

SOMMAIRE

ACTU PROFESSIONNELLE

- P 2 - Nouveau cahier des charges : où en est-on ?
- P 2 - Précisions dans le guide de lecture de décembre 2017 : essentiellement sur les porcs.
- P 2 - Le premier MOOC sur l'Agriculture Biologique !
- P 3&4 - Repères chiffrés du bio en France.
- P 4 - Gel 2017 sur pommier - reconnu calamite agricole en 53.
- P 4 - Appel à TMOIN - Chardon et Rumex.

ACTU TECHNIQUE

- P 5 - Les extraits végétaux : une solution d'avenir pour la protection du vignoble ?
- P 6 - Légumes transformés en bio : une demande à satisfaire.
- P 7 - CONSOMMER BIO : impact sur les risques de surpoids et d'obésité.

AGENDA - FORMATION P 8

EDITO

Avec le printemps qui se fait attendre, les difficultés se font sentir, entre fourrages disponibles et accès aux terres parfois retardé. Espérons que cette année nous sera favorable !

Dans ce numéro, vous trouverez différentes **informations règlementaires et techniques**.

Tech&Bio : Un salon professionnel BIO en Vendée !

Nous vous attendons les **30 et 31 mai prochains** sur la ferme du Lycée Nature à la Roche-Sur-Yon, autour du maraîchage, des grandes cultures, et des systèmes d'élevage toutes productions confondues. Ateliers et rencontres techniques, village exposants, démonstrations, conférences, c'est un salon riche en perspective ! **Pensez à vous inscrire pour retirer votre badge d'entrée relativement tôt !** (voir les informations en dernière page).

Un numéro spécial vous est transmis en parallèle de ce numéro : le **supplément PAC** avec les mises à jour 2018.

Pour les dossiers CAB et MAB (*aide à la conversion et aide au maintien*) 2015, la majorité des dossiers sont instruits et payés. Mais les dossiers 2016 et 2017 prennent encore du retard. Nous avons à nouveau interpellé les services de l'Etat au sujet de cette situation intolérable. Nous sommes aussi en attente de réponses du Ministère au sujet des aides allouées aux dossiers qui seront déposés en 2018. Le Ministre de l'agriculture vient d'annoncer un nouveau **plan Bio 2018-2022**, mais nous n'en connaissons pas encore précisément le contenu, ni la déclinaison pour la région Pays de la Loire.

Christian FRANCHETEAU

Pour la commission professionnelle Bio des Chambres d'agriculture des Pays de la Loire

Contacts chambre d'agriculture :

Gilles LE GUELLAUT
Contact de la Loire-Atlantique
Tél. 02 53 46 61 74
Mail : gilles.leguellaut@loire-atlantique.chambagri.fr

Elisabeth COCAUD
Contact de Maine-et-Loire
Tél. 02 41 96 75 41
Mail : elisabeth.cocaud@maine-et-loire.chambagri.fr

Brigitte LAMBERT
Contact de la Mayenne
Tél. 02 43 67 36 84
Mail : brigitte.lambert@mayenne.chambagri.fr

Florence LETAILLEUR
Contact de la Sarthe
Tél. 02 43 29 24 57
Mail : florence.letailleur@sarthe.chambagri.fr

Cécile BROUILLARD - Stéphane HANQUEZ
Contacts de la Vendée
Tél. 02 51 36 83 87
Mail : Cecile.BROUILLARD@pl.chambagri.fr
et Stephane.HANQUEZ@pl.chambagri.fr

Célia BORDEAUX
Echelon régional
Tél. 02 41 18 60 33
Mail : celia.bordeaux@pl.chambagri.fr

Avec le soutien financier de :



Nouveau cahier des charges : où en est-on ?

Le 24 mars 2014, suite à une consultation publique et à différents audits, la Commission européenne présentait une proposition de révision de la réglementation bio.

Après de nombreux aller-retour entre la Commission, le Parlement et le Conseil, **le texte a été adopté le 20 novembre 2017**. Un ultime vote aura lieu en plénier au Parlement courant avril 2018 avec éventuellement quelques amendements mais à la marge.

En revanche **ce texte n'est qu'un règlement de base**. Des actes secondaires, qui préciseront comment les textes vont s'appliquer concrètement, vont être construits par la Commission pour **mise en application en janvier 2021**.

Précisions dans le guide de lecture de décembre 2017 : essentiellement sur les porcs



La nouvelle version du guide de lecture précise :

- En maternité la contention des truies est tolérée **au maximum 8 jours**. Les truies doivent disposer de 7,5m² minimum à l'intérieur dès la mise bas.
- L'allaitement des porcelets **est obligatoire jusqu'à 40 jours** minimum.
- La **pose d'anneaux dans le nez des porcs est interdite**.
- L'aire d'exercice, obligatoire en dehors des phases de maternité et de post sevrage, doit comporter des substrats permettant aux animaux de foin (*paille, terre...*). L'ensilage d'herbe et l'enrubannage en font partie mais la distribution à l'auge n'est pas suffisante.
- La durée de conversion est de 6 mois pour les truies. Les porcelets nés pendant la conversion de leur mère pourront être commercialisés en bio à partir de la fin de conversion des truies. Ils peuvent néanmoins être commercialisés à un engraisseur chez lequel ils termineront leur conversion.

