

### EDITO

*Courageux les Agriculteurs Bio de Lot-et-Garonne*

*Avec 6 % des surfaces en Bio en 2012, le département attendra l'objectif du Grenelle, et maintenant, il faut pouvoir en vivre correctement.*

*Initiative et volonté, nous avons relevé le défi. La route ne s'arrête pas là, car nous pouvons constater que 2011 aura laissé une empreinte sur nos exploitations avec une sécheresse précoce qui a nui à bon nombre de productions*

*Et les choses peuvent devenir totalement imprévisibles à cause du temps, notamment, la prune où une récolte Bio de petite quantité se profile.*

*Nous avons besoin d'évoluer, notamment, en irrigation car Irrigation et Agriculture biologique vont de paire pour sécuriser le revenu de chacun.*

*Dans ce domaine, la législation a, semble t-il, évolué, n'hésitez pas à vous renseigner à la chambre d'agriculture 47.*

*Sécher et plumer ne vont pas de paire pour vivre en agriculture biologique*

*Bon courage à tous. A bientôt*

Jean MARBOUTIN  
Président de la Commission BIO

### SOMMAIRE

#### TECHNIQUES

Grandes Cultures	p 2
Arboriculture	p 4
Maraîchage	p 7
Viticulture	p 10

#### FILIERES ET MARCHES

p 12

#### REGLEMENTATION ET AIDES

p 14

#### LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

#### VOUS ACCOMPAGNE...

p 15

#### INFOS PRATIQUES

p 16

### AGENDA

#### FORMATIONS

- Les 16,17 et 18 novembre, **Produits Naturels Peu Préoccupants : les Huiles Essentielles**, à la chambre d'agriculture à Agen. Contact Myriam CARMENTRAN au 05 53 77 83 41
- Novembre 2011, **Conversion à l'agriculture Biologique** en partenariat avec le CIVAM Agrobio 47, à Ste Livrade, Contact Laurence LAUBAL au 05 53 77 83 14

#### EVENEMENTS

- 7 et 8 septembre, **Tech&Bio**, à Valence

#### Pour en savoir plus :

Service Productions Végétales au 05 53 77 83 14

Directeur de Publication : Jean MARBOUTIN  
Rédacteur en Chef : Denis BARRAULT  
Rédaction : Séverine CHASTAING (Tél : 05 53 77 83 12)  
Bio 47 est une publication du Service Agriculture Biologique de la CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LOT-ET-GARONNE  
271, rue de Péchabout - BP 80349 - 47008 AGEN CEDEX  
E-mail : [accueil@lot-et-garonne.chambagri.fr](mailto:accueil@lot-et-garonne.chambagri.fr)  
Site Internet : <http://lot-et-garonne.chambagri.fr>, rubrique Services aux agriculteurs – Téléchargement - Agriculture Biologique  
Toute reproduction est interdite sans l'autorisation expresse de la CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LOT-ET-GARONNE.

### Résultats de l'essai blé tendre bio

Comme chaque année la Chambre d'Agriculture et ARVALIS - Institut du végétal - conduisent un essai blé tendre dont les aspects protocolaires sont définis par l'ITAB. Cette notion est d'importance car cela permet ensuite de regrouper les résultats et les observations avec d'autres essais de la région sud, comme par exemple, ceux de nos collègues du CREAB à Auch.

Pour cette campagne 2010-2011, l'essai a été réalisé chez Michel ARTISIE que nous remercions encore pour la mise à disposition d'une parcelle.

#### CARACTÉRISTIQUES PARCELLAIRE ET ITINÉRAIRE :

Parcelle de coteaux sur précédent luzerne (3 ans),

Labour, HR puis semis le 29 octobre,

Levée : stade 1 feuille étalée le 17 novembre,

Roulage le 12 février,

Fertilisation : 600 kg de 7-4-2 le 13 mars (42 unités d'azote),

NB : pas d'étrillage...

Faits marquants climatiques : Forte humidité à l'automne au moment des semis (111 mm sur le mois) puis sécheresse en avril et mai (11 mm et 30 mm).

