale les réponses. Il était demandé aux consommateurs une appréciation globale du produit lors de la mise en bouche. Voici les résultats :

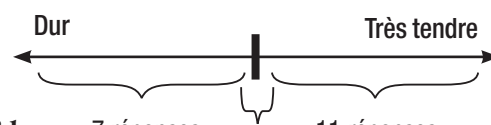


Echantillon n° 1 :	8 réponses	10 réponses
Echantillon n° 2 :	6 réponses	12 réponses
Echantillon n° 3 :	8 réponses	10 réponses

Nous pouvons constater que l'échantillon n° 2 a un maximum de réponses du côté positif. Toutefois le nombre de réponses des consommateurs pour les 2 autres viandes se positionne dans la même direction.

• Tendreté

Par la suite les consommateurs ont eu à déterminer quel était le niveau de tendreté. Voici les résultats.



Echantillon n° 1 :	7 réponses	11 réponses	
Echantillon n° 2 :	6 réponses	3 réponses	9 réponses
Echantillon n° 3 :	5 réponses	2 réponses	11 réponses

Nous remarquons que les échantillons n° 1 et n° 3 ont obtenus plus de réponses dans la partie « tendre ».

Approche descriptive

• Appréciation globale du goût

Les consommateurs avaient à cocher la case qui correspondait le mieux à leur **appréciation** de ce produit.

Critère d'appréciation	Détestable	Très mauvais	Mauvais	Médiocre	Passable	Bon	Très bon	Excellent
Echantillon 1				1	4	9	2	
Echantillon 2			1	2	7	6	2	
Echantillon 3			1	2	3	8	4	

Les consommateurs ont qualifié l'échantillon n° 3 plus favorablement.

• Appréciation globale de la tendreté

Critère d'appréciation	Détestable	Très mauvais	Mauvais	Médiocre	Passable	Bon	Très bon	Excellent
Echantillon 1				1	3	11	2	1
Echantillon 2				3	4	7	4	
Echantillon 3			1	3	5	2	6	1

L'échantillon n° 3 sort du lot en ayant le maximum de réponses dans l'appréciation « Très bon »

Une dernière question leur a été posée : auriez-vous envie de consommer à nouveau ce produit ?

Consommation du produit	Oui	Non
Echantillon 1	12	6
Echantillon 2	8	10
Echantillon 3	14	4

Fort est de constater que l'échantillon n° 3 récolte un bon nombre de réponses positives en ce qui concerne l'envie de consommer à nouveau ce produit puisque 78 % des consommateurs y ont répondu positivement.

Sachant que les consommateurs constituant l'échantillon n'étaient pas des consommateurs qualifiés en analyse sensorielle, il a été difficile de qualifier plus précisément les 3 viandes. Cette approche-là a donc été réalisée oralement pour une meilleure compréhension et de définition des termes qualitatifs.

Grâce à cela nous avons pu déterminer des critères qualitatifs majeurs en terme de goût :

- Goût prononcé.
- Goût fade.

Il est intéressant de croiser la typologie de l'échantillon de consommateurs avec les résultats obtenus pour envisager une interprétation plus précise de l'appréciation des ces 3 viandes.

En effet, il a été constaté que les consommateurs qui appréciaient le plus la viande de l'échantillon n° 1 étaient une majorité de consommateurs âgés entre 5 et 30 ans. Cette appréciation positive a surtout été remarquée lors des tests de couleur de viande et de tendreté.

En conclusion, nous pouvons dire que les consommateurs âgés de 5 à 30 ans privilégient et préfèrent une viande de couleur claire, tendre et de goût peu prononcé, alors que les consommateurs de plus de 30 ans ont apprécié des viandes plus rosées avec un goût plus prononcé.

Décrivons maintenant les 3 types d'élevages :

- Echantillon n° 1 : viande de veau de type laitier d'élevage conventionnel intensif âgé de 4 mois. Alimentation au lait en poudre, en case collective.
- Echantillon n° 2 : viande de veau de type viande "gascon" d'élevage Bio âgé de 5 mois. Alimentation au lait naturel complétée légèrement avec des céréales bios, en bâtiments disposant d'une aire d'exercice.
- Echantillon n° 3 : viande de veau de type viande "gascon" d'élevage transhumant Bio âgé de 7 mois. Alimentation au lait maternel et en extérieur (estive et pacage d'automne).

Croisons maintenant les résultats avec le descriptif de chaque viande.

- La viande n° 1 serait privilégiée surtout par les consommateurs âgés de 5 à 30 ans grâce à sa couleur claire et son goût peu prononcé.
- La viande n° 2 serait privilégiée lors des achats plutôt par sa couleur rosée clair mais également dans l'appréciation globale du produit.
- La viande n° 3 est la plus appréciée au niveau de l'appréciation globale du goût mais également dans l'appréciation de la tendreté qu'ils ont qualifié de « très bonne ».

C.A.

Aides et réglementation

Un nouveau plan de soutien du Conseil Général

Le Conseil Général a créé 2 aides destinées à soutenir le développement des filières maraîchage, ovins lait et caprins lait. Elles concernent l'achat de matériel ou d'animaux dans le cadre de l'installation, de la reprise d'exploitation ou de la diversification de la ferme. Elles sont ouvertes pour la période 2011-2013 (avec rétroactivité pour 2011). La personne à contacter au Conseil général est M. Olivier Hilaire.

Conditions d'attribution

Elles sont accessibles aux agriculteurs à titre principal et aux cotisants de solidarité. C'est une aide directe, hors PAC, qui est donc l'objet d'une

limitation : elle fait partie des aides de minimis. Lors de la demande, il faut donc respecter le plafond pour les aides entrant dans ce cadre, fixé à 7500 € sur les 3 dernières années. Le crédit d'impôt bio en fait notamment partie.

Ovins et Caprins Lait

Pour la livraison de lait ou la transformation fromagère, l'achat d'animaux est subventionné 100 €/animal. L'aide est plafonnée à 6000 € soit 60 animaux.

Le dépôt et l'instruction technique de ces dossiers est sous-traité par le Conseil Général à la Chambre d'Agriculture.

Maraîchage

L'achat de matériel neuf ou d'occasion est subventionné à 40% du montant HT : serres, matériel d'irrigation, tracteur et outils associés, motoculteur et outils associés. Le plafond est fixé à 6000 €. Le matériel touchant d'autres subventions par ailleurs n'est pas éligible.

Le dépôt des dossiers peut se faire directement auprès du Conseil Général.

Ovins Viande

A retenir : une aide similaire est à l'étude pour les ovins viande en 2012.

PVE

Les prochaines dates de dépôt pour les demandes d'aides sur le PVE seront les 7 mai et 20 août 2012. Pour les bios, voici une liste indicative de ce qui peut être éligible :

Le matériel de substitution aux traitements phytos :

- matériel de désherbage mécanique : houes, herses, systèmes de guidage,
- de désherbage thermique,
- de lutte biologique,
- d'éclaircissage mécanique et d'implantation de couvert herbacé en arbo et viti.

Le matériel d'économie d'énergie dans les serres.

Le matériel de réduction de la pression sur la ressource en eau :

- matériel de mesure,
- de pilotage,
- matériel économe en eau.

Lutte contre l'érosion (pour les exploitations situées dans le PAT Basse Ariège) :

- houe, herse,
- matériel divers favorisant l'infiltration de l'eau et limitant le ruissellement,
- matériel pour l'implantation de couverts végétaux et d'entretien mécanique de ces couverts.

Crédit d'impôts 2011

Le montant est réévalué à 2500 € pour 2011 et 2012.

Ce montant s'ajoute aux aides PAC BIO (SAB C et SAB M, CAB) du moment que le tout n'excède pas 4000 €. Ce nouveau CI fait partie des aides de minimis (plafond de 7500 € sur 3 ans).

Vous devez avoir réalisé 40% de vos recettes en bio.

Au printemps 2012, vous allez demander le crédit d'impôt en fonction de ce que vous avez perçu de la PAC bio en 2011. Dans vos calculs, il faut tenir compte que le crédit d'impôts n'est pas imposable alors que les aides PAC le sont ; dans le cas des petites exploitations on a donc intérêt à « maximiser » le CI et à « minimiser » les aides PAC.

Après arbitrage entre ministère du budget et ministère de l'agriculture, seront éligibles au crédit d'impôts :

- les agriculteurs en bio ayant achevé leur conversion
- les agriculteurs n'ayant pas achevé leur conversion, mais pouvant faire état de production « ayant fait l'objet de certification » : c'est-à-dire ceux qui commercialisent des produits végétaux bruts en C2 et C3.

Les éleveurs en conversion, s'ils n'ont pas de cultures de vente, en sont donc exclus puisqu'il n'existe pas de certification "en conversion" pour les produits animaux ! Estimant ce découpage illogique et injuste, la FNAB a porté réclamation – sans nouvelles pour le moment.

