

Sommaire

Filières et métiers	2
Technique et réglementaire	4
Économie et marchés	6
Opportunités de développement	8
Vie des entreprises	10
Agenda	12

Les Échos du Bio

est une revue destinée aux opérateurs économiques de la région Auvergne-Rhône-Alpes qui évoluent sur le marché de l'Agriculture Biologique, mais aussi à tous les curieux.

Les Échos du Bio vous offre un aperçu de l'actualité dans le monde bio et met à l'honneur des filières, des métiers ou encore des opportunités de développement du moment.

Aux commandes de la rédaction, **Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes** et le **Cluster Bio**.

LE E-COMMERCE *a le vent en poupe*

Marché bio
Suisse
EN PROGRESSION

AURA: 1^{ÈRE} RÉGION
d'élevage de chèvres

VIGNOBLE FRANÇAIS
PRÈS DE 10% EN BIO

FOCUS SUR LA FILIÈRE VITICULTURE BIO

La filière viticole bio est dynamique et représente 9,9% du vignoble français. La production est en constante augmentation et le marché continue à se développer.

Les producteurs choisissent la viticulture bio pour l'une des raisons suivantes :

- Produire des raisins de qualité en stoppant l'usage de produits de synthèse ;
- Préserver leur santé et celle de leurs salariés ;
- Préserver leur territoire et la pérennité de leur vignobles ;
- Être en adéquation avec les attentes des consommateurs.

AURA, 4^{ème} région française sur le plan de la viticulture bio

Selon l'Agence Bio, la France compte en 2017, 226 000 exploitations viticoles (+63% par rapport à 2011) pour 5 507 805 ha certifiés et en conversion (+88% par rapport à 2011).

Et pour souligner le dynamisme de cette filière, sur la période 2007-2016, la France a triplé ses surfaces dédiées à la viticulture (certifiées et en conversion). Notons toutefois une stabilisation dans l'évolution des surfaces depuis 2011. En Europe, la viticulture bio est portée principalement par l'Espagne puis la France et l'Italie. En 2016, ces trois pays représentent 90% du vignoble européen.

Au sein de la région AURA, trois départements concentrent 77% des exploitations viticoles régionales et 88% des surfaces certifiées et en conversion. Il s'agit d'abord de la Drôme, suivie du Rhône et de l'Ardèche. A eux trois, ces départements recensent 492 exploitations (8% des exploitations viticoles bio en France) pour 4 986 hectares (6% des surfaces en viticulture bio en France).

C'est ainsi que la région AURA occupe la 4^{ème} place sur le plan national, derrière les régions Occitanie, PACA et Nouvelle-Aquitaine, en matière de viticulture biologique.

Une commercialisation tout à fait atypique

Le secteur du vin est le seul pour lequel la vente directe est le circuit de commercialisation principal. Selon l'Agence Bio, 41% des ventes de vins bio, en valeur, sont effectuées via la vente directe et 23%, en magasins spécialisés bio.

Le secteur du vin est également fortement marqué par l'importance de l'export. Même si plus de 99% de la consommation de vin en France vient de nos terroirs, nous exportons près de 45% des volumes produits et surtout en Europe, l'Allemagne étant le premier importateur.



75%

DU VIGNOBLE BIO
MONDIAL



est concentré en
France • Espagne • Italie

Enfin, la valeur des achats de vins biologiques par les ménages en France a été estimée à 792 millions d'euros en 2016 (x4 sur 12 ans).

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les moins de 35 ans représentent 23% des consommateurs de vin bio. Et 50,5% des consommateurs réguliers de vin bio sont des femmes.

Une visibilité à l'international

Les retombées des concours des vins sont excellentes pour donner de la visibilité à la filière bio. A l'instar du salon Millésime Bio, qui a eu lieu fin janvier 2019, le concours associé a permis de décrocher une médaille d'or pour une dizaine d'appellations de la région AURA, de la Clairette de Die, en passant par le Crozes Hermitage ou encore Rochegeude.

Thibault PÉCLET



LA SAISON DES FROMAGES DE CHÈVRE EST DE RETOUR !

Si de plus en plus de consommateurs sont sensibilisés à la saisonnalité des légumes, celle des fromages est encore peu connue. Pourtant, la plupart des élevages de chèvres et de brebis respectent un cycle naturel qui explique l'absence de fromages frais en hiver. Explication de la saisonnalité des élevages.