#### LES RÉSULTATS ET COMMENTAIRES :

Le tableau 1 et le graphique 2 reprennent les résultats de la récolte effectuée le 28 juin dernier.

Tableau 1 : résultats chiffrés de l'ensemble de l'essai

	28/06/2011	28/06/2011	07/07/2011		27/05/2011	27/05/2011	
	Rendement à 15% validé	Groupe homogène 5%	PS	Protéines (%)	PMG	Rouille brune Maladies/ F1	Rouille brune Maladies/ F2
ACOUSTIC (p)	54,2	E	75,7	11,4	41,0	0,0	0,0
Provisoire codée	54,1	E	76,0	12,1	46,4	10,0	10,0
AEROBIC	53,9	E	80,1	13,6	44,0	0,0	0,0
ACCROC	53,7	E	77,9	12,8	44,2	<b>60,0</b>	<b>80,0</b>
ATHLON	52,6	DE	79,6	13,2	49,7	0,0	0,0
SOLEHIO	51,7	DE	81,1	12,5	50,4	1,0	<b>80,0</b>
ATTLASS	49,3	CDE	79,2	13,5	42,6	0,5	0,5
RENAN	48,2	CDE	79,1	14,9	49,8	0,0	1,0
AREZZO	47,1	BCDE	81,0	12,9	43,5	<b>40,0</b>	<b>80,0</b>
MIDAS	46,4	BCDE	83,3	13,9	46,8	0,0	0,5
ENERGO	45,1	BCDE	83,2	14,5	48,5	0,0	15,0
CLIVIO	44,9	BCDE	83,6	14,1	42,4	0,5	5,0
ALIGATOR	44,7	BCDE	77,1	11,9	37,2	1,0	1,0
PIRENEO	43,7	BCD	83,7	14,2	46,2	0,0	0,5
NOGAL	43,5	BCD	77,8	13,5	40,8	0,0	0,0
VULCANUS	41,2	BC	83,0	13,9	37,6	0,0	15,0
SATURNUS	37,5	AB	83,7	15,3	46,8	0,5	2,0
MAYEN	28,7	A	75,3	13,5	39,4	10,0	<b>60,0</b>
Moyenne de l'essai	<b>46,7</b>		<b>80,0</b>	<b>13,4</b>	<b>44,3</b>		
Ecart-type de l'essai	<b>3,01</b>			<b>1,03</b>			