Notifications à l'Agence Bio

La notification ne sera plus à renouveler chaque année s'il n'y a pas de changement. (d'après FNAB)

- En cas de modification des informations demandées dans les formulaires, l'opérateur doit mettre à jour sa notification (en ligne, par courrier ou par téléphone).
- La date limite de notification disparaît ; le seul délai à respecter concerne la 1^{re} notification qui doit être faite avant l'engagement auprès de l'organisme certificateur et au plus tard dans les 15 jours après (l'absence de notification dans ce délai est en effet de nature à différer le début de conversion).
- Certaines modalités restent encore à fixer, notamment les procédures d'alerte et/ou d'incitation pour que les opérateurs pensent bien à mettre à jour leurs informations et modifications en temps réel en cours d'année. L'articulation et le croisement avec les données des OC restent aussi à préciser.

PAC 2012

A l'heure actuelle, nous nous orientons vers une continuité avec le fonctionnement de l'année précédente. L'aide bio est versée en fonction des surfaces. Elle est conditionnée à la présence d'animaux bio ou en conversion, mais nous sommes en attente de précisions sur le sujet. Nous vous informerons par mail ou par courrier : gardez l'œil ouvert sur le sujet car il évolue souvent jusqu'à la veille du 15 mai.

L'aide bio se décompose en 2 volets

- Mesure « Soutien à l'AB, volet Conversion » : sur les parcelles en conversion.
- Mesure « Soutien à l'AB, volet Maintien » : sur les parcelles en bio.

CONVERSION	Catégorie	€/ha (maxi)
SAB-C4	Maraîchage et arbo	900
SAB-C3	Légumes de plein champ, raisin de cuve, PPAM	350
SAB-C2	Cultures annuelles (Y COMPRIS prairies temporaires de moins de 5 ans)	200
SAB-C1	Prairies permanentes et temporaires	100

MAINTIEN	Catégorie	€/ha (maxi)
SAB-M4	Maraîchage et arbo	590
SAB-M3	Légumes de plein champ, raisin de cuve, PPAM	150
SAB-M2	Cultures annuelles (HORS prairies temporaires de moins de 5 ans)	100
SAB-M1	Prairies permanentes et temporaires	80

Les vins Bios arrivent !

D'après un communiqué de presse de l'Agence Bio

et la lettre d'information de l'interprofession des vins bios du Languedoc-Roussillon (AIVB-LR) de février 2012.

Des pratiques de vinification bientôt réglementées en bio



Jusqu'à présent, la réglementation européenne spécifique à la Bio encadre la production de raisins biologiques mais pas la vinification. C'est la raison pour laquelle on ne parlait pas de « vin bio » mais de « **vin issu de raisins de l'agriculture biologique** » ou de « **vin issu de raisins bio** ».

Depuis 2005, le logo AB est autorisé à proximité immédiate de cette mention, pour identifier plus facilement les vins issus de ces pratiques. Pour être cohérents avec leur choix de cultiver leurs vignes suivant les règles de l'agriculture biologique, les vignerons bios ont à cœur de respecter la qualité biologique de leurs raisins tout au long de la vinification, de la conservation et du conditionnement des « vins issus de raisins bio ». Ainsi, bon nombre de viticulteurs et vignerons bios ont choisi de se conformer volontairement à un référentiel ou à une charte privés, applicables au vin issu de raisins biologiques (Charte FNIVAB en France, Biodyvin, Demeter, Nature et Progrès...). Sur la base de ces pratiques et de plusieurs années de travaux de recherche, la Commission européenne vient d'adopter, le 8 février 2012, des règles de vinification bio communes à l'ensemble des États membres qui complètent les règles déjà en vigueur pour la viticulture bio.

A compter de la vendange 2012, les vins répondant à ces nouvelles règles pourront bénéficier de la mention « vin biologique ».

Ce règlement, qui entrera en application le 1^{er} août 2012, prévoit notamment :

- l'interdiction de certaines pratiques de vinification,

- une limitation stricte des intrants utilisables,
- une limitation des apports en sulfites autorisés.

Il instaure des règles pour respecter le plus possible la véritable nature du produit tout en préservant la diversité et la qualité des vins qui sont dans tous les cas élaborés à partir de raisins biologiques.

Comment reconnaître un « vin issu de raisins bio » et à partir d'août 2012 un « vin bio » ?

Un vin bio ou issu de raisins bio est obligatoirement identifié par les mentions suivantes :

- « Vin bio » ou « Vin issu de raisins de l'agriculture biologique »,
- la référence à l'organisme certificateur.

Le logo AB français peut être apposé sur les bouteilles de vins issus de raisins bio et bientôt de « vin bio ». Son usage est cependant facultatif.

A compter d'août 2012, le logo européen figurera systématiquement sur tous les vins bio issus de l'Union européenne. Il ne peut être apposé sur les vins issus de raisins bio.

Quelles sont les pratiques interdites en vinification biologique ?

Pour assurer le plus strictement possible le respect de la véritable nature du produit, sont interdites les pratiques suivantes :

- la concentration partielle par le froid,
- l'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques,
- les traitements par électrodialyse ou aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin,
- la désalcoolisation partielle des vins.

Sont autorisés avec restriction :

- les traitements thermiques : limités à 70°C,
- la centrifugation et la filtration : minimum 0,2 micromètre.

suite page 8

Les traitements thermiques, l'utilisation de l'osmose inverse et l'utilisation des résines échangeuses d'ions seront réévalués avant le 31/12/2015.

Quels sont les additifs et auxiliaires autorisés ?

De nombreux additifs et auxiliaires sont employés en vinification pour l'oxygénation, la filtration, le développement des levures, la clarification, la stabilisation, l'acidification ou la désacidification du vin.

En agriculture biologique, une liste limitative d'additifs et d'auxiliaires utilisables sous conditions a été établie. Certains (gomme arabique, levures, tanins...) sont issus de matières premières agricoles, et doivent être biologiques s'ils sont disponibles en cette qualité.

Qu'en est-il des doses de sulfites applicables ?

Une réduction de - 50 mg/l ou - 30 mg/l, en fonction de la teneur en sucre résiduel, est appliquée à la vinification biologique par rapport aux taux maximum fixés par la réglementation générale. Ces taux peuvent être relevés uniquement en cas de conditions climatiques exceptionnelles reconnues par l'Etat membre conduisant à une détérioration du statut sanitaires des raisins biologiques dans une zone donnée compte tenu des attaques bactériennes ou fongiques.

Teneurs limites en sulfites (d'après AIVB-LR)

	Teneur limites OCM viti-vinicole	Teneur limite Vins bios
Rouges secs	150 mg/L	100 mg/L
Blancs et rosés secs	200 mg/L	150 mg/L
Autres vins	Nombreuses catégories	- 30 mg/L par rapport aux catégories de l'OCM

Comment seront traités les stocks existants ?

A compter du 1^{er} août 2012, les vins répondant à la nouvelle réglementation pourront bénéficier de la mention « Vin bio », y compris ceux produits avant cette date si l'opérateur peut en apporter la preuve à son organisme certificateur.

Les vins produits avant le 31 juillet 2012 ne répondant pas à cette réglementation pourront être écoulés avec la mention précédemment en vigueur, à savoir « Vin issu de raisins de l'agriculture biologique » ou « Vin issu de raisins bio ».

FORMATIONS

LES FORMATIONS DU CIVAM Bio 09

Organisées en partenariat avec l'AADEB (viande), avec la Chambre d'Agriculture (maraîchage)

CONDITIONS de PARTICIPATION

Les formations proposées par le CIVAM Bio 09 sont ouvertes à tous les agriculteurs, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires et aux personnes en cours d'installation.

Étant donnée l'augmentation du nombre de sessions et des demandes d'inscriptions de la part de personnes d'Ariège ou d'autres départements, le CIVAM Bio 09 s'est donné les règles suivantes :

- Inscription préalable obligatoire (le nombre de places étant limité) ; **l'inscription est un engagement à participer à l'intégralité de la formation.**
- Adhésion au CIVAM Bio 09 non obligatoire, mais priorité aux adhérents du CIVAM Bio 09 (ou des autres GAB) à jour de leur cotisation 2012.
- Pour les non adhérents, l'adhésion au « service de formation du CIVAM Bio 09 » est obligatoire (15 €), ouvrant droit à toutes les formations de l'année civile (pour information, l'adhésion au « service formation » est incluse dans l'adhésion générale au CIVAM Bio 09).
- La participation à chaque formation est gratuite : les formations sont financées par vos cotisations aux fonds Vivea et dans certains cas par l'Europe (fonds Feader).

Pour faire le point sur votre situation, contactez nous.