Fabriqué à partir de lait, tout fromage ne peut être produit que lors de la période de lactation d'une jeune mère, c'est à dire après la naissance d'un petit. Contrairement aux vaches qui peuvent mettre bas toute l'année, **les chèvres et les brebis sont « saisonnées »** ce qui signifie que la période de reproduction suit un cycle naturel au fil des saisons. Pour les chèvres, la période de reproduction naturelle est à l'automne, dû au raccourcissement des jours. Les chevreaux naissent au mois de février. Une fois ces derniers sevrés au retour du printemps et des pâtures, les éleveurs traitent à nouveau les mères de mars à décembre. C'est à cette période que les fromages de type frais et crémeux sont produits et peuvent être consommés. Pour les brebis, les cycles sont à peu près similaires. La lactation s'étend de mars à septembre. Cependant, la saisonnalité des brebis est moins visible dans les étalages des commerçants car les fromages se consomment plus secs, en tome, ce qui demande plusieurs mois d'affinage et permet de les trouver toute l'année.

Des fromages de chèvre frais en hiver, comment est-ce possible?

Pour produire du lait tout au long de l'année, un éleveur peut désaisonner son troupeau. Pour cela, il existe des techniques basées sur le photopériodisme. Une autre technique qui repose sur l'injection d'hormones, est interdite en bio. **La plupart des chevreries bio prennent le parti de respecter le cycle naturel des animaux** et de sensibiliser les acheteurs et les consommateurs à la saisonnalité.

Une saisonnalité du goût

Le goût des fromages varie selon les saisons car il dépend de l'alimentation du troupeau. Au printemps, les animaux pâturent une grande diversité d'herbes fraîches des prairies. En hiver, ils sont nourris avec des fourrages secs récoltés et stockés. Le lait de printemps aura une multitude de saveurs complexes donnant au fromage un goût particulier. Le moment optimal de dégustation dépend ensuite du temps d'affinage.



268 élevages bio
1^{ère} région française
(11% des élevages d'AuRA)
1308T de fromages de chèvre

73 élevages bio
2^{ème} région française
(39% des élevages d'AuRA)
2350T de fromages de brebis
7098T de yaourts

Sources chiffres clés : ORAB Agence Bio et enquête mensuelle laitière

Transformation

Avec une forte demande en lait de chèvre et brebis bio, les transformateurs peinent à s'approvisionner en région. La très grande majorité des éleveurs transforment eux même le lait à la ferme et commercialisent leurs produits en vente directe.

🗨️ Agnès BONAVENTURE



Ils transforment en région...

L'entreprise Biodéal travaille avec 8 éleveurs bio locaux pour proposer son « Chébis », fromage à pâte pressée non cuite, mixte chèvre et brebis. Un atelier de transformation a été créé sur l'une des exploitations agricoles.

La Fromagerie Artisanale de la Bruyère, située à Boen sur Lignon, a récemment lancé une gamme bio avec 8 références en vache et chèvre. Ayant accompagné l'installation de deux fermes en brebis laitières bio, la gamme ne va pas tarder à s'élargir.

La coopérative Agrial s'intéresse aussi au bio. Elle propose aux producteurs coopérateurs qui le souhaitent de se faire certifier bio et étudie actuellement le lancement de produits innovants à partir de lait bio de chèvre.

LA PLACE DU CUIVRE EN VITICULTURE BIO

En amont de sa conversion en bio, la viticulture requiert d'importantes réflexions pour relever les enjeux techniques de ce nouveau mode de production. Sont principalement concernées la gestion du sol et de la fertilité, mais aussi la protection phytosanitaire.

En viticulture, le cuivre est l'un des rares fongicides autorisés en bio et bénéficie d'une autorisation de mise en marché en France. Homologué contre le mildiou et contre la nécrose bactérienne, il est aussi reconnu pour ses effets secondaires sur le black rot. Indispensable pour les vignerons bio, le cuivre reste un produit naturel. Son sort fait toutefois débat.

« Mon rôle est de protéger la santé publique, donc je suis inquiet de la potentielle accumulation de cuivre dans le sol », déclarait ainsi le Commissaire Européen chargé de la santé, Vytenis Andriukaitis.

Le cuivre, réautorisé pour 7 ans

Le 28 novembre dernier, l'Union Européenne a acté le renouvellement de l'autorisation du cuivre pour une durée de 7 ans à partir de 2019. Le renouvellement de cette autorisation s'accompagne d'une réduction des quantités de cuivre autorisées (passage de 6Kg/an/ha à 4Kg/an/ha dès le 1^{er} février 2019). Consciente des difficultés techniques que cette évolution représente, l'Union Européenne a autorisé un lissage sur 7 ans. Ainsi, les viticulteurs pourront avoir recours à des quantités plus importantes de cuivre lors des années à forte pression mildiou, sans toutefois dépasser le seuil des 28 Kg de cuivre par hectare sur 7 ans.