Pour plus de précisions <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIOO/Agriculture-Biologique> lien en bas de page

Paulette HUREL
CRA PL/CA 85 – TEL 02 51 36 83 87

Le premier MOOC sur l'Agriculture Biologique !

VetAgro Sup lance un MOOC* sur l'agriculture biologique intitulé MOOC BIO.

On peut traduire MOOC par « cours en ligne gratuit et ouvert à tous ». Ces cours sont d'un niveau universitaire. Ils sont diffusés sur internet, sont gratuits et libre d'accès. Aucun prérequis n'est exigé de la part des participants. Le nombre d'inscrits par cours peut atteindre plusieurs milliers.

Portée par VetAgro Sup et co-construit avec Agreenium et l'INRA, cette formation en ligne s'adresse à un large public : **que vous soyez étudiant, élu local, salarié, citoyen, consommateur, agriculteur... Venez comprendre et questionner l'Agriculture Biologique.**

Cette toute première session est organisée autour d'un tronc commun de 4 séquences thématiques et d'une question transversale au choix qui fait débat dans la société. Des bases du cahier des charges, à la production agricole, en passant par la diversité, les dynamiques des territoires et les questions de controverse, la pédagogie est fondée sur la simplicité, la rigueur scientifique et l'interactivité.

A travers le partage du savoir-faire et de l'expertise de 8 auteurs de différentes écoles d'ingénieurs agronomes (*AgroParisTech, Bordeaux Sciences Agro, ISARA Lyon et VetAgro Sup*), de la recherche et du développement (*INRA et ITAB*), et de très nombreux partenaires, ce MOOC BIO permettra de se forger un avis éclairé et argumenté sur l'Agriculture Biologique...

Au cœur du dispositif : exposés, animations, enquêtes terrain, travaux collaboratifs... Des exercices et des tests variés permettront, en complément, de conforter les concepts abordés.

Le MOOC BIO complètera la gamme de formations de haut niveau proposée par l'enseignement supérieur agricole. Cette formation d'une durée de huit semaines **débutera le 16 avril 2018**. Les inscriptions sont ouvertes [sur le site de la plateforme FUN](#) (*France Université Numérique*).

Pour plus d'information, contactez : **Eve BALARD** - VetAgro Sup - Campus agronomique de Clermont - Enseignante au département Agricultures et Espaces -
Tel : (0)4 73 98 13 16 - eve.balard@vetagro-sup.fr

À retenir

Le MOOC BIO en bref

« Comprendre et questionner l'Agriculture Biologique »

8 semaines à partir du 16 avril 2018

Volume de travail estimé : 2 à 3h/semaine

Inscriptions sur [France Université Numérique](#)

Déjà 3000 inscrits, âgés de 13 à 75 ans dans 65 pays

Communautés :

 [mooc.bio](#)  [mooc_bio](#)

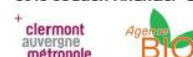
Le MOOC BIO est produit par



avec la participation de

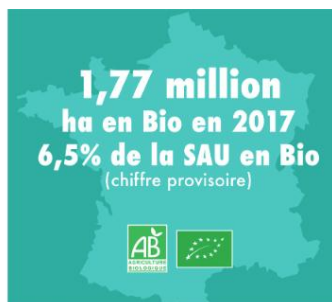


et le soutien financier de



Repères chiffrés du bio en France

L'agence bio a divulgué les derniers chiffres clés (2017) dans le cadre d'un dossier de presse. Voici les tendances à retenir.



PRODUCTEURS ET SURFACES EN BIO

Au 31 décembre 2017, **53 940 opérateurs** étaient engagés en agriculture biologique, soit +14,5 % en un an. Parmi ces opérateurs, 36 664 sont des producteurs (4 400 producteurs de plus qu'en 2016), portant la part des exploitations françaises engagées dans le bio à **8,3 %**.

A NOTER : la part des producteurs se désengageant de l'agriculture biologique a fortement régressé et atteint 3,2 % des producteurs bio de 2016.

Les surfaces agricoles engagées en bio sont estimées à **1,77 millions d'hectares en 2017**, soit une croissance d'environ 15 % en un an, avec près de 520 000 ha en conversion. Ainsi, 6,5 % de la surface agricole utile des exploitations seraient conduits selon le mode de production biologique.