Formations Commercialisation

CALCULEZ VOS PRIX DE VENTE PAR RAPPORT À VOS COÛTS DE PRODUCTION

Être capable d'analyser ses coûts de production, coûts de commercialisation pour savoir construire et déterminer le prix de vente de ces produits. Être capable d'optimiser ses coûts de production.

Formation réservée aux producteurs de viande bovine, ovine, porcine et avicole.

- **Intervention** : Corinne Amblard, Technicien viande
- **Date** : Automne 2012 • **Contact** : Corinne Amblard

AVOIR UNE DÉMARCHE COMMERCIALE ACTIVE

Apprendre à positionner son produit et à dynamiser la communication avec sa clientèle, afin d'améliorer ses techniques de vente et sa stratégie commerciale. Comprendre et s'adapter aux attentes de la clientèle. Identifier la concurrence, savoir organiser sa mise sur le marché (stand, plaquettes de communication, argumentaires avec la clientèle, lisibilité des produits). Bien communiquer.

- **Intervention** : à définir
- **Date** : Automne 2012 • **Contact** : Corinne Amblard

Formation transversale

Écosystèmes

LA FAUNE AUXILIAIRE EN AGRICULTURE : COMPRENDRE SON RÔLE SUR LA FERME, SENSIBILISER LES VISITEURS

Connaître la nature (et les écosystèmes) pour la mettre au service de l'exploitation au lieu de lutter contre les ravageurs sans prendre en compte la faune utile : la biodiversité et les écosystèmes existant sur l'exploitation, la faune auxiliaire et l'aménagement parcellaire, les fonctions de la haie et de la mare... Observer la faune auxiliaire présente dans différents milieux agricoles. Connaître son environnement pour mieux le faire découvrir aux visiteurs de la ferme.



Public : agriculteurs faisant ou non de l'accueil à la ferme.

- **Intervenant** : Alain Roujas, Océanides MP/ la Clairière aux Insectes.
- **ATTENTION CHANGEMENT DE DATE : LES 5 ET 10 AVRIL**
- **Contact** : Cécile Cluzet

Formation Élevage

DES VOLAILLES EN BONNE SANTÉ

Les éleveurs de volailles, poules pondeuses, poulets de chair, ont besoin d'acquérir des réflexes simples pour maintenir leurs animaux en bonne santé. Cette journée leur permettra de vérifier leurs pratiques, de disposer d'outils pertinents, dans le respect du cahier des charges de l'élevage avicole biologique. Nous rappellerons les besoins des volailles afin qu'elles aient la capacité physique et immunitaire de s'adapter aux aléas climatiques et autres stress. La réglementation vis-à-vis des salmonelles sera abordée.

Pour prévenir ou guérir les maladies des volailles, nous disposons d'une pharmacie de base : homéopathie, phytothérapie, aromathérapie, élixirs floraux, oligoéléments. Nous les appliquerons aux principaux problèmes rencontrés : picage, parasites externes, ponte irrégulière, qualité de l'œuf, troubles digestifs (vers, coccidioses,...), troubles respiratoires, boiteries.

La journée se veut pratique et dynamique (jeu de carte interactif, visite d'une ferme, diaporama illustré et commenté).

- **Intervenant** : D. LAROCHE – vétérinaire homéopathe
- **Durée** : 2 jours. • **Dates** : automne 2012.
- **Contact** : Corinne Amblard

Formation production fromagère

VERS UNE MEILLEURE GESTION DES PRAIRIES EN LIEN AVEC LA QUALITÉ DES FROMAGES

Organisée en partenariat entre le CIVAM BIO 09 et l'AFFAP

Nous savons que l'alimentation des vaches laitières a une influence sur la qualité du lait et donc du produit fromager. Nous savons que la base de l'alimentation est l'herbe. La gestion des prairies et de l'herbe sont donc au cœur du fonctionnement des petites exploitations fromagères de montagne. Mais il est encore très difficile de travailler sur les liens entre élevage, produit et territoire.

A l'image des outils mis en place dans le Massif Central, il s'agit d'engager une réflexion et de confronter les expériences, autour des types de prairies, leurs caractéristiques et l'impact sur la qualité du lait cru et des fromages.

Pour cela, l'objectif de cette formation sera de :

- Comprendre la caractérisation des effets des pratiques de gestion des prairies sur leur valeur agricole, leur

niveau de diversité floristique, leur fertilité et sur leur valeur « qualité » pour la production de fromage.

- Appréhender le lien entre la qualité des prairies et la qualité du lait et des fromages.
- Mesurer le bénéfice d'une bonne exploitation du pâturage. Pour cela, des thèmes : organisation du pâturage, types de prairies de son exploitation, modes de gestion des prairies, choix de prairies temporaires implantées, critère qualité du lait, caractérisation sensorielles du produit (couleur, goût, odeur, texture).

- **Intervenant** : à définir.
- **Durée** : 2 jours. • **Dates** : automne 2012.
- **Contacts** : AFFAP - Nicolas LUCET : 05 61 02 14 19 ou CIVAM BIO 09 - Corinne Amblard

Inscriptions aux formations à retourner à : CIVAM Bio 09, Cottes, 09240 La Bastide de Sérou

Nom, prénom :

Téléphone :

Statut agricole : (information indispensable pour les financements)

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Exploitant agricole, conjoint collaborateur, ou aide familial | <input type="checkbox"/> Cotisant solidaire |
| <input type="checkbox"/> En cours d'installation | <input type="checkbox"/> Pas de statut agricole |

Adresse postale :

Adresse mail : Production :

Je souhaite m'inscrire à la (aux) formation(s) suivante(s) :

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> La faune auxiliaire en agriculture | <input type="checkbox"/> Avoir une démarche commerciale active |
| <input type="checkbox"/> Des volailles en bonne santé | <input type="checkbox"/> Vers une meilleure gestion des prairies en lien avec la qualité des fromages |
| <input type="checkbox"/> Calculez prix de vente / coûts de production | |

J'ai d'autres thèmes de formation à proposer :

STRATÉGIE COMMERCIALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE MARAÎCHÈRE

Il est important pour le porteur de projet en maraîchage de bien penser sa stratégie de vente. Les petits tableaux qui suivent avec les colonnes avantages/inconvénients vous permettront de bien envisager les enjeux de cette réflexion et, pour ceux qui déjà en vente directe, d'améliorer leurs pratiques.

On va partir de définitions simples des CC (circuits courts) à savoir la commercialisation des produits agricoles en direct entre le producteur et le consommateur ou avec un intermédiaire au maximum ; celui-ci pouvant être les commerces de proximité ou la restauration collective. En circuits courts, nous verrons les caractéristiques des marchés, la vente à la ferme, les magasins de producteurs, les Amap ou groupes de consommateurs, la vente des paniers, et quelques notions de circuit long.

LES CIRCUITS TRADITIONNELS : LE MARCHÉ

Caractéristiques	Avantages	Inconvénients
Regroupement de producteurs et de revendeurs sur un lieu de vente ponctuel sous gestion communale	Étal varié Clientèle fixe et occasionnelle	Temps de commercialisation très long Volume de vente lié aux aléas climatiques et aux saisons
Emplacement et dimensions variables	Autonomie de gestion Gestion d'un manque de produit sans impact sur le consommateur	Saturation relative
	Développement du lien social : consommateur/producteur	Travail le week-end Concurrence avec magasin

Perspectives : Développement ou réhabilitation des marchés. Création de marchés à thème (bio).

Identification : Le marché est un site de concurrence où les revendeurs peuvent parfaitement copier le style « producteur » il est donc très important de se différencier : panneau, banderole haute, basse ou arrière.

Étiquetage : D'un point de vue réglementaire les indications obligatoires sont : **Nom** du produit • **Origine** : commune, département • **Prix** au kilo ou à la pièce • **Catégorie II** utilisée pour éviter tout désaccord avec les fraudes sauf certains légumes • **Indication** : bio pour la valeur ajoutée.

LES CIRCUITS TRADITIONNELS : LA VENTE À LA FERME

Caractéristiques	Avantages	Inconvénients
Vente individuelle ou regroupement de producteurs sur une exploitation	Étal très varié Valorisation du bâti Panier moyen élevé Produits frais et variés de proximité Autonomie de gestion Pas de compétition sur les produits Lien social : producteur/consommateurs	Temps de commercialisation long Aléas climatiques et saisons Diversité moindre que sur un marché Accessibilité du magasin

Stratégie de communication : Proche d'un axe routier. Communication routière pertinente. Encarts et articles dans les journaux. Diversité proportionnelle à la fréquentation.
Équilibre à partir de 2 ou 3 ans.

VERS DE NOUVELLES FORMES COLLECTIVES

A) les magasins de producteurs

Caractéristiques	Avantages	Inconvénients
Vente dans un local en propriété, mis en disposition ou en location de produits des exploitations locales	Diversité de produits Produits frais et de saison Lien social : producteur/consommateurs Possibilité d'introduire de l'épicerie	Temps de commercialisation très long. Gestion collective complexe à adapter aux contraintes des exploitations. Diversité moindre/marchés. Système bien adapté aux grandes villes.