Des alternatives encore à l'étude

Le cuivre est un métal lourd et les débats autour de ses effets stérilisants sur les sols sont connus de tous les professionnels du secteur. Certains viticulteurs ont fait le choix d'essayer de se passer du cuivre dès lors qu'ils en avaient la possibilité. C'est le cas de Benoît Braujou, dans l'Hérault. **Certains extraits de plantes, comme les prêles ou les orties, mais aussi la chitine des crustacés, permettent de stimuler les défenses naturelles des vignes.** D'autres plantes, comme le yucca, ont des propriétés fongicides, sans toutefois avoir la même efficacité que le cuivre.

Vers un Plan Cuivre national ?

Cette évolution réglementaire implique de pouvoir donner les moyens aux producteurs de s'adapter, d'être plus précis sur le positionnement des traitements : les faire au bon moment et au bon endroit.



“ **Mon rôle est de protéger la santé publique, donc je suis inquiet de la potentielle accumulation de cuivre dans le sol.** ”

Vytenis Andriukaitis

C'est dans ce cadre que la FNAB demande au Gouvernement la mise en place urgente d'un Plan Cuivre, afin de donner les moyens aux

organismes de recherche d'observer l'évolution du mildiou et d'analyser les impacts des usages actuels du cuivre, sa toxicité et celle des autres produits utilisés lors de la conversion en AB. Ce Plan Cuivre devra aussi permettre la recherche d'alternatives au cuivre compatibles avec le cahier des charges biologique et de former les producteurs à leurs usages, tout en levant les freins réglementaires pour leur développement.

Même si la vague de fond existe et qu'elle répond aux aspirations d'un environnement plus sain et naturel, la production viticole bio reste fragile et exigeante. Et **le manque aujourd'hui d'alternatives à l'utilisation du cuivre pourrait bien entraîner la filière dans une impasse.** La recherche, sous l'impulsion des politiques publiques a donc la porte grande ouverte pour accompagner ces évolutions.

● Thibault PÉCLET



LE PLAN BIO RÉGIONAL

du Conseil Régional **Auvergne-Rhône-Alpes**



Guide pratique pour entreprises et coops

Besoin d'infos sur...

La recherche de nouveaux producteurs, l'accompagnement à la conversion et l'appui technique spécialisé

Le développement de l'innovation, le soutien marketing et commercial de vos produits

Votre entrée sur les salons français et internationaux

La veille sur les productions agricoles bio et l'état de la consommation



Réseau FRAB-GAB



Chambres départementales d'Agriculture



Chambre régionale d'Agriculture

Mise en relation avec les acteurs de la restauration hors foyer et les producteurs bio pour développer les marchés

Les possibilités de financement (soutien à la certification et à l'investissement)

La structuration des filières longues (projet collectif et débouchés)

COORDONNÉES DE VOS DIFFÉRENTS CONTACTS PAR RÉSEAUX

FRAB AuRA

FRAB AuRA 04 75 61 19 35 | contact@auvergnerhonealpes.bio
 ADABio 04 74 30 69 92 | contact@adabio.com
 Agri Bio Ardèche 04 75 64 82 96 | agribioardeche@aurabio.org
 BIO 63 04 73 44 45 28 | florence.bio63@aurabio.org
 Haute-Loire BIO 04 71 02 07 18 | association.hauteloirebio@aurabio.org
 Agribiodrôme 04 75 25 99 75 | contact@agribiodrome.fr
 BIO 15 04 71 45 55 74 | bio15@aurabio.org
 Allier BIO allierbio03@gmail.com
 ARDAB 04 72 31 59 99 | contact-ardab@aurabio.org

Cluster Bio ☎ 04 75 55 80 11

Adrien PETIT | apetit@cluster-bio.com
 Marithé CASTAING | mcastaing@cluster-bio.com
 Caroline GIRARD | cgirard@cluster-bio.com

Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes

Thibault PECLLET | 06 09 28 92 48 | tpecllet@ara.coopdefrance.coop

Chambres départementales d'Agriculture

AIN - Claire BAGUET | 06 85 16 25 17 | claire.baquet@ain.chambagri.fr
 ALLIER - Emmanuel DESILLES | 04 70 48 42 86 | edesilles@allier.chambagri.fr
 ARDÈCHE - Renaud PRADON | 06 85 08 03 57 | renaud.pradon@ardeche.chambagri.fr
 CANTAL - Vincent VIGIER | 06 71 71 82 91 | vincent.vigier@cantal.chambagri.fr
 DRÔME - Christel NAYET | 06 25 63 58 82 | christel.nayet@drome.chambagri.fr
 ISÈRE - Olwen THIBAUD | 06 07 80 88 43 | olwen.thibaud@isere.chambagri.fr
 LOIRE - Jean-Pierre MONIER | 06 30 55 50 09 | jean-pierre.monier@loire.chambagri.fr
 HAUTE-LOIRE - Fabrice VASSORT | 06 85 25 74 30 | fvassort@haute-loire.chambagri.fr
 PUY-DE-DÔME - Pierre MASSOT | 04 73 44 45 46 | p.massot@puy-de-dome.chambagri.fr
 RHÔNE - Dominique BERRY | 06 77 69 72 16 | dominique.berry@rhone.chambagri.fr
 SAVOIE MT-BLANC - Nicolas DROUZY | 06 85 53 60 49 | nicolas.drouzy@smb.chambagri.fr

Chambre régionale d'Agriculture

Audrey TRICARD | 04 73 28 78 43 | audrey.tricard@aura.chambagri.fr
 Emmanuel MINGASSON | 06 38 63 56 68 | emmanuel.mingasson@aura.chambagri.fr

LE COMMERCE ÉQUITABLE :

Levier pour favoriser les installations en agriculture bio ?

Selon la loi sur l'Économie Sociale et Solidaire de 2014, le commerce équitable est caractérisé par :

- Des prix rémunérateurs pour les producteurs, basés sur les coûts de production et une négociation équilibrée ;
- Un engagement commercial pluriannuel entre les producteurs et les acheteurs ;
- Le versement d'un montant supplémentaire destiné au financement de projets collectifs ;
- Une autonomie des producteurs grâce à la mise en place d'une gouvernance démocratique dans leurs organisations ;
- La transparence et la traçabilité des filières ;
- La sensibilisation des consommateurs à des modes de production socialement et écologiquement durables.

Alors que les ventes de produits de commerce équitable origine France se montrent très dynamiques (+ 18% des ventes sur un an), Commerce Équitable France vient de publier une étude sur les effets du commerce équitable sur la durabilité des filières alimentaires françaises. Les récentes actualités autour des Etats Généraux de l'Alimentation et de la loi EGAlim ont mis en exergue la difficulté liée à la construction de partenariats commerciaux équilibrés. Et avec cette attention portée sur la recherche d'une forme d'éthique dans les relations commerciales, certains blocages à la transition écologique des modes de production agricole ont pu être identifiés.

L'étude concernée ici date de janvier 2019 et a été réalisée par Commerce Équitable France, en partenariat avec Biocoop, Ethiquable, Ecocert, Biopartenaire et Basic. Elle porte ainsi sur les réponses que le commerce équitable peut apporter pour répondre à ces problématiques sur la base d'exemples concrets et de relations tripartites (producteurs – transformateurs/ coopératives – distributeurs).

Des effets constatés sur l'accélération des conversions bio

En venant renforcer les accompagnements techniques, économiques et sociaux portés par les collectifs de producteurs ou encore les coopératives agricoles auprès de leurs adhérents, **le commerce équitable s'attache à apporter davantage de visibilité aux producteurs sur leurs débouchés rémunérateurs.**

Les producteurs, sensibles à la sécurité apportée par cette démarche, se sentent en confiance pour démarrer leur projet de conversion en bio et ainsi s'investir dans des modes de production plus durables et respectueux de l'environnement.

L'étude démontre par cet intermédiaire que les effets positifs de la prise en compte du commerce équitable dans les relations commerciales apaisent ces dernières en distribuant d'une façon plus équitable la valeur ajoutée entre les différents maillons d'une filière et amènent davantage de conversions vers le bio.

Les pouvoirs publics comme solution pour un commerce équitable exigeant

C'est ainsi que l'étude recommande un accompagnement par les pouvoirs publics pour développer et **rendre visible les effets du commerce équitable** auprès des différents maillons d'une filière.

Pour cela, il est nécessaire de reconnaître les labels et garanties du commerce équitable permettant de **poser des repères clairs auprès des consommateurs.**

Par ailleurs et en lien avec l'objectif d'introduire 20% de produits bio dans la restauration collective d'ici à 2022 (loi EGAlim), le rapport préconise la diffusion d'outils à leur destination.