On observe deux tendances significatives :

- Les principales régions bio poursuivent leur développement avec des croissances d'environ +13 % en phase avec la moyenne nationale. La région Occitanie dépasse les 8 100 producteurs bio et les régions Auvergne-Rhône-Alpes et Nouvelle-Aquitaine en dénombrent chacune plus de 5 300.

- Dans les régions comptant le moins d'agriculteurs bio, l'accroissement des fermes engagées en bio est élevé. C'est le cas pour les Hauts-de-France (+21 %), l'Outre-Mer (notamment Réunion et Guadeloupe), la Corse et l'Île-de-France. (voir Graphique 1 page suivante).

POINT SUR LES FILIÈRES FRANÇAISES

Selon les données déclarées à l'Agence Bio dans le cadre de la notification des opérateurs, **toutes les filières progressent**.

- Les **grandes cultures** maintiennent des niveaux d'engagements similaires à 2016, en Occitanie mais aussi en Nouvelle-Aquitaine, Pays de la Loire et Bourgogne-Franche-Comté.
- La **filière laitière** progresse toujours, malgré un net retrait par rapport aux années record de 2015 et 2016, notamment en Bretagne, Pays de la Loire ainsi qu'en Auvergne-Rhône-Alpes.
- **Quatre filières** montrent des niveaux d'engagement forts. La **viticulture** s'étend fortement en Occitanie, Nouvelle-Aquitaine, Provence-Alpes-Côte d'Azur et dans le Grand Est. La **production des fruits** se développe essentiellement dans la moitié Sud et aussi en Normandie. De la même façon, les **productions légumières** progressent essentiellement dans la moitié Sud, a priori à la faveur des légumes sous serre et primeurs, et dans une moindre mesure en Bretagne qui se consacre prioritairement aux productions de plein champ. L'engagement des filières fruits et légumes progresse aussi à La Réunion. Enfin, dans les productions animales, l'agriculture biologique gagne du terrain au niveau de la **production de volailles (filières chair et œufs)**, en Bretagne et Pays de la Loire, et, dans des zones de grandes cultures, en Occitanie et Nouvelle-Aquitaine.

UN MARCHÉ FRANÇAIS EN EXPANSION DE +82 % EN 5 ANS

Dans un marché de l'alimentation relativement atone, les ventes de produits biologiques connaissent un **développement sans précédent**. Entre 2011 et 2016, le marché alimentaire des produits bio a progressé de plus de +82 % pour une valeur de +3,2 milliards d'euros.

L'année 2016 a marqué une accélération, avec une croissance de plus d'un milliard d'euros (soit +21,5 % par rapport à 2015). Cette tendance se confirme en 2017 avec une croissance de +16 % par rapport à 2016, et pourrait se maintenir en 2018 : 26 % des consommateurs interrogés fin 2017 déclaraient avoir l'intention d'augmenter leurs achats de produits biologiques dans les six prochains mois selon le baromètre Agence BIO- CSA Research.

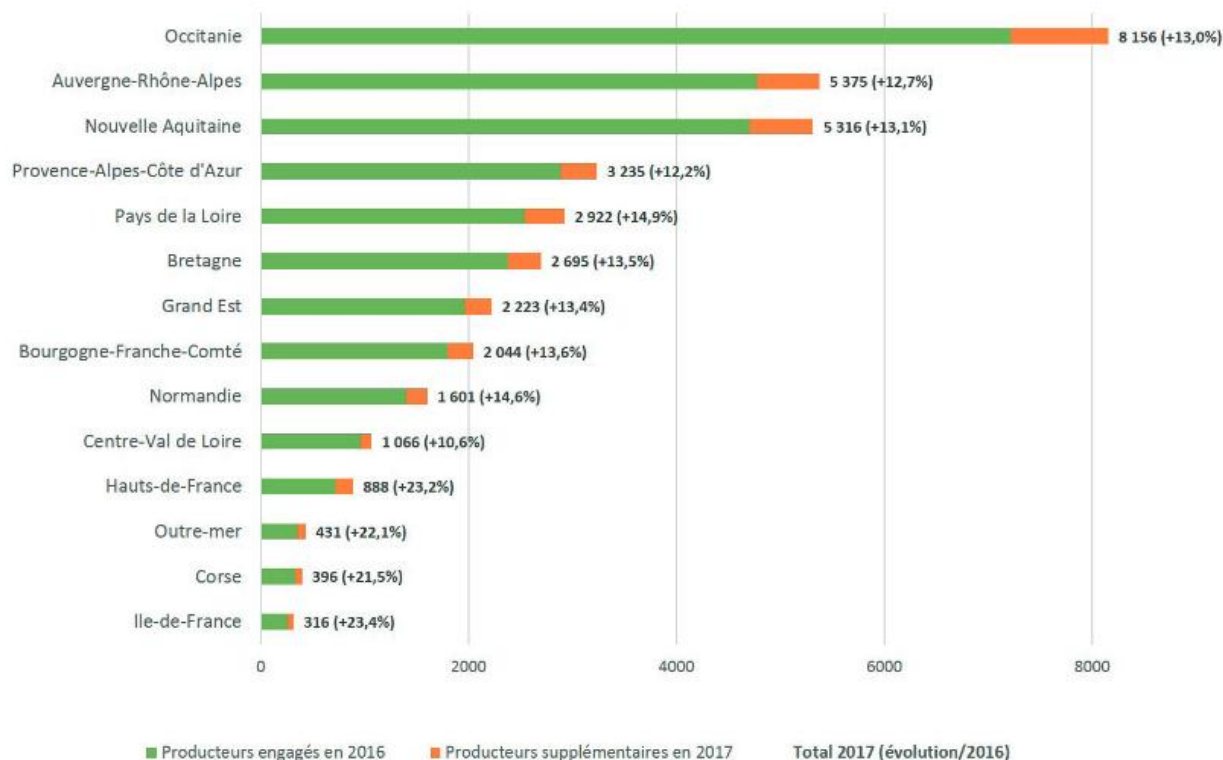
L'ensemble des circuits de distribution participe à cet essor avec notamment le **développement des circuits courts et du nombre de magasins spécialisés bio**.