Stratégie de communication : Communication trimestrielle : journaux, tracts, affiches, radios locales. Possibilité de commandes. Implication dans le commerce local. Livraisons à voir.

B) Les Amaps

Caractéristiques	Avantages	Inconvénients
Organisation collective des consommateurs pour le groupage des commandes la logistique, la distribution et la transmission des paiements. Achat à l'avance de la production. Solidarité en cas de difficultés pour le producteur.	Gain en temps et en énergie pour le producteur. Lien social fort. Lieu d'échanges collectif. Vente peu coûteuse. Aide des amapiens en cas de besoin . Avance de trésorerie pour le producteur	Nécessite un groupe de consommateurs motivés. Accepter de rendre des comptes aux consommateurs. Pour les consommateurs, accepter les aléas climatiques et l'hétérogénéité des paniers. Surprise par le contenu du panier (recettes). Gestion du turn over.

C) La vente de paniers

Caractéristiques	Avantages	Inconvénients
Pas de statut particulier. Vente gérée par le producteur.	Livraison à domicile ou dans un point de vente, point de dépôt ou réception fermes. Produits frais de saison, de proximité. Autonomie de gestion. Gain en temps et en énergie pour le producteur.	Paniers remplis par le producteur. Temps de livraison, de préparation. Diversité obligatoire, par de prise en charge en cas d aléas climatiques. Quel débouché en période estivale ?

Les caractéristiques des paniers

• Un panier attractif

Diversité des produits.
 Volume en rapport : individuel ou familial.
 En rapport avec les habitudes alimentaires.
 Communication et pédagogie.
 Un volume minimum.
 Le petit « plus » : variabilité suivant le public.

• Du vert obligatoire

Légume obligatoire à salade toute l'année.
 Salade printemps été, automne : alternance laitue, feuille de chêne, batavia.
 Couleur.
 Chicorées en transition automne/hiver. Mâche et endives en hiver.
 Diversification : roquette, pissenlit, pourpier, mesclun.
 Attention aux prix.

Légumes d'hiver : bien gérer la fréquence	Légumes de printemps : gestion fine des abris
Désistements liés aux paniers d'hiver • Légumes à fréquence forte (3 fois sur 4 fois) : choux, poireaux, pomme de terre, oignon, carotte. • Légumes à fréquence moyenne (2 fois sur 3) : navet, betterave, épinard, courges. • Légumes à fréquence faible (1 fois sur 4) : échalotte, ail, blette, céleri-rave. • Diversification : radis noir, chou rave, rutabaga, panais, choucroute.	Panier plus léger Optimiser les légumes de garde Légumes de mars : radis, blette, épinard Légumes d'avril : navet botte, oignon blanc, chou pointu Légumes de mai : pois, fèves, betterave botte, carotte botte, courgette
Légumes d'été : les standards	Légumes d'automne
• Légumes avec fréquence forte (3 fois /4) : tomate, courgette, poivron, oignon blanc. • Légumes à fréquence moyenne (2 fois/4) : aubergine, concombre, melon, haricot, carotte botte, pomme de terre. • Légumes à fréquence faible (1 fois/4) : tomate cerise, pastèque, pâtisson, fruits rouges. Cornichon, aromatiques.	Opulence des légumes d'automne Fréquence des légumes d'été et d'hiver (glissement progressif) Diversification : maïs doux, physalis, rhubarbe

La vente en circuits courts engendre des contraintes qui sont identiques à toutes ces options : marchés, ventes à la ferme, paniers : nécessité d'une diversité toute l'année, nécessité d'une production constante, difficultés d'approvisionnement à certaines périodes.

L'évaluation de l'efficacité des ventes en terme de retombées économiques sur l'exploitation est à envisager en regard de la rémunération de l'exploitant pendant son temps de vente (nombre d'heures = 8 h x 10 €) et celle du salarié présent sur le stand (8 h x 15 €) ; on inclut dans ce temps la vente et la préparation qui peut être plus longue en forte saison.

Coûts moyens observés en % du CA			
Marchés : 25 à 30 %	Vente à la ferme : 20 à 25 %	Paniers : 20 à 30 %	AMAP : 15 à 20 %

suite page 12

Mais d'autres éléments interviennent : Le transport et l'amortissement du véhicule : 0,5 €/km.

- La balance : 250 € par an/balance. Les emballages : 0,015 € pour 1 € de CA.
- L'emplacement : coût réel, pour la vente à la ferme, il s'agit de l'amortissement du local.

**Exemples en Ariège / coûts moyens annuels marché/vente en 1/2 gros
Avec deux producteurs en marchés de plein vent et un producteur en 1/2 gros**

Caractéristiques	Marché de Balma	Marché du Capitole	Distribution 1/2 gros			
Semaines	48 s	45 s				
Fréquence	1 fois/semaine	1 fois /semaine	1 fois /semaine			
Frais km	160 x 48 x 0,5 = 3840 €	160 x 45 x 0,5 = 3600 €	120 x 48 x 0,05 = 2880 €			
Emplacement	120,00 €	517,50 €				
Balance	250,00 €	250,00 €	250,00 €			
Emballages	100,00 €	20,00 €				
Temps de préparation	16 x 10 x 48 = 7680 €	7 x 10 x 45 = 3150 €	8 x 10 x 48 s = 3840 €			
UTH	2	1	1			
Temps de présence sur le stand	12 x 10 x 48 = 5748 €	6 x 10 x 45 = 2700 €	0			
CA /marché	1000 € x 48 = 48000 €	400 € x 45 = 18000 €	1000 € x 48 = 48000 €			
Frais sans rémunération MO	4310 €	4387 €	3130 €			
Frais avec rémunération MO	17738 €	10237 €	6970 €			
% / CA annuel du marché ou de la distri avec ou sans MO	37%	9%	56%	24%	14,50%	6,5%

En circuits courts, les coûts de préparation et de vente ont une incidence plus élevée mais les prix de vente ne sont pas les mêmes.

LES CIRCUITS LONGS

Caractéristiques	Avantages	Inconvénients
Vente à un ou plusieurs grossistes ou GMS	Planification des surfaces et des espèces Volume de vente importante Temps de vente réduit Spécialisation du matériel Peu d'interlocuteurs	Tributaire des fluctuations du marché Coût des emballages Cahier des charges rigoureux Déconnexion avec le consommateur Prises de décision limitée

Stratégie en filière longue

- Ce n'est pas une gestion de surplus.
- La diversification circuit long répond à une problématique de l'exploitation; la production doit être réalisable avec le matériel existant au mieux, sans déstabilisation de l'équilibre travail, et répondre à une demande du territoire.
- Production ciblée sur quelques légumes (1 à 5) en fonction des besoins des opérateurs.
- Présence d'opérateurs en gros de proximité.

Les questions a se poser en circuit long

- La surface est-elle suffisante pour cette diversification ? y compris en surface sous abris.
- La structure est-elle déjà en voie de spécialisation ?
- Réaliser un prévisionnel de diversification attendu en tenant compte des variables : rendement des cultures, main d'œuvre et prix attendus.
- Évaluation de la prise de risque : achat de matériel.
- Approche du calendrier de culture en somme de travail : pointes de productions, gestion de la main d'œuvre, volume livrable.

CONCLUSION

Il est important de bien réfléchir sa stratégie commerciale avant de se lancer. Beaucoup parlent du lien social très important avec les consommateurs et adoptent un système mixte Amap + marchés en circuits courts, qui leur donnent satisfaction de ce point de vue mais leur impose une bonne organisation de travail pour apporter une production et une diversité de production toute l'année. Une diversification plein champ peut être envisagée sur quelques légumes sans déstabiliser l'équilibre travail de la ferme, avec le matériel existant ou à investir en rapport avec les besoins du marché. On parle de 10 à 20 % de la population touchée par les circuits courts en bio, on dit que la clientèle captive est déjà « canalisée », que les marchés sont déjà pourvus, mais il reste encore des marges de manœuvre...

En circuit long il existe des créneaux porteurs avec la restauration collective mais l'organisation du travail n'est pas la même et on ne peut envisager de travailler sur ce créneau avec une gamme de légumes aussi étendu qu'en circuit court. Une spécialisation des structures se met en place dans d'autres régions avec la vague de conversion des trois dernières années et la création des OP (Organisation de Producteurs) allant dans ce sens. En espérant que les fondamentaux de la bio (biodiversité, autonomie des exploitations, techniques alternatives) ne soient pas remis en cause et que la structuration des différentes filières soit toujours pérenne... !

Ph. D.