Thibault PÉCLET

Source : www.commerceequitable.org





Cap sur la Suisse !



DES NOUVELLES DU MARCHÉ SUISSE

Le marché bio en Suisse est en progression de 7,8% en 2017 et la part des produits bio par rapport à l'ensemble du marché alimentaire a atteint 8,4%.

La Suisse se place en tête au niveau mondial de la consommation bio avec une dépense moyenne de 265€ par habitant et par an. Une bonne moitié des consommateurs achètent chaque jour, une ou plusieurs fois des produits bio.

En 2017, la part bio représente 9% du panier d'achats en chiffre d'affaires. Cela représente une augmentation de 6,5% par rapport à l'année précédente.

En Suisse, la plupart des produits bio sont vendus en grandes surfaces, il existe peu de magasins spécialisés.

Les principaux distributeurs sont Coop et Migros, qui totalisent respectivement 45% et 29% du total des ventes de produits biologiques.

Pour réussir son entrée sur le marché Suisse, il est conseillé de s'adapter aux exigences de celui-ci ; le bien-être animal est notamment un aspect extrêmement important. L'offre produit proposée doit être complémentaire à l'offre locale, sans chercher à la remplacer. Les produits sans gluten et sans lactose sont recherchés. La notoriété des produits agricoles français en termes de qualité, est un atout notable.

Caroline GIRARD

Nouveaux magasins en AuRA

Depuis le début de l'année, 23 ouvertures de magasins ont été recensées au sein du réseau

de distribution spécialisé. Une croissance qui ne cesse d'augmenter et une concurrence de plus en plus rude.

On dénote une forte concentration de magasins pour l'enseigne Biocoop avec 8 nouvelles ouvertures principalement sur le secteur lyonnais et isérois.

Le réseau La Vie Claire est juste derrière et comptabilise 6 ouvertures en région savoyarde.

Quant à l'Eau Vive, 2 magasins ont vu le jour, l'un situé à Grenoble et l'autre à Lyon.

Les Comptoirs de la Bio progressent avec leurs 3 ouvertures en Isère et en Haute-Savoie.

A noter, une 2^{ème} ouverture pour Carrefour Bio.

Nous n'avons pas tenu compte des ouvertures de magasins indépendants car il est difficile d'être exhaustif sur ceux-ci.

Farida Haddou



LE E-COMMERCE : un levier de développement qui répond aux attentes des consommateurs bio et connectés

Sources : Natexbio, FEVAD.

Le e-commerce est devenu un canal de distribution incontournable. Véritable métamorphose du marché alimentaire en France, il fait partie du quotidien d'une génération hyper-connectée.

En 2017, plus de la moitié des Français ont réalisé des achats de produits ou services sur internet, pour un total de 81,7 Milliards d'euros, dont 29% en produits alimentaires.

Sur le volet bio, en 2014, plus de 12% des produits biologiques sont désormais vendus par Internet.

Internet est le 5^{ème} circuit de distribution bio après la grande distribution, les magasins spécialisés, la vente directe et les artisans commerçants.

Le drive est aussi une véritable clé d'entrée pour l'achat de produits bio : 100% des clients qui ont utilisé le drive ont acheté au moins une fois des produits bio.

Dans ce contexte très dynamique, le Cluster Bio a accueilli le 10 janvier 2019 le leader de la distribution de produits biologiques sur internet : Greenweez.

Une trentaine d'entreprises adhérentes au Cluster ont pu présenter leurs produits aux acheteuses de l'alimentaire et de la cosmétique.

Suite à cette rencontre, la directrice des achats, Christelle Brimbeuf a précisé que 12 entreprises allaient être référencées chez eux !

Le e-commerce a le vent en poupe ! Passez à la vitesse 3.0 !

☛ Caroline GIRARD

Greenweez 
..... Bio et simple





FONDS BIO RÉGIONAL ou service du développement de l'Agriculture Biologique

Le fonds bio régional, en quelques mots, c'est :

- Une source de financement pour vos projets de développement de débouchés et de mise en marché de produits en AB ;
- Une priorisation des projets susceptibles de mettre en valeur la marque "La Région du goût", des projets favorisant l'approvisionnement de la restauration lycéenne et/ou la conversion d'exploitations en bio ;
- Aucune date de dépôt de votre dossier, vous réalisez vos demandes au fil de l'eau ;
- Un plancher de subvention à 10 000 € ;
- Un financement à hauteur de 40% de vos dépenses éligibles, sous réserve de dédier au moins 70% de vos dépenses à de l'investissement.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes tient à votre disposition le fonds bio régional, pensez-y ! Le Cluster Bio et Coop de France ARA se tiennent à votre disposition pour déposer un dossier.