Les groupes généralistes redéfinissent une stratégie axée sur les produits de qualité et le déploiement des enseignes de proximité.

Entre 2011 et 2016, les ventes ont progressé pour tous les types de produits biologiques mais de manière contrastée. Les ventes des fruits et légumes frais, des boissons alcoolisées (*dont le vin*), du groupe des produits de la mer-traiteur-surgelés et de l'épicerie ont doublé au cours des cinq dernières années avec une accélération particulière en 2016.

Les ventes de produits du rayon crèmerie, comprenant notamment le lait et les œufs dont la part de consommation en bio est élevée, connaissent une progression plus lente mais dépassant tout de même +40 % au cours de la période.

Graphique 1 : Nombre de producteurs engagés en bio par région en 2017 et progression en 2017 par rapport à 2016



Agence Bio/OC 2018

Pour en savoir plus et retrouver l'intégralité du baromètre : www.agencebio.org

Gel 2017 sur pommier – reconnu calamité agricole en 53

Les pertes de récolte sur pommes de table, pommes à cidre et kiwis occasionnées par le **gel du 15 au 30 avril 2017** ont été reconnues au titre des calamités agricoles sur la totalité du département de la Mayenne par arrêté ministériel en date du 29 mars 2018.

Dans le cadre de la procédure des calamités agricoles, l'arrêté de reconnaissance est affiché dans les mairies depuis le 5 avril 2018. A partir de cette date, les exploitants disposent de **30 jours (soit jusqu'au 05 mai)** pour transmettre leur dossier individuel de demande d'indemnisation à la DDT.

Pour plus d'information sur la procédure et les critères d'éligibilité, vous pouvez consulter le site de la préfecture de la Mayenne. Les formulaires et notices sont également téléchargeables en cliquant sur le lien suivant : [calam gel 2017](#).

ATTENTION : l'annexe 1 du formulaire qui détaille les pertes de production doit être visé par l'OP ou le centre comptable pour les exploitants hors OP.

Pour toute demande complémentaire, contactez **Anne MAKSUD, Direction départementale des territoires de la Mayenne**, responsable de l'unité Installation - Aides conjoncturelles - Tél. 02 43 67 89 18 (*le matin*).

Appel à TEMOIN - Chardon et Rumex

Le chardon des champs et le rumex font partie des adventices les plus problématiques en grandes cultures biologiques en lien avec leur forte capacité à se régénérer. Dans le cadre d'un projet, et afin de recenser les pratiques les plus couramment utilisées ou les plus innovantes et originales, une enquête vient d'être mise en ligne. **Votre expérience nous intéresse !**

Répondez à cette enquête [ICI](#) ou en flashant le QR code.
Pour toute question sur le projet ou l'enquête, contactez **Gaëlle FOREST** - 02 41 18 60 36



Merci d'avance pour votre participation !

Les extraits végétaux : une solution d'avenir pour la protection du vignoble ?

Devant un public d'environ 70 personnes, s'est tenue le 18 janvier 2018 au SIVAL une conférence organisée et animée par la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, sur la thématique de la protection du vignoble par l'utilisation d'extraits végétaux.