RETOUR SUR LA FORMATION PAILLAGE DU SOL ET FERTILITÉ

La formation a réuni 8 stagiaires agriculteurs ou porteurs de projet avec l'intervention de P. Besse maraîcher, arboriculteur en AMAP à Lagardelle et expérimentateur de ces techniques innovantes. La première partie de son intervention a été consacrée à des rappels importants concernant le cycle du carbone et de l'humus.

Pourquoi relier paillage et fertilité du sol ?

Le paillage a le mérite de protéger le sol de l'érosion (même lorsqu'il s'agit de matériaux plastiques) et de se protéger des adventices ce qui n'est pas négligeable en maraîchage biologique. Les paillages organiques et notamment le BRF (bois raméal fragmenté) ont en plus le mérite de rendre au sol une litière permettant de relancer l'activité biologique du sol, c'est à dire à terme leur fertilité. Aujourd'hui cette activité biologique peut être mise à mal par certaines pratiques non appropriées comme le labour profond ou une fertilisation mal adaptée notamment sur l'azote.

La question de l'incorporation n'est pas la plus importante dans ces techniques alternatives car le paillage organique finit toujours par s'incorporer sous l'effet de la dégradation de la faune du sol, de la pluie et des opérations de sarclage et binage.

Les différentes sortes de paillage organiques

1. Compost en tas ou compostage de surface épandu en hiver. Attention à la qualité du compost lorsqu'il est issu d'effluents d'élevage non bio, l'important est de l'incorporer suffisamment mûr dans la couche superficielle du sol pour les semis de légumes racines. On peut le laisser tel que pour les plantations classiques, gourmandes en humus stable : choux, poireaux, courges, solanacées.

2. Mulch de gazon, de feuilles, paille et carton ou papier kraft (arbres fruitiers) pour pailler certaines cultures avec un effet sur les adventices annuelles mais pas sur les vivaces (potentille, chiendent, chardon, liseron, rumex).

3. Le BRF : bois raméal fragmenté. Issu de branches de moins de 7 cm, coupées en hiver, bois vivant issu de l'aubier. Riche en sève élaborée et en protéines, il sera décomposé rapidement au bout d'un an en stimulant fortement l'activité des champignons et de la micro-faune du sol.

On pourrait adjoindre 20 % de résineux maximum, pas plus, avec les problèmes de pH que cela pourrait présenter. Ce broyat est épandu en automne ou en hiver en couche mince de 3 cm d'épaisseur sur les légumes à planter au printemps, fruits, petits fruits et PPAM (plantes médicinales). Outre l'augmentation de la matière organique, l'amélioration de la structure du sol, une meilleure rétention de l'eau, le BRF limite les émissions de dioxyde de carbone à condition qu'il soit lié à des techniques de non labour des terres.

4. L'engrais vert : Utilisation du mélange avoine + vesce broyé en mai, non incorporé, et de luzerne annuelle d'Arabie Medicago arabica, plante fourragère qui fleurit au printemps, fait ses fruits en spirale et disparaît en mai laissant un bon

mulch pour plantation de légumes sans aucun travail du sol (choux).

Cas spécial des légumes

Il est en effet déconseillé d'incorporer le BRF et de planter les légumes directement, surtout dans un sol insuffisamment pourvu en matière organique et peu réactif, car cela provoquerait une faim d'azote au détriment des légumes, surtout si la quantité de broyat est trop importante. Les champignons qui se développent consomment les sucres et les protéines mais aussi l'azote. Il sera donc conseillé d'installer la première année, sur ces sols ne répondant pas bien, une couche de compost animal bien mûr pour stimuler davantage l'activité du sol avant l'installation du BRF en surface.

En tenant compte de ces éléments (état organique du sol, quantité de broyat à installer, présence d'adventices vivaces sur le terrain) on veillera à respecter ce délai avant plantation d'un mois et demi pour un engrais vert et de plusieurs mois pour le BRF qui correspond à cette période très importante de travail superficiel du sol qui permet ensuite d'échapper à cette faim d'azote sur les légumes semés ou plantés.

Cas concrets de paillage

- Oignons, fèves, petit pois : avec ou sans paillage, on n'observe pas de différence au niveau de la croissance. L'oignon est planté, sarclé et mulché sur la planche après le premier sarclage (paille + carton). Après récolte des oignons, des choux sont plantés dans le mulch.
- Carottes de plein champ semées directement sur compost mûr avec grande facilité de récolte ou semées sur sol nu, sarclée et au final mulchée.
- Rhubarbe : compost de bois + carton : 4 récoltes/an.
- Plantation de tomates sur paillage plastique stabilisé avec BRF.
- Compost mûr en tas ensemencé en graines de courges en poquet, 2 tours d'eau, aucun travail du sol ni de désherbage.
- Compost mûr de cinq ans planté en pomme de terre primeur (Rosabelle + Belle de Fontenay) avec protection thermique P17 rendement : 2,2 kg par m².

Conclusion

La Communauté de communes du Séronnais et le PNR Pyrénées Ariégeoises mettent à la disposition des communes, des professionnels et des particuliers en prestations de service un matériel de broyage indépendant. Ce broyeur est constitué d'un moteur thermique de 30 CV sur remorque, composé d'un rotor de 24 fléaux pouvant broyer des branches jusqu'à 15 cm avec trémie. L'agriculteur doit couper ses branches à l'avance et prévoir une journée de broyage pour rentabiliser la location.

Ces techniques alternatives sont intéressantes à suivre concernant le paillage et la fertilité du sol même si elles sont menées à petite échelle pour l'instant. Elle se heurte aussi à l'approvisionnement en matériaux disponibles notamment sur le BRF, et la nécessité de rétablir et d'entretenir des haies autour des parcelles pour la biodiversité.

Ph. D..

FÉVEROLE OU SOJA ?

La légumineuse est indispensable à intégrer dans nos rotations en agriculture biologique. Dans les systèmes avec élevage, la légumineuse est présente sous forme de prairies temporaires (trèfle, luzerne...). Or, en grandes cultures il n'est pas toujours possible de copier le système polyculture élevage en intégrant à la rotation des légumineuses fourragères. Nous avons adopté la féverole dans nos rotations mais cette culture est souvent décevante surtout lorsque le climat n'est pas favorable (gel d'hiver, stress hydrique à floraison...). Du point de vue économique, la féverole se trouve souvent en bas du tableau. Le rendement moyen en sec est d'environ de 15 qx selon les années et le prix du marché est d'environ 350 – 420 €/T. En décomptant la mécanisation et le cas échéant les semences, la marge sans les aides PAC est faible.

Le soja en sec propose des atouts intéressants en comparaison avec la féverole. Le soja a un rendement moyen en sec équivalent à celui de la féverole, or celui-ci se vend autour de 580 €/T. De plus, le soja étant une culture de printemps, il vous permet de gérer votre

interculture comme vous le souhaitez. Vous pouvez soit mettre un couvert végétal, soit faire plusieurs faux semis pour les parcelles trop envahies d'adventices. Nous ne semons pas trop tôt le soja ce qui nous permet de revenir sur les terres dans de bonnes conditions.

Remarques :

- Tout itinéraire technique comprenant une maîtrise de l'enherbement (bineuse herse étrille, houe...) obtient des rendements supérieurs.
- Le soja n'est pas une variété hybride.
- Une lentille peut aussi remplacer la féverole.
- Le soja doit être extrudé (au moins chauffé) pour être utilisé en alimentation animale.

Conclusion : si je suis en système de grandes cultures, il est intéressant d'essayer le soja (surtout si nous sommes équipés d'une bineuse). Etant éleveur valorisant ses propres céréales, je continue avec la féverole.

La variété ASTAFOR est disponible à la CAPLA. Cette variété est destinée à l'alimentation animale, dont le cours du marché augmente car il y a un besoin croissant sur la filière animale en agri-

culture biologique. Le soja se vend sur les marchés autour de 580 €/T.

Le rendement moyen en sec est de 1,5 T/ha et de plus de 2 T/ha en irrigué.

Du groupe I/II (précoce – demi-précoce), l'ASTAFOR se sèmera début mai. Les règles d'or pour semer sont :

- avoir passé les risques de gel.
- avoir un sol réchauffé pour des conditions poussantes.

L'insertion de la première gousse d'As-tafor est haute, ce qui facilitera la récolte. Un ou deux passages de bineuses seront très bénéfiques pour le rendement. Si vous n'avez pas la possibilité d'utiliser une bineuse, vous pouvez semer le soja à faible écartement (35 cm) pour créer de la compétition avec les adventices. Vous pouvez utiliser au moins la herse étrille à l'aveugle, puis un second passage au stade 2 feuilles unifoliées ainsi qu'un deuxième passage au stade 3-4 nœuds. L'écartement de semis conseillé est de 35 cm à 60 cm.

Les densités de semis sont de 500 000 graines/ha en sec et de 400 000 graines/ha en irrigué.