☛ Thibault PÉCLET

FONDS AVENIR BIO Lancement du nouvel appel à projets

Le 19^{ème} Appel à Projets du Fonds Avenir Bio, piloté par l'Agence Bio, a été lancé le 11 mars 2019.

Vous avez jusqu'au 3 juin prochain pour déposer un dossier. Vous avez la possibilité de déposer directement le dossier complet ou bien de faire une demande de soutien au stade du montage de dossier pour bénéficier d'un accompagnement. Les projets susceptibles d'être soutenus sont caractérisés par (liste non-exhaustive) :

- Une envergure nationale ou suprarégionale ou bien un caractère innovant ;
- Une synergie avec d'autres démarches de développement ;
- Un engagement dans une démarche de protection de l'environnement ;
- Une complémentarité des aides sollicitées auprès d'autres dispositifs de soutiens financiers ;
- Les projets portant sur la restauration collective, les filières grandes cultures bio ou monogastriques.

Contactez-nous ou rdv sur www.agencebio.org

☛ Thibault PÉCLET



Le rendez-vous
international de l'innovation BIO

SAVE THE DATE

Convention d'affaires internationale du BIO
autour de l'innovation marketing et technologique
qui réunit près de 500 professionnels du marché BIO,
alimentaire, cosmétique, textile et produits d'entretien
de France et de l'étranger.

Plus d'informations sur www.biondays.fr

ATELIERS
THÉMATIQUES

TABLES
RONDES

RENCONTRES
B TO B

TASTING &
TESTING TOUR



Une initiative de :





Adrien SAINT-ELLIER, responsable de BIOAGRI

par Thibault PÉCLET



Adrien SAINT-ELLIER

POURQUOI SE SAISIR DE L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DES ÉLEVAGES LORSQUE L'ON COLLECTE DES CÉRÉALES ET DES OLEO-PROTÉAGINEUX ?

Sur la région Auvergne, le système polyculture-élevage est dominant, y compris en bio. Comme ailleurs, les céréales bio produites ici sont fortement impactées par la diversité des terroirs et par les aléas climatiques. L'autonomie alimentaire est donc soumise à de grandes variabilités, d'autant plus importantes que les marchés sont volatiles. Quand le marché est à la baisse, les excédents des céréaliers sont difficiles à valoriser. A l'inverse, quand le marché est tendu, les éleveurs ont à la fois du mal à se fournir pour l'alimentation animale à des prix raisonnables, tout en n'ayant pas la garantie d'accéder aux volumes souhaités.

Bioagri est une société du groupe coopératif Euréa, née en 2010 d'un partenariat avec le fabricant d'aliment Cizeron Bio et la minoterie Dupuy Couturier. Bioagri collecte des céréales et des oléoprotéagineux 100% bio sur la région Auvergne et les départements limitrophes.

L'entreprise répond aux besoins des éleveurs et céréaliers, en adéquation avec des enjeux plus larges de filières.

QUELLES ACTIONS CONCRÈTES PORTE BIOAGRI ?

Plusieurs actions sont conduites par Bioagri. Par exemple, la coopérative travaille depuis 3 ans avec des fermes pilotes pour développer la culture du sorgho bio fourrager dans les exploitations, en complément du maïs bio fourrager. Les références acquises permettent de mettre en avant l'itinéraire de la culture.

D'une autre manière, Bioagri référence des variétés de protéagineux bio moins riches en tanins, pour une meilleure valorisation. On y retrouve par exemple le pois fourrager bio à fleur blanche ou la féverole bio à fleur blanche. La protéine de la graine est ainsi mieux valorisée sur l'exploitation.

Autre disposition proposée par Bioagri aux éleveurs : la contractualisation annuelle de céréales fourragères spécifiques (comme l'orge C2 ou le maïs épis bio) au prix du marché indépendamment du volume, avec des facilités logistiques et le tout sans pénalisation par rapport à un client industriel.

ET QUELS SONT LES INTÉRÊTS POUR LES PRODUCTEURS DE FAIRE APPEL À BIOAGRI ?

