



Lettre d'Information N°3

SOMMAIRE

Page 2 :

- Amélioration des variétés : une initiative pionnière en Bretagne

Page 3 :

- Du pain, de la bio, de l'innovation
- La bio : « laboratoire des nouvelles technologies agricoles »
- En RHD : des stratégies de distribution originales

Page 4 :

- Interview exclusive : Mariann Fischer-Boel, Commissaire européen en charge de l'agriculture et du développement rural.

BIO À SAVOIR

Les bases de la bio

- Culture sans produit chimique de synthèse ni OGM,
- Recyclage des matières organiques,
- Rotation des cultures et lutte biologique,
- Respect du bien-être animal avec alimentation biologique, croissance naturelle des animaux,...
- Utilisation prioritaire de médecines douces (aromathérapie, homéopathie...) en cas de besoin,
- Transformation des produits sans arôme de synthèse, sans colorant de synthèse, sans émulsifiant, sans conservateur de synthèse.

La bio : terre d'innovations

En France, la « bio'attitude » est devenue un véritable phénomène de société qui prend chaque année plus d'ampleur... En 2004, 44% des Français ont consommé au moins un produit bio au moins une fois par mois, alors qu'ils n'étaient que 37% en 2003*. Résultat : on entend parler de la bio partout, mais savons-nous vraiment ce qu'est l'agriculture biologique ?



Loin des clichés d'une filière passéiste, l'agriculture biologique est un mode de production résolument novateur, voire même avant-gardiste, où opérateurs et chercheurs travaillent main dans la main. Leur but : améliorer sans cesse les techniques de l'agriculture bio afin de répondre aux exigences des consommateurs et de préserver l'environnement.

Magnifique champ de recherches et d'avancées technologiques, la bio est un univers où la créativité des opérateurs n'a d'égale que leur enthousiasme !

C'est ce que nous allons voir dans les pages qui suivent, à travers des témoignages d'opérateurs bio qui ne manquent pas d'imagination ! A découvrir également, une interview exclusive de Mariann Fischer-Boel, Commissaire européen en charge de l'agriculture et du développement rural, sur le soutien de l'Union Européenne aux innovations bio.

La bio : innover, c'est dans sa nature !

* Baromètres CSA/Agence BIO : pourcentages de Français consommant bio au moins une fois par mois.

Amélioration des variétés : une initiative pionnière en Bretagne

Scientifiques et agriculteurs bio travaillent ensemble pour mettre au point de nouvelles variétés de choux, adaptées à différentes conditions de production et au goût actuel des consommateurs.

A Morlaix (Finistère), la Plate-forme Agrobiologique d'Inter Bio Bretagne à Suscinio (P.A.I.S.) expérimente la création naturelle de nouvelles populations de choux. Pour répondre aux besoins du marché et aux conditions de production bio, l'expérience est menée en « sélection participative » : elle associe chercheurs et producteurs. « *Il s'agit d'une initiative pionnière* » précise Mathieu

Conseil, chargé du suivi de l'expérience : « *A terme, nous souhaitons aussi associer les consommateurs à notre démarche pour intégrer encore davantage certains critères gustatifs aux critères de sélection.* »

Comment ça marche ?

Les nouveaux choux bio sont créés à partir d'anciennes variétés, dont les graines sont stockées par l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) depuis une vingtaine d'années. Les plantes les plus adaptées au milieu et aux conditions de culture sont sélectionnées puis mises sous serre, en compagnie d'insectes qui se chargent de la pollinisation... « *C'est un travail de*

longue haleine. Un seul cycle de sélection prend 2 ans. Nous améliorons l'ancienne variété de choux petit à petit, en récupérant les graines des nouveaux croisements d'un cycle à l'autre. Au fur et à mesure, nous homogénéisons la variété pour allier standards commerciaux et impératifs du producteur. »

Cette expérience en matière de variétés et semences fait figure de pionnière pour l'agriculture française et concerne aujourd'hui d'autres espèces et d'autres régions.