François Cruvellier
Technicien Capla

CHOISIR SA VARIÉTÉ DE SOJA BIO

Variétés de soja testées au CREAB (essais pluri-annuels). En gras : variétés conseillées en AB.

Nom	Précocité *	Commentaires	Débouché probable**
ASTAFOR	I/II	Productive, teneur en protéine assez élevée, mais petit grain.	AA
ECUDOR	II	Très productive, teneur en protéine assez élevée, grain moyen à petit.	AA / AH
FUKUI	I	Moyennement productive, irrégulière en protéines.	
ISIDOR	I	Moyennement productive, teneur en protéines élevée, gros grains.	AH
LANDOR	I	Moyennement productive, teneur en protéines élevée, grain moyen à petit.	AH/AA
MENTOR ES	00	Assez peu productive, forte teneur en protéines, adaptée aux semis tardifs avec irrigation.	
MITSUKO	II	Productive, teneur en protéine plutôt faible, grain moyen.	AA
SANTANA	I/II	Productive, teneur en protéines moyenne, grain de faible calibre.	AA
SATYNA	00	Moyennement productive, teneur en protéines moyenne.	
SHAMA	I	Productive, bonne teneur en protéine, gros grain. Référence pour l'AH.	AH
SPHERA	I	Productivité moyenne à faible, teneur en protéines élevée. Grain petit.	AA
SUMATRA	I/II	Faible en production et en qualité, sensible sclérotinia.	

(*) de 00 : très précoce, à II : tardive. (**) AA : alimentation animale, AH : alimentation humaine.

Pour la vente en alimentation humaine, le critère est la teneur en protéines mais aussi la grosseur des grains.

C.C.

AGENDA RENCONTRES TECHNIQUES

Rencontre technique « Sol »

Echanges sur la problématique suivante : Comment en savoir davantage sur son sol par la simple observation ? Cette thématique est transversale à tous les types de production !

► Jeudi 12 avril à 14h au vignoble de Larthet, Carla-Bayle : Lecture du paysage, profil cultural, prélèvements pour analyses Hérody...

Rencontre du « Groupe Herbe »

Echanges sur la gestion du troupeau dans la lutte contre le parasitisme.

► Jeudi 19 avril à 14 h. Lieu à définir

Rencontre technique « Mirepoix »

Autour des grandes cultures bios en place : problématiques de désherbage.

► Lundi 23 ou Jeudi 26 avril. Lieu à définir.

D'autres rencontres sont possibles en fonction des demandes :

- détermination botanique dans les prairies permanentes, pour mieux comprendre la dynamique de pousse de vos prairies au printemps,
- implantation de prairies temporaires, sur la démonstration en place au GAEC de Lauzy,
- sursemis en prairie permanente, sur la démonstration en place au GAEC de Mondély,
- etc.

ÉLABORER SON MÉLANGE POUR UNE PRAIRIE TEMPORAIRE DE LONGUE DURÉE

COMPOSER SES MÉLANGES SELON L'USAGE ET LE TYPE DE SOL (*d'après documentation technique de l'entreprise Semences Vertes*)

Tout d'abord, il faut commencer par choisir les espèces selon le type de sol et l'exploitation souhaitée, puis se reporter au tableau des doses de semis (page suivante). Le mélange doit se constituer :

- d'une graminée dominante,
- d'une ou plusieurs graminées secondaires apportant de la souplesse et de la polyvalence,
- d'une graminée complémentaire affinant la qualité,
- d'une déclinaison de légumineuses améliorant les valeurs protéiques et l'autonomie azotée du fourrage,
- la dose totale à l'hectare doit être autour de 30 kg.

POSSIBILITÉS EN SOL SÉCHANT	USAGE	GRAMINÉES			LÉGUMINEUSES	
		Principale	Secondaires	Complémentaires	Principale	Secondaires
POSSIBILITÉS EN SOL SÉCHANT	FAUCHE	Fétuque élevée Dactyle		RGH RGA	Trèfle blanc ladino	Trèfle violet
	MIXTE	Fétuque élevée Dactyle		RGH RGA	Trèfle blanc intermédiaire	Lotier. Minette Trèfle violet
	PATURE	Dactyle	Fétuque élevée	RGA	Trèfle blanc nain	Lotier Minette

POSSIBILITÉS EN SOL SAIN	USAGE	GRAMINÉES			LÉGUMINEUSES	
		Principale	Secondaires	Complémentaires	Principale	Secondaires
POSSIBILITÉS EN SOL SAIN	FAUCHE	Fétuque élevée Dactyle	RGA	RGH	Trèfle blanc ladino	Trèfle violet
	MIXTE	RGA Dactyle	Fétuque élevée Fétuque des prés	RGH Fléole	Trèfle blanc intermédiaire	Trèfle violet Trèfle hybride Lotier. Minette
	PATURE	RGA	Fétuque élevée Fétuque des prés Dactyle	Fléole	Trèfle blanc nain	Lotier Minette

POSSIBILITÉS EN SOL HUMIDE	USAGE	GRAMINÉES			LÉGUMINEUSES	
		Principale	Secondaires	Complémentaires	Principale	Secondaires
POSSIBILITÉS EN SOL HUMIDE	FAUCHE	Fétuque élevée	Fléole	RGH RGA diploïde	Trèfle blanc ladino	
	MIXTE	Fétuque élevée RGA diploïde	Fétuque des prés	RGH Fléole	Trèfle blanc intermédiaire	Trèfle hybride
	PATURE	RGA diploïde	Fétuque élevée Fétuque des prés	Fléole	Trèfle blanc nain	

Suite page 16

LES DOSES DE SEMIS

GRAMINÉES			LÉGUMINEUSES	
Principale	Secondaires	Complémentaires	Principale	Secondaires
Fétuque élevée : 12-15 kg Dactyle : 8-10 kg RGA tétraploïde : 15-20 kg RGA diploïde : 10-15 kg	RGA diploïde : 5 kg RGA tétraploïde : 10 kg Fétuque élevée : 5-10 kg Dactyle : 3-5 kg Fétuque des prés : 5-10 kg	RGA : 5 kg RGH : 5 kg Fléole : 3-4 kg	Trèfle blanc nain : 3-5 kg Trèfle blanc intermédiaire : 2-4 kg Trèfle blanc géant : 3-5 kg	Trèfle violet : 3-5 kg Lotier : 3-5 kg Minette : 3-5 kg Trèfle hybride : 3-5 kg

QUELQUES CARACTÉRISTIQUES DES ESPÈCES DE GRAMINÉES

	SOL/CLIMAT OPTIMAUX	UTILISATION	VITESSE D'IMPLANTATION / DE PRODUCTION OBSERVATIONS	PÉRENNITÉ
DACTYLE	Bon comportement au sec, au froid. Pas trop d'humidité	Mixte fauche/pâture Été + Bonnes repousses à l'automne	Implantation lente (ne pas semer trop tard en automne). Éviter semis en ligne (touffes). Semer très superficiellement (très petite graine). Graminée la plus riche en protéines.	4-8 ans
FÉTUQUE DES PRÉS	Terres humides. Résiste à l'inondation, au froid, non résistante à la sécheresse.	Plutôt pâture	Lente	4-6 ans
FÉTUQUE ÉLEVÉE	Tous : sols acides, lourds, même inondés, ou secs. Résistance froid, chaleur	Plutôt fauche, Pâturage : choisir variété à feuilles souples. Démarre tôt, pousse longtemps au printemps	Lente. Appétante comme le dactyle. Attention au choix variétal : souplesse de feuille.	5-10 ans
FLÉOLE	Résiste au froid, l'acidité, l'inondation, non résistante à la sécheresse. Zones humides à saines	Démarre tôt, pâture précoce ; très productive si azote	Lente, épiaison tardive, bien pour la qualité de fauche (épie tard, reste verte) Arrêt de production en été	3-5 ans
RAY GRASS ANGLAIS (RGA)	D'origine océanique : terres fraîches	Plutôt pâture « Le meilleur équilibre alimentaire en graminées ».	Vigueur au démarrage. Ne pousse plus en période sèche. Concurrent. Non alternatif. Feuille souple, port gazonnant : fauche plus difficile. Variété tardives : meilleure souplesse d'exploitation.	4-8 ans
RAY GRASS ITALIEN (RGI)		Plutôt fauche, enrubannage, ensilage. Déprimer tôt, pousse rapide au printemps. Variétés tétraploïde aptes pour pâture	Très rapide, démarre tôt en sortie d'hiver. Semer à l'automne. Choix variétal : diploïde ou tétraploïde ; alternatif ou non. Supporte de nombreuses exploitations en fauche/pâture, Déprimage utile.	< 2 ans Variétés alternatives : maxi 1 an
RAY GRASS HYBRIDE (RGH)	Selon variété, typé italien ou anglais	+ productif que le RGA mais moins pérenne	Rapide. Choix variétal : diploïde ou tétraploïde ; alternatif ou non, souplesse d'exploitation.	3 ans
BROME-S	Sols sains, légers. Sensibles au froid.	Fauche. Ne résistent pas à la pâture. Début de printemps et été.	Alternatif. le brome cathartique démarre plus tôt en fin d'hiver.	3 ans

Sources : GNIS, Biodocs de Joseph Pousset, Documentation de Jouffray-Drillaud, Semences Vertes...