Dans le cas de l'achat de céréales, l'orge C2 est la première céréale récoltée. Il y a donc un intérêt logistique à amener les éleveurs à la privilégier car elle peut être rapidement livrée chez eux. Le roulement du silo est plus rapide et reste plus intéressant, comparé au stockage durant des mois avant d'envoyer le grain en usine. Sur le plan économique, l'orge C2 est plus abordable pour les éleveurs, tout en restant intéressante pour les rations.

Autre intérêt : tous les grains passent par les silos de Bioagri. Ainsi, la coopérative garantit leur nettoyage et leur qualité. Le producteur est assuré de ne pas avoir de problème d'insectes, d'impuretés ou d'humidité.

Enfin, l'accompagnement des éleveurs vis-à-vis des espèces les plus adaptées pour l'élevage (en pure ou en méteils multi espèces) et vis-à-vis des itinéraires techniques, permet de profiter des compétences spécifiques à la production céréalière. La production d'un méteil sur quelques hectares chez un éleveur mérite toute l'attention pour garantir un rendement et une qualité optimum.

POURQUOI BIOAGRI S'EST-ELLE LANCÉE DANS CETTE DÉMARCHE ?

En agissant ainsi, Bioagri s'attache à réfléchir les échanges de céréales bio pour rationaliser les usages.

Ainsi, la coopérative s'assure que les espèces les plus intéressantes pour l'alimentation humaine qui sont aussi parfois les plus chères, soient bien destinées à cet usage. Ce travail ne pourrait pas avoir lieu si les céréaliers échangeaient en direct avec les éleveurs, sans visibilité sur le marché et les besoins.

C'est le cas actuellement avec le blé bio meunier français dont la production est loin de couvrir la demande. Cette stratégie pour capter les volumes de blé bio et remplacer par des céréales fourragères permet à chaque acteur de la filière d'être gagnant à court et long terme.

Aujourd'hui, 15% de la collecte de la coopérative est destinée aux éleveurs. Bioagri met donc un point d'honneur à améliorer l'efficacité inter-filières, dans l'intérêt de tous.

Pour aller plus loin

BIOAGRI
Route de Saint-Etienne
42110 FEURS

Adrien SAINT-ELLIER :
Tél. 07 50 64 19 46
a.saint-ellier@bio-agri.fr



Sandrine DANCETTE, présidente de CŒUR D'ABEILLE

par Marithé CASTAING



Sandrine DANCETTE

SANDRINE, POUVEZ-VOUS NOUS PRÉSENTER « CŒUR D'ABEILLE » ?

Cœur d'Abeille est un fabricant de bougies biologiques basé en Isère, au pied des Alpes. Notre volonté : proposer des produits intelligents, respectueux de l'environnement et préservant la Biodiversité, qui permettent le développement de la filière Bio et respectent

les valeurs de la Bio. Cœur d'abeille propose des bougies en cire d'abeille, beurre de cacao et coco bio, colorées avec des plantes tinctoriales (remises en culture en France par Cœur d'abeille), et parfumées avec des huiles essentielles certifiées Biologiques.

Nous répondons aux attentes des consommateurs de la bio : acheter des produits plus responsables et locaux, et trouver une offre plus complète en non alimentaire bio.

COMMENT EST NÉ VOTRE PROJET ?

Nous sommes apiculteurs bio depuis 2012 et nous aimons nos abeilles ! Engagés dans l'apiculture biologique nous cherchions d'abord à améliorer la santé de nos abeilles. Renouveler la cire dans les ruches permet d'assurer un environnement sanitaire optimal pour les abeilles. C'est ainsi que la fabrication des bougies est venue naturellement, avec la cire récupérée dans nos ruchers.



Le succès des bougies à la cire d'abeille nous a poussés à nous intéresser au marché de la bougie et des parfums d'intérieur. Ce projet est né d'un constat simple et alarmant : la majorité des bougies sont fabriquées en paraffine, en stéarine de palme, de colza ou de soja. Les parfums sont généralement de synthèse, et les colorants chimiques ou minéraux. Nous pensons qu'il n'est plus acceptable d'utiliser ce type d'ingrédients pour un produit "plaisir".

POUVEZ-VOUS NOUS PARLER DE VOTRE DERNIER PRODUIT : L'ANTIMITE NATUREL ?