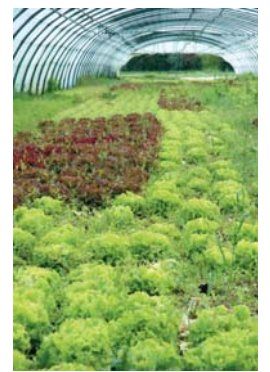
Les actions de recherche en Bretagne, coordonnées par IBB, sont l'œuvre d'un travail partenarial des acteurs suivants : Réseau GAB – FRAB, Chambres Régionales d'Agriculture de Bretagne, INRA – Rennes, Arvalis Institut de Végétal, Lycée agricole de Suscinio. Partenaires financiers : Europe / Leader +, Etat (ONIC, ONIOL, ONI-LAIT), Conseil Régional de Bretagne, Conseils Généraux bretons.



BIO à SAVOIR

Des emballages 100% biodégradables

Les opérateurs bio utilisent de plus en plus d'emballages écologiques. L'une des dernières innovations en date : des sacs intégralement biodégradables fabriqués à partir de farine de blé. Pour les faire connaître au plus grand nombre, Agrobio Poitou-Charentes (groupement d'agriculteurs biologiques) en a commandé 50 000 exemplaires auprès de l'entreprise Futuramat (Poitiers). Les producteurs de la région vont ainsi pouvoir les acquérir auprès de l'association et s'en servir pour leurs activités de vente directe.



Du pain, de la bio, de l'innovation

En bio, les départements Recherche & Développement des entreprises jouent un rôle majeur. Ils doivent concevoir des produits en accord avec les attentes des consommateurs, tout en respectant les engagements du mode de production et de transformation bio : pas d'utilisation d'émulsifiants, d'arômes de synthèse, de colorants de synthèse, de conservateurs de synthèse... L'exemple de « Biofournil », entreprise de fabrication et de commercialisation de produits de boulangerie et viennoiseries bio, basée au Puiset Doré (49) : Jean-Yves Fouché, Président Directeur Général, a mis au point un procédé unique pour conserver les pains bio jusqu'à cinq mois.

Vous avez mis au point de nouvelles techniques de conservation pour vos pains et viennoiseries bio. De quoi s'agit-il ?

La fabrication du pain résulte d'un processus complexe. Si on connaît bien tous les phénomènes de fermentation, il est possible de trouver des moyens de le conserver plus longtemps. C'est ce que j'ai fait. En effet, l'innovation n'a pas de frontière. La seule que l'on ait en bio est celle qui nous oblige à respecter le cahier des charges. Par exemple, nous avons mis au point une brioche qui se conserve 3 semaines : nous nous imposons des délais de conservation plus longs tout en nous interdisant l'utilisation d'améliorant ou de conservateur. C'est un défi passionnant !

Sous quelles formes vos pains bio longue conservation sont-ils principalement commercialisés ?

Nous avons mis au point un pain bio précuit réfrigéré. Ce produit semi-fini

est distribué auprès des boulangers qui terminent sa cuisson dans leurs fournils. Il se conserve 21 jours et nous le livrons partout en Europe : de la Suède jusqu'à la Grèce ! Ensuite, nous avons créé un produit dont les consommateurs peuvent eux-mêmes finir la cuisson. Conditionné sous atmosphère protectrice, il peut être conservé jusqu'à 5 mois à température ambiante ! Notre gamme, composée d'une quarantaine de pains différents, est commercialisée en GMS et magasins bio.

Pour vous, bio rime avec innovation ?

En effet, nous avons un solide service recherche et nous travaillons en partenariat avec des laboratoires, des écoles, des universités... Notre entreprise est équipée de machines haute technologie, capables de répondre à nos exigences en termes d'innovations et de qualité. Chaque année, les 70 collaborateurs de Biofournil produisent plus de 6 millions de pains !

La bio : « laboratoire des nouvelles technologies agricoles »

Les cultivateurs bio s'interdisent l'utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM. Pour lutter efficacement et naturellement contre les nuisibles, ils s'appuient sur des matériels de pointe. C'est le cas pour le désherbage mécanique qui peut se faire avec une précision électronique ! Le témoignage de Henri Cormoreche, agriculteur à Mionnay dans l'Ain (01) sur le rôle des nouvelles technologies dans les champs bio.

Désherber sans produits chimiques de synthèse, c'est possible ?