Anne DUVAL-CHABOUSSOU, du CTIFL, a ainsi débuté la conférence en rappelant la définition d'un extrait végétal : solution obtenue par immersion d'une plante dans un solvant (*eau, alcool, huile*) afin que le végétal libère les éléments minéraux et les molécules complexes qu'il contient. Il peut s'agir de préparations à la ferme (*ex : tisane, infusion, décoction, extrait fermenté*) ou de produits formulés (*ex : huiles essentielles*). Ces produits ont pour atouts d'être biodégradables et de ne pas entraîner de résistance du fait du nombre conséquent de molécules qui les composent. Mais **quid de leur efficacité ?**

PREPARATIONS A LA FERME



Concernant les **préparations à la ferme**, Anne DUVAL-CHABOUSSOU a présenté les résultats du programme de recherche « Mildiou Plante » conduit sur 3 ans (2014-2016) par la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire en partenariat avec l'ATV 49 et la CAB et financé par le Conseil régional, et dont l'objectif était de réduire les doses de cuivre par l'emploi d'extraits végétaux en viticulture biologique. D'après cette étude, les extraits végétaux, **à simple**

dose (125g de plante sèche /ha) et **associés au cuivre**, ont tendance à apporter une efficacité supplémentaire de 10 % en moyenne sur la fréquence et l'intensité du mildiou sur feuilles, et jusqu'à 40 % pour la teinture mère d'Achillée millefeuille (testée sur un seul site), par rapport au cuivre utilisé seul en dose réduite (sur un couple site/millésime). Ces résultats sont à affiner et à consolider dans le cadre du programme « Mildiou plantes 2 » en cours.



Marc CHOVELON de l'ITAB/GRAB a présenté également des résultats qui montrent que l'acide salicylique (*extrait du saule*) peut réduire jusqu'à 40 % la fréquence d'attaque du mildiou sur feuilles 20 jours après élicitation. De même, la racine de rhubarbe et l'écorce de bourdaine, réduites en poudre et pulvérisées à 10g/l, **utilisées seules**, peuvent être aussi efficaces sur la fréquence d'attaque du mildiou sur feuilles, que du cuivre en dose réduite (100g/l). L'écorce de bourdaine associée à une dose de cuivre réduite serait même aussi efficace que du cuivre à dose pleine (600g/l) (*effet synergie ?*). Toutefois, ces résultats, conduits en pots, restent à confirmer sur le terrain.

D'après le [programme 4P](#) « protéger les plantes par les plantes » conduit sur 5 ans (2009-2013), le fructose, l'absinthe et la bourdaine associés à du cuivre à dose réduite apporteraient également de bons résultats sur la pression oïdium et mildiou en conditions terrain.

Ces résultats restent cependant variables d'une année sur l'autre sans avoir de critères d'explication de cette hétérogénéité.

PRODUITS FORMULES

Concernant les **produits formulés**, Marc CHOVELON a présenté les résultats d'un programme de recherche dont l'objectif était d'évaluer l'effet des huiles essentielles de clou de girofle, eucalyptus, origan, tea tree et thym à 0.2 % sur *Plasmopara viticola*.

Les huiles essentielles testées ont bien des propriétés antifongiques. Toutefois, il n'y a pas de différences notables d'efficacité entre elles et les résultats obtenus en cultures en pot ne sont pas les mêmes que ceux obtenus en plein champs. On observe également un comportement différent en fonction du *génotype* (*cépage*) de la plante.

Marie THIOU-LET-SCHOLTUS de l'INRA a enfin présenté les résultats d'un essai système (OPABA CHATENOIS) co-construit par un groupe de 10 vignerons et dont l'un des objectifs retenus était d'utiliser les huiles essentielles pour réduire la dose de cuivre dans les traitements fongicides. Cet essai s'intégrait dans le cadre du projet Dephy Expe « Plateforme d'Évaluation des Performances de Systèmes Viticoles Innovants - PEPSVI », conduit pendant 6 ans (2013-2018) sur 5 sites en zone de contraintes AOC Alsace et regroupant 11 essais systèmes.

L'huile essentielle testée était celle d'écorce d'orange douce associée à de l'extrait de pépin de pamplemousse et à une émulsion de propolis. Les résultats en termes de rendement, de vigueur (*poinds de bois de taille*) et de fréquence et intensité de mildiou, d'oïdium et de botrytis sur grappes valident l'intérêt de l'usage des huiles essentielles pour la protection fongique sur le site système.

TEMOIGNAGE D'UN VIGNERON

L'**efficacité des extraits végétaux** dépend également de l'origine des plantes, du mode opératoire et du mode de conservation.

[Yves DIETRICH](#), vigneron à Scherwiller au Domaine Achillée en Alsace et acteur du projet PEPSVI sur le site OPABA CHATENOIS a ainsi présenté ses pratiques d'utilisation des extraits végétaux. Il prélève les plantes naturellement présentes autour de ses parcelles (*ex : 4 orties de zones différentes*). Il les récolte avant floraison et en remplit un bac de 100 l (*un bac par zone*) qu'il complète avec de l'eau puis qu'il maintient fermé avec un poids. Quand l'ortie « tombe » au fond du bac, il filtre et dilue sa préparation à 1 % puis pulvérise sur la zone de la plante collectée. Il considère que les plantes ont des propriétés spécifiques en lien avec les besoins de chaque parcelle de terre.