C'est un produit incontournable pour la maison, 100% naturel et créé dans une réelle démarche d'économie circulaire. Dans nos forêts provençales poussent depuis 1861 des Cèdres. Ces forêts sont gérées durablement par l'ONF. Issu de coupes forestières d'entretien, ce cèdre est écologiquement responsable et n'impacte pas l'environnement. Normalement les branchages de petite taille, non exploités pour le bois d'œuvre, sont destinés à la fabrication de pâte à papier, et c'est dommage... Le Cèdre a de formidables propriétés assainissantes et répulsives (antimite). Nous avons décidé d'en faire de jolis pochons dans des sachets de Lin prêts à glisser dans un tiroir, un placard, des chaussures, dans la voiture... Le pack est proposé au magasin dans une jolie caissette en peuplier, produite localement en Isère.

QUELS SONT VOS PROJETS POUR LA SUITE ?

Notre métier consiste à transformer et sublimer des matières végétales biologiques, pour créer des produits à forte valeur ajoutée sur les marchés non alimentaires. Des efforts de recherche et d'innovation ont permis à Cœur d'Abeille de commencer à se développer sur le marché de la bougie, en transformant radicalement les compositions existantes, pour aller vers les produits les plus



naturels et écologiques du marché. Tout en continuant à croître sur ce marché important, nous profitons de nos connaissances scientifiques et de notre savoir-faire pour développer de nouvelles gammes innovantes (HE spécifiques, extraits de plantes, pigments végétaux), avec le souhait de contribuer à l'essor de la filière bio en France. A ce titre, nous intégrons petit à petit la culture et la production de végétaux, en partenariat avec des agriculteurs et transformateurs bio.

Notre approche est simple : proposer aux consommateurs des produits bio accessibles en alternative à des produits peu respectueux de l'environnement ; et c'est par réelle conviction que nous le faisons.

QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS AUX AUTRES PROFESSIONNELS BIO ?

Sans donner de conseil, j'espère que nous serons toujours plus nombreux à œuvrer pour une consommation saine, engagée et plus responsable.

Pour aller plus loin

www.coeurdabeille.com



@coeurdabeille



@coeurdabeille

CŒUR D'ABEILLE
210 rue de la Grande
Terre - 38890 VASSELIN



Les formations, à ne pas manquer !

28 mars

"Révision 8 du BRC Food Safety" - Lyon
(formateur agréé et reconnue par le BRC)



5 avril

"Food Défense" - Avignon
+ d'autres dates sur Avignon, Clermont et Lyon*



23 avril

"Restauration Collective, un débouché pour mes produits ?" - Valence



17 mai

"Fraudes alimentaires" - Clermont
+ d'autres dates sur Avignon, Clermont et Lyon*



21 mai

"Comment appliquer une stratégie 'Inbound Marketing' pour sa marque bio sur les réseaux sociaux ?" - Valence



11 & 12 juin

"Comment réussir ses négociations commerciales grands comptes en distribution spécialisée et en GMS ?" - Lyon



12 juin

"Mettre en place un réseau ambassadeurs RSE au sein d'une entreprise bio" - Valence



17 octobre

"La révision 2018 de la norme ISO 22000" - Lyon



*Retrouvez toutes nos formations sur www.cdf-raa.coop/nos-actions/conseil-formation/formation

Journée inter-filières bio
Mercredi 10 avril 2019
9h00 > 17h00
à
LA MAISON DES AGRICULTEURS
La Tour de Salvagny

Les dates, à ne pas rater !

5 avril

Assemblée Générale de Coop de France ARA - Champagne-au- Mont-d'Or (69)

10 avril

Journée Inter-filières bio - La Tour de Salvagny

Les salons, à ne pas oublier !

25 & 26 mars

Salon Planète appro - Villefranche-sur-Saône

17 avril

Salon Restau'co - Paris

7 & 9 mai

Salon Vitafoods - Genève

18 & 19 septembre

Salon Tech & Bio - Valence

2 > 4 octobre

Le Sommet de l'Élevage - Clermont-Ferrand

20 > 22 octobre

Nat'Expo - Paris

Magazine "Les échos du BIO" réalisé par



Réalisé avec le soutien financier de



Rédaction : Thibault PÉCLET, Adrien PETIT, Agnès BONAVENTURE, Marithé CASTAING, Caroline GIRARD, Farida HADDOU.

Design et conception : Sophie GUIGONNAND. ©2018-2019 Tous droits réservés.

Contacts : Thibault PÉCLET - tpeclet@ara.coopdefrance.coop | Adrien PETIT - apetit@cluster-bio.com | Marithé CASTAING - mcastaing@cluster-bio.com | Agnès BONAVENTURE - abonaventure@cluster-bio.com

www.cdf-raa.coop - www.cluster-bio.com