QUELQUES CARACTÉRISTIQUES DES ESPÈCES DE LÉGUMINEUSES

	SOL/CLIMAT	UTILISATION	VITESSE D'IMPLANTATION /DE PRODUCTION OBSERVATIONS	PÉRENNITÉ
LUZERNE	pH > 6, sol sain	Plutôt pour fauche. Choisir type flamand ou méditerranéen.	Développement lent : semis déconseillé après le 15/09. Fauche dès les 1 ^{er} bourgeons ; laisser fleurir 1 fois/an.	3-4 ans voire plus Attention au délai de retour
LOTIER CORNICULÉ	Terrains séchant et superficiels. Résistance au froid (sol humide : lotier des marais).	Pâturage	Lente /Tardif Productivité moyenne Non météorisant. Riche en tanins	2-3 ans
SAINFOIN	Adapté aux sols calcaires et maigres. Résistance froid et sécheresse. Pas sur sols humides, argiles, acides.	Fauche + pâture, même tard en automne. Sainfoin commun : 2 exploitations/an, pâture. Sainfoin double : 2-3 coupes/an, plus productif, moins pérenne, plus grossier.	Moyenne Semis en fin d'été (août) Non météorisant	2-3 ans
TRÈFLE BLANC	Sol sain et aéré. Aime chaleur et lumière. pH > 6 Arrêt de végétation si sec (mais résiste).	Plutôt pâture ; choix de la variété en fonction de l'agressivité selon l'utilisation TB Nain : Pâture TB Géant : Fauche	Implantation rapide si T° élevées. Pousse tardive au printemps, bien en été. Météorisant, exigeant en K et P.	3-5 ans Variétés à grandes feuilles sont plus agressives
TRÈFLE HYBRIDE	Terrains compactés, humides, asphyxiants. résistance froid. Peu tolérant à la chaleur et au sec.	Mixte.	Vitesse implantation moyenne	2-3 ans
TRÈFLE INCARNAT	Sols argilo-siliceux, pH neutre, plutôt léger et non calcaire.	Pâturage précoce en sortie d'hiver voire fauche. 1 seule exploitation/an.	Très rapide. Bonne couverture du sol. Non météorisant. Foin : difficile car très riche en eau et grosses tiges.	1 an
TRÈFLE VIOLET	Terres acides. Sol humides, sensible à la sécheresse. Port rampant	Fauche. Dès les 1 ^{er} bourgeons Pâture possible (en association) au stade fin de bourgeonnement.	Facile. La plante jeune est plus météorisante. Résiste à pH acide mais en dessous de 5.5 les nodosités ne fonctionnent plus.	diploïde : 2-3 ans tétraploïde : 3-4 ans
TRÈFLE D'ALEXANDRIE	Craint les fortes sécheresses, besoin d'humidité et de chaleur.	Fauche au début de la floraison (début de pousse des bourgeons latéraux).	Non toxique, non météorisant.	
MINETTE	Sols peu fertiles. Adaptée sol sableux (calcaire ou non).		Non météorisant.	
MELILOT	Terres maigres, sans asphyxie.	Fauche ou pâture, mais pour les repousses important de laisser au moins 20 cm.	Semis au printemps, produit surtout la 2 ^e année.	

Sources : GNIS, Biodocs de Joseph Pousset, Documentation de Jouffray-Drillaud, Semences Vertes

Petit lexique

Alternativité : Certaines graminées ont besoin de froid hivernal pour monter à l'épi. En cas de semis de printemps les variétés dites alternatives ont la capacité de faire des épis dès l'année du semis.

Remontaison : Capacité d'une variété à faire plusieurs montées à l'épi dans l'année.

Souplesse d'exploitation : Délai entre le démarrage en végétation et l'épiaison.

Tétraploïde : Caractéristique génétique de certaines graminées dont le bagage génétique (les chromosomes) a été doublé lors des opérations de sélection. Les variétés tétraploïdes sont plus riches en eau que les variétés diploïdes, leurs graines sont plus grosses, elles sont plus appétentes.

Flamandes : Variétés de luzerne résistantes au froid (dormance élevée), supportant mal les coupes fréquentes, plus pérennes que les méditerranéennes.

Méditerranéennes : Variétés de luzerne plus résistantes au sec, tolérant mieux les coupes fréquentes (3-4/an) et moins pérennes que les flamandes. Repousse rapide.

COMMENT LIMITER LA PRÉSENCE DE POUX EN ÉLEVAGE DE VOLAILLES?

La présence de poux sur les volailles, surtout les poules pondeuses, est fréquente.

Nous distinguons 2 types de poux :

- Les insectes se nourrissant de débris tégumentaires (le "vrai" poux). De couleur marron clair, ils ressemblent aux poux des mammifères. Dans la journée, nous pouvons les observer facilement entre les plumes. Ils n'affaiblissent pas les poules, mais ils sont sources de picage.
- Les acariens hématophages (dit poux rouges). Ces derniers affaiblissent les oiseaux en "suçant" leur sang, ils sont sources d'anémie, de chute de ponte. Le jour, ils se cachent dans

les pondoires et sous les perchoirs. La nuit, nous pouvons les mettre en évidence en examinant quelques poules.

Pour limiter les poux marrons, un bac à poussière se révèle indispensable, composé pour moitié de sable fin, pour l'autre moitié de cendres. Il assure aux volailles une bonne hygiène de leur plumage avec un effet insectifuge.

Pour limiter les poux rouges, des feuilles de noyer sous les perchoirs et dans les pondoires (sous la paille, sous les copeaux...) ont montré leur efficacité.

Nathalie Laroche, Docteur vétérinaire (31).
www.gjezoneverte.com

ALIMENTATION 100% BIO : REPORTÉE AUX CALENDES ?

La dérogation permettant d'utiliser 5% d'aliments conventionnels dans la ration des monogastriques (volailles et porcs) est officiellement arrivée à son terme le 31 décembre 2011. Le nouveau texte - qui devrait être voté fin février et entrer en application en avril - repoussera néanmoins le terme de cette dérogation de manière rétro-active.

Le texte étant toujours en débat, on ne connaît toujours pas exactement le nouveau calendrier choisi pour passer à une alimentation 100% bio. Les derniers projets en circulation proposent un report pur et simple de 3 ans. La FNAB espère que ce ne sera pas la solution retenue. En effet, un report simple (comme l'ont montré les deux précédents - cette dérogation devant originellement se terminer en 2005), n'incite pas les opérateurs à mettre en place les mesures nécessaires et il y a fort à parier que la Commission entendrait en 2015 les mêmes arguments qu'aujourd'hui : surfaces insuffisantes en protéagineux, manque de filières de protéines concentrées bio, etc.

La FNAB demande une baisse régulière du pourcentage, en commençant dès juillet à 3%, puisque cette proportion est possible techniquement selon les fabricants d'aliments du bétail (même si elle renchérirait le coût de l'aliment).

Source : APABA (12)

VALORISATION DES FILIÈRES CARNÉES ARIÉGEOISES en partenariat avec l'AADEB

Le travail sur la filière viande ariégeoise a commencé en 2010. À ce moment là, nous avons réalisé en partenariat avec l'AADEB et la CACG (Compagnie d'Aménagement des Coteaux de Gascogne) un état des lieux de la distribution des viandes conventionnelles et biologiques. À ce titre, 60 bouchers artisans, 14 grandes et moyennes surfaces (GMS), 8 magasins bios, 2 chevillards et 1 grossiste avaient été visités. Une synthèse des résultats est disponible.

L'année 2011 a permis de poursuivre les travaux. Après avoir expertisé l'organisation de la distribution, il était nécessaire et important de réaliser un état des lieux de la production et de la consommation.

Lors de ces travaux de nombreuses personnes ont été rencontrées :

- Etat des lieux de la production : 60 producteurs (31 éleveurs conventionnels et 29 éleveurs en agriculture biologique).
- Etat des lieux de la consommation : 225 consommateurs interrogés.

Quelques-uns des objectifs de ces études étaient de tester l'intérêt de démarquer une gamme locale de viandes et de définir la zone d'identification et le circuit de commercialisation appropriés.

Grâce à ces 3 études, nous avons pu identifier les besoins en termes d'identification et de commercialisation des viandes (biologiques et conventionnelles), et définir un plan d'actions de développement.

Dans les prochaines semaines, nous vous enverrons une synthèse de ces 3 états des lieux et le descriptif des projets, ainsi que les pistes d'actions et de concrétisations que le CIVAM Bio 09 a commencé de mettre en place pour les filières carnées biologiques.