Il n'a pas de préle autour de ses parcelles mais en apporte toutefois si la pression mildiou est trop forte, au moment de Pâques, quand le sol se réveille (*cf. calendrier biodynamique*).

Il peut conserver ses extraits végétaux plusieurs mois, voire plusieurs années, à condition que les bidons soient bien pleins, sans air. Il est possible de rajouter une goutte d'huile essentielle de romarin pour améliorer la conservation. Ces pratiques lui ont permis de diminuer l'usage du cuivre sur son vignoble.

Retrouvez [le diaporama complet](#) sur le site de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire et les informations complémentaires à l'article en cliquant sur les mots soulignés.

Florence LETAILLEUR
CRAPL/CA 72 – TEL 02 43 29 24 57

👉 Légumes transformés en bio : une demande à satisfaire

Une conférence a traité de ce sujet lors de la dernière édition du SIVAL (*janvier 2018 – Angers*). Organisée par l'Interbio des Pays de la Loire, elle a accueilli plusieurs intervenants : Hervé ARIBAUD (*producteur*), Francis BAILLY (*directeur coopérative La Rosée des champs*), Pauline MALVAL (*La Fée au Duc*), Marie REMY (*Léa Nature*), et Arnaud BRULAIRE (*Picard*).

■ QUELQUES CHIFFRES

Pour commencer, quelques chiffres sur la filière AB : **1,77 millions d'hectares** sont actuellement cultivés en bio (*et conversion*) en France sur plus de **36 000 fermes** (6.5 % de la SAU nationale). 16 000 entreprises traitent ensuite ces produits en aval (*distribution, transformation*). Cela représente un marché de 7 milliard d'euros, en croissance de 20 % sur 2017. 71 % des produits bios consommés sont produits en France.

La production légumière bio plus spécifiquement représente 7 500 exploitations sur 20 000 ha environ. **1/3 de cette surface** se situe dans les **régions Bretagne, Pays de la Loire et Centre-Val-de-Loire** (*chiffres 2016-2017*). La production se fait essentiellement à destination du marché de frais et des circuits courts (*55 % pour la région Pays de la Loire*).

En 2015, les légumes biologiques **transformés** étaient produits sur 80 exploitations et sur 1 000 ha environ. Cela représente 2 % des surfaces de légumes d'industrie. Cette production se situe principalement dans les bassins Bretagne Pays de la Loire. **Petits pois et haricots représentent 90 % de la production bio transformée.**

Il s'agit donc d'une **production très minoritaire**, nécessitant des investissements spécifiques. Cette offre ne répond pas à la demande des entreprises de transformation. L'UNILET (*Union Nationale Interprofessionnelle des Légumes Transformés*) travaille actuellement sur un plan bio pour développer cette offre.

■ PRÉSENTATION DES INTERVENANTS

Hervé ARIBAUD s'est installé en 1997 sur 60 ha répartis sur 3 ateliers : volailles, grandes cultures pour nourrir les volailles et légumes d'industrie (*Haricots verts, petits pois, échalote*). Début de conversion en 2012. La totalité de l'exploitation est bio depuis 2018. La décision de passer en bio a été longue : besoin de stabiliser l'exploitation dans un premier temps puis de se rassurer sur la faisabilité technique et économique. Pas de regret de cette conversion aujourd'hui.

Francis BAILLY est directeur de la coopérative la Rosée des champs située en Maine-et-Loire. La coopérative date de 1980. Ses 45 adhérents produisent 25 000 T de produits valorisés en frais et en 4^{ème} et 5^{ème} gamme. Ces dernières représentent 90 % du CA de la coopérative avec une **spécialisation forte sur la RHD**. Début du bio en 2004, qui représente maintenant 45 ha répartis sur 7 producteurs. Le chiffre d'affaires bio représente 5,5 % du CA total, les productions 4,5 % du volume total. Ces légumes bio sont **valorisés à 50 % sur le marché du frais et à 50 % en 4^{ème} gamme**. Les légumes produits sont carotte (400 T), chou (200 T), céleri (160 T), poireau (110 T), betterave (110 T). La production en AB a démarré par une demande conjointe de la restauration scolaire et des producteurs.

Pauline MALVAL- La Fée au Duc, St Herblain (44) : atelier de transformation installé sur un lycée agricole. Transformation de **légumes bio locaux pour la restauration collective** sur Nantes métropole. L'atelier est un chantier d'insertion.