### Résultats de l'essai blé tendre bio

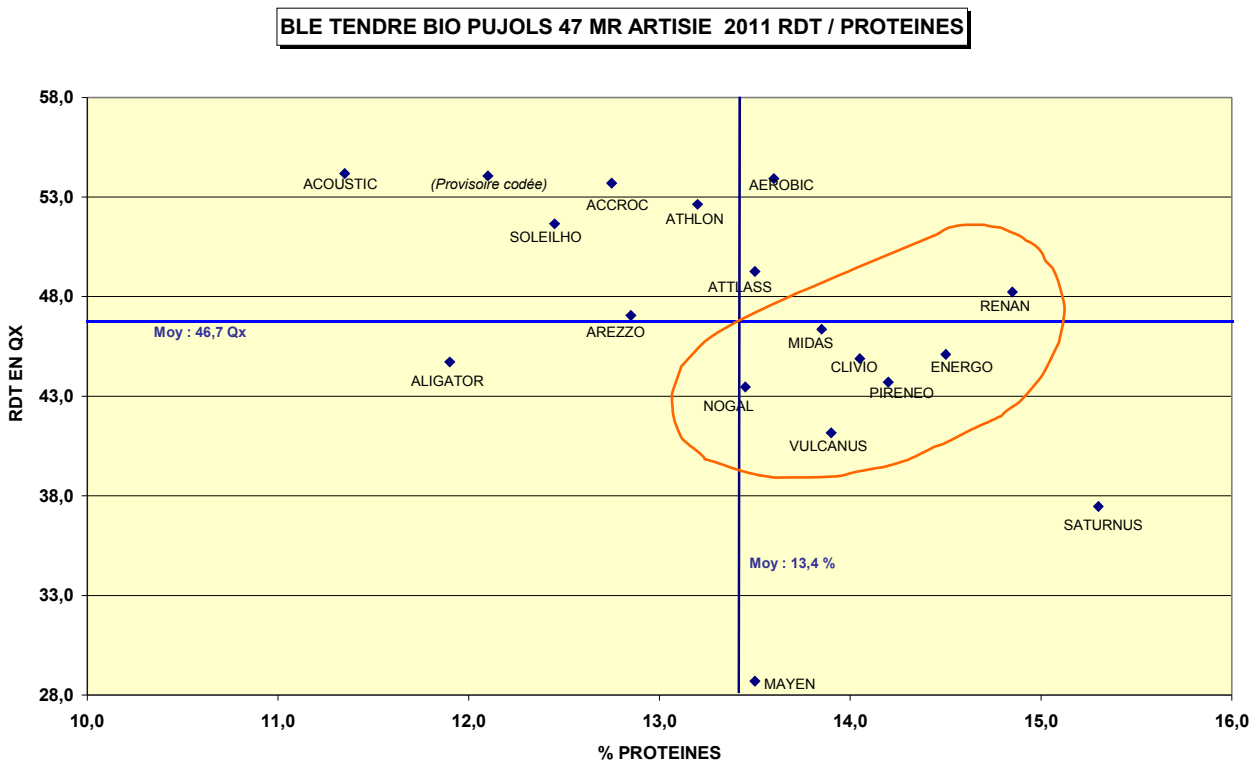
Que ce soit en termes de rendements ou de protéines, nous obtenons des résultats moyens supérieurs aux années antérieures avec 46,7 Qx et 13,4 % de protéines. Le précédent luzerne confirme là, tous ses atouts sur le blé qui suit...

Une autre bonne surprise cette année réside dans les poids spécifiques qui sont hauts et permettent d'expliquer également les rendements obtenus.

Plus dans le détail, nous observons comme de coutume une dilution du taux de protéines avec les rendements croissants. Pour autant cette année, le minimum constaté est de 11,4 % ; ce qui est plus qu'honorable voire même exceptionnel. Pour les taux les plus hauts, il sont supérieurs à 14 % et dignes de blés de force !!! La variété MAYEN décroche nettement sur le rendement et atteint tout juste le taux moyen de l'essai en protéines.

Côté comportement en végétation, une notation sur la rouille brune a eu lieu fin mai sur les deux dernières feuilles et nous avons une certaine sensibilité sur : ACCROC, AREZZO, MAYEN et dans une moindre mesure sur SOLEHIO.

Graphique n°2 : Rapport rendement et protéines.



Ce graphique, avec les deux entrées protéines et rendement, permet de discerner les variétés avec les meilleurs compromis. Ainsi dans le cercle nous avons : RENAN, MIDAS, CLIVIO, ENERGO, PIRENEO, NOGAL, VULCANUS.

Au dessus de ce panel, nous avons des variétés plutôt centrées sur la productivité mais dans la moyenne pour les protéines avec AEROBIC, ATTLASS, ATHLON voire AREZZO.

Dans l'extrême, hormis MAYEN, nous retrouvons SATURNUS bien connue pour sa forte capacité à la protéine mais au rendement faible.

ACOUSTIC (p) SOLEHIO, ACCROC ou ALIGATOR ont plus de proportion au rendement mais sur cet essai avec un précédent luzerne de trois ans se comportent bien en protéines.

**Contacts** : Emmanuel MAUPAS et Serge CONSTANTIN, Service Productions Végétales au 05 53 77 83 39

Les maladies de conservation se gèrent préférentiellement par de la prévention. Cependant, certaines années, comme cette année, qui présentent des conditions climatiques particulières seront plus favorables aux maladies de conservation.

Ainsi, les fluctuations de températures importantes seront facteurs de risque pour les micro-blessures, et les pluies d'été continues favorables aux maladies cryptogamiques présages de problèmes importants en conservation.

### RECONNAISSANCE DES MALADIES

Les maladies de conservation sont liées aux sensibilités intrinsèques des variétés de pomme.