Oui ! En bio, nous avons des alternatives très



efficaces aux produits chimiques. En premier lieu, nous procédons à la rotation des cultures, ce qui évite aux mauvaises herbes d'envahir les plantations. Ensuite, nous disposons de matériels très performants pour prévenir l'apparition des végétaux indésirables et les éliminer. Le désherbage mécanique est réalisé avec du matériel haute-technologie !

Quelles technologies utilisez-vous pour désherber ?

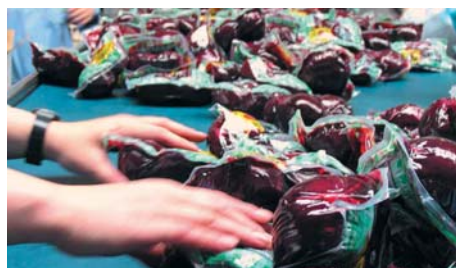
La bio est un peu le laboratoire des nouvelles technologies agricoles ! Pour me débarrasser des mauvaises herbes, j'utilise par exemple

une bineuse à autoguidage électronique. Fixée à l'arrière du tracteur, elle suit automatiquement une trace laissée lors du semis. La trajectoire de la bineuse, guidée électroniquement, nous permet de gagner en temps, en précision et en efficacité ! La machine s'approche au plus près de la plante, jusqu'à 1 cm, et va très vite, on atteint facilement les 8 km/h !

En agriculture bio, les innovations servent à améliorer les performances d'anciennes techniques, qui ont largement prouvé leur efficacité.



En RHD : des stratégies de distribution originales



La filière bio, encore jeune, doit trouver des méthodes inventives de distribution des produits. Par exemple, pour s'adapter aux exigences des collectivités, les entreprises de groupage mettent au point de nouvelles techniques de commercialisation. Illustration avec Gaëtan Guillemot, à la tête de « Vivrao », société de distribution de produits biologiques pour la Restauration Hors Domicile (RHD), à Vitrolles (13).

En quoi consiste l'activité de votre entreprise ?

J'ai créé cette activité en 2001 afin de permettre au monde de la bio d'être représenté en restauration collective. Aujourd'hui, je distribue des produits bio dans toute la France, auprès de 400 clients, surtout en restauration scolaire.

Comment procédez-vous pour proposer une large gamme de produits bio ?

J'ai 87 fournisseurs, grâce auxquels je dispose d'un vaste catalogue : plus de 1 500 produits bio, de l'entrée au dessert ! Quand on me commande des produits frais, je peux m'appuyer sur la réactivité de ces professionnels. Pour les produits secs, surgelés, les conserves, etc., je dispose d'un stock de 200 produits différents.

Vous avez adopté une technique de diffusion originale, laquelle ?

Ma technique est simple : au lieu de commercialiser immédiatement un menu 100% bio, je commence par proposer l'intégration d'un aliment bio dans un menu conventionnel. Puis, progressivement, nous proposons de nouveaux produits bio en substitution des produits conventionnels. Ainsi, en 4 ans, cette méthode progressive m'a permis de passer de 3 à 40 produits bio par mois dans les cantines de la mairie du 2ème, à Paris ! D'autre part, nous avons fait le choix de mener des actions d'information et de pédagogie auprès des enfants qui consomment nos produits le midi à la cantine.



Le soutien de l'Union européenne à la recherche en bio

Interview exclusive : Mariann Fischer-Boel, Commissaire européen en charge de l'agriculture et du développement rural

Le « Plan d'action européen en matière d'alimentation et d'agriculture biologiques », adopté par le Conseil agricole le 18 octobre 2004, a pour objectif de faciliter le développement de l'agriculture biologique au sein de l'Union européenne.

Madame la Commissaire, quelle place pour l'agriculture biologique dans la politique européenne ?

L'agriculture biologique et le secteur des produits bio transformés jouent un rôle essentiel dans la politique de développement rural. L'agriculture biologique correspond aux exigences de la nouvelle PAC et de son orientation prioritaire en faveur des produits de haute qualité, du bien-être animal, de la protection de la biodiversité et d'une approche durable.

Depuis 1991 l'agriculture biologique fait partie intégrante de la PAC, qui reconnaît ses effets positifs au plan environnemental, social et économique.