Au lycée, présence d'un atelier maraîchage sur 4,5 ha, et de 3 ha d'espace test pour des porteurs de projets. Les légumes transformés sont produits sur l'atelier maraîchage du lycée, par les jeunes installés sur l'espace test et par des maraîchers situés en périphérie de Nantes. En plus de la production, il y a donc aussi un **objectif de démonstration et de pédagogie**. L'atelier fournit 40 établissements et la cuisine centrale de Nantes métropole.

Marie REMY - Léa Nature est une entreprise de transformation de produits bio qui existe depuis 1995. Chiffre d'affaires de 300 millions d'euros, 350 collaborateurs. Marques *Jardins Bio* et *Priméale* entre autres. Principales ventes (*en légumes*) : haricots verts, petits pois. 9 ateliers de transformations, situés dans le grand quart sud-ouest de la France. Le groupe travaille avec un **cahier des charges privé (contrôle Ecocert) qui impose que 70 % des ingrédients du produit fini proviennent de France**. Le groupe met en place des contrats avec ses producteurs fournisseurs sur la quantité, la qualité et le prix. Ceux-ci sont conclus pour 5 à 7 ans, voire plus si une activité a besoin d'être confortée. Les besoins sont en constante augmentation, notamment en haricots verts ou 320 ha sont prévus pour 2018 et 490 pour 2019.

Arnaud BRULAIRE - le Groupe Picard date de 1974. Il commercialise des références bio depuis 1998. Actuellement, le bio représente **50 références sur les 1 200 du catalogue**. Le groupe ne travaille pas en direct avec les producteurs. Il contractualise avec des transformateurs, leur fait part de ses besoins et charge à eux ensuite de trouver la matière première et de la transformer. Il travaille à la mise en place d'un projet bio dans les régions où il souhaite valoriser des produits de la région (*travail avec la FNAB*).

■ BILAN DE LA TABLE RONDE

La tendance de fond est à une **augmentation de la demande**, vers des produits faciles à utiliser mais qui **restent peu transformés** (*haricot verts en boîte, ...*). Cependant, on observe une mise en **concurrence avec le local**, certaines communes par exemple préférant travailler sur l'aspect origine locale plutôt que sur l'origine biologique des produits. Les problématiques ou remarques qui ressortent des échanges entre les intervenants sont :

- La nécessité de la planification de la production, notamment dans le cas de mise en place de contrats pluriannuels.
- La saisonnalité de la demande en restauration scolaire notamment, en décalage total avec la saisonnalité des productions : la transformation est l'une des solutions.
- Pour la production : assurer la même qualité qu'en conventionnel, trouver de la main d'œuvre et produire en restant « dans les clous » du prix fixé par contrat.
- Une question : que faire des légumes produits pendant la phase de conversion ? (*Léa Nature finance les entreprises en cours de conversion*).
- Un point de vigilance : « attention au bio à prix 'discount' ».

Pour l'ensemble des intervenants, il y a un avenir certain pour la production de légumes bio industriels « *mais il faut veiller à garder les valeurs du bio (pas de grosses unités de production comme en Allemagne par exemple) pour ne pas décrédibiliser le produit, à condition de donner de la visibilité aux producteurs (contrats pluriannuels) et à ne pas opposer production bio et conventionnel* ».

Le développement passera aussi par la volonté des politiques qui doivent accepter d'alléger les appels d'offre pour la restauration collective afin de permettre aux petites structures de répondre et le partage de la chaîne de valeur.

Maëlle DEPRIESTER

CCDL - Maëlle.DEPRIESTER@pl.chambagri.fr

CONSOMMER BIO : impact sur les risques de surpoids et d'obésité

Résultats de l'étude NutriNet-Santé

Ceci est l'extrait d'un résumé des principales données publiées par ces auteurs dans l'article original intitulé : « *Prospective association between consumption frequency of organic food and body weight change, risk of overweight or obesity: Results from the NutriNet-Santé Study* », publié en anglais dans la revue scientifique internationale The British Journal of Nutrition en Février 2017.

RAPPEL SUR L'ETUDE NUTRINET-SANTE

L'étude **NutriNet-Santé** s'est fixée comme objectif de recruter des **internauts** (de plus de 18 ans), les « Nutrinautes », acceptant de répondre chaque année, sur le site www.etude-nutrinet-sante.fr, à des **questionnaires sur leur alimentation** (3 enregistrements alimentaires de 24 h), sur leur activité physique, leurs poids et taille, leur état de santé et sur divers déterminants des comportements alimentaires. Dans le cadre de leur suivi (l'étude est programmée sur au moins 5 années), les Nutrinautes reçoivent chaque mois un e-mail les informant de l'avancement de l'étude et les invitant à remplir d'éventuels questionnaires complémentaires comme celui sur la consommation de produits Bio utiles aux chercheurs pour mieux évaluer les déterminants du comportement alimentaire, de l'état nutritionnel et de la santé des participants. Des données sont régulièrement collectées sur la santé des participants.