Pour ceux qui souhaitent recevoir cette synthèse par mail, merci de nous le faire savoir.

C.A.

COMMUNICATION

Présentation de Magali Ruello

C'est avec plaisir que je rejoins l'équipe du CIVAM Bio de l'Ariège pour remplacer, pendant son congé maternité et parental, Estelle George.

Je suis enthousiaste de venir travailler au sein de votre association qui, au vu de ce que j'en ai perçu pendant ces deux dernières semaines, a mené un travail considérable et passionnant pour le développement de la bio sur le département.

Ce bulletin d'information est l'occasion de me présenter à l'ensemble des adhérents et partenaires du CIVAM Bio de l'Ariège. Bretonne d'origine, je vivais depuis 10 ans à Montpellier où j'ai fait mes études d'agronomie et où j'ai ensuite occupé un poste de coordinatrice d'une association régionale d'apiculteurs pendant 5 ans. J'ai beaucoup apprécié le travail dans le milieu associatif en lien avec des producteurs et c'est entre autre pour cela que je suis aujourd'hui au CIVAM Bio 09.



Suite à mon recrutement fin janvier et après quelques précieuses journées passées avec Estelle, je prendrai définitivement « mes fonctions » le 27 mars après avoir moi-même transmis le « flambeau » à la personne qui va me remplacer sur mon ancien travail. L'objectif est de donner une continuité au travail mené jusqu'à maintenant et je vais donc m'atteler à la gestion des différents dossiers de l'association. J'espère que je saurai satisfaire vos attentes en termes d'animation de la structure et de relance

de l'accompagnement des sites souhaitant développer la restauration collective avec des approvisionnements biologiques et locaux.

Je tiens à remercier d'ores et déjà les différentes personnes qui m'ont réservé un accueil très sympathique. Dans l'attente de vous rencontrer et de faire davantage connaissance avec vous, je vous souhaite un bon printemps.

ACCOMPAGNEMENT des passages en BIO

Pour tous les porteurs de projet de passage en bio, une **permanence fixe** sera désormais ouverte le **premier vendredi de chaque mois** à 9 h à la Bastide de Sérou (sur RDV).

Nous aborderons les premières étapes de la réflexion de conversion avant de poursuivre l'accompagnement par des formations, des rencontres, et un suivi personnalisé. La personne à contacter est Cécile Cluzet.



*Le petit Rémi
est né le 10 mars
chez Estelle et René !*

Félicitations à cette sympathique famille bio !

Appel aux adhérents

Pour un fonctionnement démocratique de notre association, il serait souhaitable que chacun d'entre nous s'implique davantage dans la vie de la structure, notamment en participant aux « groupes référents agricoles » qui encadrent les missions de nos techniciens.

Vous pouvez vous signaler au 05 61 64 01 60 pour intégrer les groupes suivants :

- Viande (Corinne)
- Maraichage (Philippe)
- Herbe, cultures (Cécile)
- Restauration collective (Magali)
- Foire (Maïwenn)

*Merci de votre implication.
Le Conseil d'Administration.*

Foire Bio : Maïwenn Briand retrouve le CIVAM Bio 09

Après avoir organisé la foire bio 2011, Maïwenn sera de nouveau présente pour la 10^e édition, le 14 octobre 2012. Vous pourrez la rejoindre au bureau du CIVAM Bio 09. Les personnes souhaitant intégrer l'organisation de la foire sont plus que jamais les bienvenues.

Première réunion de secteur



Afin de renforcer les liens entre les adhérents et sympathisants de l'AB, et échanger sur les idées et projets à venir en 2013, le CIVAM Bio 09 organisera des réunions « délocalisées ».

La première de ces réunions aura lieu à Tourouse le 17 avril au soir. Plus d'informations d'ici là !



Fête des SIMPLES

7^e Rencontres Nationales des Producteurs et Productrices du Syndicat SIMPLES.

Elle aura lieu à la Bastide de Sérou, les 29 et 30 septembre 2012. Le thème : « La cueillette, hommes et plantes de la préhistoire à nos jours »

Assemblée Générale de la FRAB

Le 4 avril à 10h - Salle Trémège à Pamiers

La FRAB... Qu'es aquò ?

La Fédération Régionale des Agriculteurs Bios réunit son assemblée cette année tout près de chez vous. La FRAB fédère tous les groupements d'agriculteurs départementaux pour des actions de portée régionale. Membre de la FNAB, elle promeut un développement cohérent, durable et solidaire du mode de production biologique français, pour préserver l'environnement et la Terre, être en accord avec ses convictions profondes, offrir des produits sains. La FRAB gère la représentation de la bio auprès des instances que sont le Conseil Régional, la DRAAF, Interbio, l'Agence de l'Eau... A titre d'exemple, la FRAB a créé en 2011 le réseau des Fermes Témoins Bios pour partager les techniques auprès du plus grand nombre, pour montrer que notre agriculture bio à taille humaine est un modèle d'avenir.

Le matin sera consacrée à l'AG statutaire tandis qu'après un repas bio à la cantine de Pamiers, l'après-midi laissera place au débat. A un mois de l'élection présidentielle, des élus seront invités dans le cadre de la campagne « Osons la Bio » lancée par la FNAB, Terres de Liens et Bioconsomm'acteurs : quelles sont les propositions pour atteindre 20% de bio en 2020 ?

**La FRAB, ce sont donc tout simplement et avant tout des producteurs et des salariés
qui défendent l'agriculture biologique.**

Venez donc participer à la vie de ce réseau, dès le 4 avril à Pamiers à la salle Trémège.

Ne manquez pas le rendez-vous !

BULLETIN D'ADHÉSION 2012 au CIVAM Bio 09

Si vous souhaitez soutenir nos activités, aussi bien au niveau **local** (techniciens spécialisés par productions, dispositifs de conversion et d'aides, formations techniques, foire bio, cantines bios, projets de commercialisation, ...), qu'au niveau **national** (travail pour les dispositifs d'aides bios et crédit d'impôt, suivi réglementation, représentation auprès des ministères, ...), **renvoyez le bulletin d'adhésion ci-dessous** :

- Vous êtes producteur agricole : la cotisation est de 80 €/an.
- Vous n'êtes pas/plus producteur agricole mais vous êtes intéressés par nos actions et souhaitez continuer à recevoir notre bulletin d'info. Devenez « sympathisant » avec une cotisation de 20 €/an.

NOM – PRÉNOM :

TÉL. :

E-MAIL :

ADRESSE :

PRODUCTIONS :

CIVAM Bio 09 – Cottes – 09240 LA BASTIDE-DE-SÉROU – Tél./Fax : 05 61 64 01 60 – civambio09@bioariego.fr

Le Conseil d'Administration 2011 des Bios d'Ariège :

Président : Frédéric Cluzon (bovins viande)	06 86 71 19 37	Fabien Fournier (maraîchage)	06 85 42 82 54
Trésorier : Hugo Ellemeet (bovins viande)	05 61 05 39 81	Susan Morris (maraîchage)	05 61 96 37 03
Secrétaire : Catherine Lamy (apiculture)	05 61 66 83 59	Olivier Rosset (plants, aromatiques)	05 61 96 41 57
Philippe Babin (viticulture)	05 61 68 68 68	Damien Sabadie (fromage de vache)	05 61 96 07 59
Mathias Chevillon (ovins viande)	05 61 66 86 83	André de Solan (grandes cultures)	05 61 68 58 81
Isabelle Dubois (porcs, bovins viande)	05 61 67 35 92	Eric Wyon (fromage de chèvre)	05 61 64 54 06
Tom Fleurantin (maraîchage)	05 61 02 63 54		

LA FEUILLE BIO ARIÉGEOISE, lettre d'information diffusée gratuitement est éditée par le CIVAM Bio 09,

Association des agriculteurs biologiques de l'Ariège. Contact : civambio09@bioariego.fr

Directeur de la publication : Frédéric Cluzon. Ont participé à la rédaction : Cécile Cluzet, François Cruvellier, André De Solan, Philippe Dausque,

Estelle George, Corinne Amblard, Nathalie Laroche, FNAB, Magali Ruello, AIVB-LR, Agence Bio, APABA.

Crédit photos : CIVAM Bio 09. Mise en page : Odile Maury. Imprimé par : ASOS La Bastide de Sérou

L'ensemble de nos activités et le contenu de ce bulletin sont réalisés grâce au soutien de :



ainsi que le Pays Couserans - les Communautés de Communes du Bas Couserans, de Saint-Girons, du Séronais, de Varilhes, les Communes de Saint-Lizier, Meras, Montbel - l'Office de tourisme de Saint-Lizier - la CAPLA - l'AADEB la Chambre d'agriculture de l'Ariège - le réseau FNAB et FRAB