En 2004, le Plan d'Action pour l'agriculture biologique a reconnu explicitement le rôle sociétal de la bio, qui offre des biens collectifs pouvant être financés par des fonds publics. C'est pourquoi, dans l'action 6 du Plan, la Commission recommande aux Etats membres d'inclure l'agriculture bio dans leurs programmes de développement rural.

Les lignes directrices stratégiques pour le développement rural que la Commission a proposées en juillet dernier font référence à l'agriculture biologique, comme étant une approche holistique pour une agriculture durable. La Commission recommande donc aux Etats membres de soutenir le secteur bio, comme action clé du deuxième axe du développement rural.

De plus, pour un développement stable de l'agriculture biologique, une demande suffisante du marché est nécessaire, d'où l'importance accordée par le Plan d'Action aux campagnes d'information et de promotion des produits bio.

Quant à la stratégie politique globale, il est clair que l'agriculture biologique joue un rôle exemplaire et pionnier dans la promotion des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et dans le développement d'une société durable, tant du point de vue environnemental que du point de vue économique et social.

En matière d'innovation et de recherche, quelles mesures l'Union européenne souhaite-t-elle mettre en œuvre pour l'agriculture biologique ?

L'innovation dépend en grande partie de la recherche. Dans les années passées, le soutien à la recherche en agriculture biologique n'a cessé de croître. Le secteur bio est très dynamique et se trouve face à de nombreux défis, par exemple : la transformation, l'aquaculture, la vinification, etc. Poursuivre et même en renforcer les efforts serait nécessaire, également dans le 7ème programme cadre de recherche, qui se réfère à la production et à la gestion durables des ressources biologiques du sol, deux thèmes dans lesquels la bio peut jouer un rôle important.

Avez-vous des exemples d'innovations marquantes dans l'univers de l'agriculture biologique, développées grâce au soutien de l'Union européenne ?

Je pense qu'il vaut mieux parler d'un soutien global à la recherche et à la coopération entre chercheurs. En pratique, beaucoup de projets de recherche en agriculture biologique sont co-financés par l'Union européenne : actuellement plus d'une dizaine. En bio, beaucoup d'idées viennent des opérateurs eux-mêmes. Les chercheurs poussent souvent ces idées plus loin, affinent les méthodes et les introduisent dans d'autres applications ou secteurs. Les aspects socio-économiques sont aussi développés, en particulier dans le souci d'ouvrir le marché de la bio, avec des projets comme OMIaRD ou EISfOM.

Les recherches ont permis de mettre au point des pratiques de culture, de fertilisation et de maîtrise des mauvaises herbes. Les projets visent par exemple à développer des alternatives en matière de fertilisation ou de pesticides, dans le souci constant de respecter l'environnement (projet Organic Inputs), à travailler sur la transformation des aliments (recherche de procédés et d'outils répondant aux attentes des consommateurs de produits bio et d'identification des caractéristiques des aliments bio - projet intégré QualityLowInputFood), à rechercher des alternatives aux additifs traditionnels dans la vinification des raisins issus de l'agriculture bio (projet ORWINE).

La coopération est bien développée avec le projet CORE-ORGANIC qui réunit les principaux acteurs de la recherche du secteur, complété du projet CHANNEL, assurant la coopération des acteurs dans les nouveaux Etats membres. Un congrès réunira d'ailleurs le secteur de la recherche en agriculture biologique au Danemark en mai 2006.

EISfOM : European Information System for Organic Markets
 OMIaRD : Organic Marketing Initiatives and Rural Development
 Organic Inputs Evaluation: Harmonised and standardised procedures for evaluation of plant protection products, fertilisers and soil conditioners for use in organic agriculture
 QualityLowInputFood: Improving quality and safety and reduction of cost in the European organic and 'low input' supply chains
 ORWINE: Organic viticulture and wine-making; development of environment and consumer friendly technologies for organic wine quality improvement and scientifically based legislative framework.
 CORE-ORGANIC: Coordination of European Trans-national Research in Organic Food and Farming
 CHANNEL: Opening channels of communication between the Accession and Candidate Countries and the EU in Ecological Farming



CAMPAGNE FINANCIÉE AVEC LE CONCOURS DE L'UNION EUROPÉENNE ET DE L'AGENCE BIO