CONSTAT INITIAL

Parmi les principales raisons invoquées pour consommer bio figure la santé. Néanmoins, les études concernant les effets potentiels d'une consommation d'aliments bio sur la santé sont très insuffisantes.

Il a déjà été noté dans certaines études un plus faible **Indice de Masse corporelle (IMC)** chez les consommateurs d'aliments biologiques. Néanmoins, le lien entre IMC et consommation d'aliments bio n'a jamais été étudié de manière prospective (en suivant l'évolution du poids des individus au cours du temps).

Les auteurs ont donc cherché à étudier prospectivement l'association entre la fréquence de consommation d'aliments bio et les modifications de poids. Pour cela, ils se sont basés sur les données de l'étude de cohorte NutriNet-Santé. Les analyses ont été réalisées chez un très **large échantillon de 62 224 participants** adultes (incluant 78% de femmes, âge moyen=45 ans).

PRINCIPAUX RESULTATS :

- **Une plus faible augmentation de l'IMC** (en % de l'IMC initial) a été observée chez les personnes ayant un score bio élevé comparés à ceux dont le score était faible.
- **Un risque significativement plus faible d'être en surpoids** (IMC ≥ 25) de -23% ou obèse (IMC ≥ 30) de -31% (chez les individus qui n'étaient pas en surpoids ou obèses à l'inclusion) a été observé après 3,1 année de suivi chez les personnes ayant un score bio élevé (>13) comparé à celles avec un score bio faible (<3).
- **Par ailleurs, concernant le risqué d'obésité**, l'association la plus forte est observée chez les individus présentant une meilleure adéquation aux recommandations (alimentation de meilleure qualité).
- **Cette association est observée** dans les différentes catégories d'activité physique, d'éducation, ou de statut tabagique.

Ces résultats suggèrent un **rôle bénéfique d'une consommation régulière de produits bio sur la prise de poids et le risque de développer un surpoids ou une obésité**, ceci **dépendant de la qualité nutritionnelle du régime**.

Les hypothèses d'interprétation reposent sur l'exposition plus basse aux résidus de pesticides chez les consommateurs de bio. Les fruits, légumes et céréales étant parmi les produits les plus contaminés, cette hypothèse pourrait expliquer l'effet plus fort chez les sujets ayant une qualité nutritionnelle élevée et donc une consommation importante de ces aliments.

Emmanuelle KESSE-GUYOT
Julia BAUDRY
Karen E ASSMANN
Pilar GALAN
Serge HERCBERG
et Denis LAIRON



FORMATION

49 - FABRIQUER SON ALIMENT VOLAILLES SUR SA FERME : UN DEFI DESORMAIS POSSIBLE GRACE A AVIFAF

QUOI : formuler un aliment de volaille sans perte de performance pour votre production en vente directe - via un outil d'aide à la formulation

QUAND / OU : les 5 juin et 26 juin 2018 - Lieu à définir au plus proche des inscrits

INTERVENANT : CHEVEREAU Agathe, chargée de mission avicole

RENSEIGNEMENT et INSCRIPTION : Virginie FASSOT

virginie.fassot@pl.chambagri.fr - Tél. 02 41 96 75 56

85 - SOIGNEZ VOUS-MEME VOS ANIMAUX PAR L'ACUPUNCTURE - PERFECTIONNEMENT

QUOI : Approfondir les notions nécessaires à la compréhension de l'acupuncture. Visualiser précisément les méridiens sur l'animal. Perfectionner le ressenti des principaux points.

QUAND / OU : le lundi 23 avril 2018 et lundi 11 juin 2018 - Lieu à définir- En élevage l'après-midi.

INTERVENANT : NAYLA CHERINO, vétérinaire

RENSEIGNEMENT et INSCRIPTION : Cécile BROUILLARD

Cecile.brouillard@pl.chambagri.fr - Tél. 02 51 36 83 87



RENDEZ-VOUS TECH&BIO : les techniques bio et alternatives, performantes pour tous !

Venez nous rejoindre sur ce salon, **les 30 et 31 mai prochain à la Roche-sur-Yon.**

12 ateliers thématiques, 17 Conférences, plus de 60 temps forts autour de vitrines, d'animations et de démonstrations, la rencontre de professionnels et d'entreprises...



De nombreux contenus vous attendent autour de l'élevage (bovin, ovin, porc, volaille), du maraîchage, des grandes cultures biologiques, mais aussi autour du machinisme, des circuits de commercialisation, de l'eau et la biodiversité, ainsi que de la formation / installation / conversion en agriculture biologique !

Salon gratuit sous réserve de s'inscrire !



Diversification en élevages & cultures

30 et 31 mai 2018

9 h - 18 h • Lycée Nature

• La Roche-sur-Yon (85)

Une initiative Chambres d'agriculture