Ainsi, dans le panel de variétés présentant un intérêt pour l'agriculture bio (peu sensible tavelure), certaines n'en sont pas moins sensibles aux maladies de conservation.

Citons à titre d'exemple : Pinova, Dalinip,... pour le gloeosporium, Juliet ou Topaz pour le Bitter Pit...

Deux grandes familles de maladies sont distinguées : les maladies de microblessures et les maladies lenticellaires.

#### Les maladies de micro-blessures

Les contaminations ont lieu au verger, à la récolte et au cours du conditionnement, voire à l'intérieur des chambres froides. Le développement de la maladie est rapide et le fruit pourrit dans les premiers mois de stockage. Ce sont :

– *penicillium expansum*,



@Université de Brest

– *botrytis cinerea*,



@Université de Liège

– *monilia fructigena*,



@croqueur de pommes

– *rhizopus stolonifer*, *alternaria alternata*, *phytophthora*....

#### Prophylaxie

Nettoyer et désinfecter les chambres frigorifiques, le matériel (caisses, palox, calibreuses). Réduire les risques de blessures et meurtrissures lors de la cueillette et lors du conditionnement. Eliminer les fruits blessés avant l'entrée en station. Changer régulièrement l'eau des bains.

#### Les maladies lenticellaires

Le champignon pénètre par des lenticelles au verger ; l'apparition des symptômes est souvent lent, parfois après plusieurs mois de stockage.

Nous retiendrons :

– *Gloeosporium*,



@Institut Agricole Régional Val d'Aoste

– les tavelures tardives, *Fusarium spp.*...

#### Prophylaxie

Eliminer les fruits momifiés et le bois malade. Récolter assez tôt les variétés sensibles. Nettoyer le matériel de récolte et les installations de stockage.

Contrôler régulièrement les fruits stockés et enlever les fruits abîmés.

#### Méthode de lutte

On peut réduire efficacement le développement de la pourriture en plongeant les fruits dans des bains d'eau chaude, en faisant varier la température selon la variété et ce, pendant deux à trois minutes immédiatement après récolte.

## Les maladies de conservation en bio

### ESSAIS MENES par INVENIO

INVENIO réalise des essais sur les maladies de conservation depuis 2009 à la fois en verger en pré-récolte et en station sur des stratégies de conservation.

#### Stratégies en verger

Aucun produit commercial n'est homologué en pré-récolte contre les maladies de conservation, en bio.

Pour autant, Invenio mène des essais avec différentes spécialités pour lesquelles des demandes d'AMM sont en cours ou existent pour d'autres usages. Les engrais foliaires qui sont testés présentent un intérêt puisque l'on sait que certaines maladies de conservation se développent mieux lors de carences.

L'essai a été mené sur Pinova, sensible au gloeosporium, en 2010. 5 modalités ont été testées en 3 répétitions :

- *Armicarb* : bicarbonate de potassium, De Sangosse, ADE en cours sur tavelure, inscrit cahier AB UE,
- *Biofa Cocana* : fongicide naturel à base de savon de coco, homologué en Suisse contre maladie de la suie
- *Mycosin* : 65 % d'argile + 0.2 % d'extrait de prêle et sulfate d'aluminium
- *Cuivrol* : engrais foliaire : 18 % de cuivre métal + oligoéléments
- *Héliosol* : terpène de pins, homologué adjuvant de bouillies phytosanitaires, AMM adjuvant d'origine végétale limiteur de dérive et rétenteur, autorisé en AB

#### Calendrier de traitement réalisé :

	24/09/2010	04/10/2010
Témoin	-	-
Armicarb	7 kg	7 kg
Biofa cocana	8 l	8 l
Mycosin	1 kg	1 kg
Cuivrol + Héliosol	0,9 kg + 2 l	0,9 kg + 2 l

Dose ha et bouillie de 1000 l

**Conservation en froid normal (T°C de consigne 1°C) pendant 4,5 mois puis sortie à 20 °C pendant 7 jours.**

#### Bilan des sorties Froid en % commercialisable :

	Notation du 15/02/2011	Notation du 22/02/2011	Notation du 28/02/2011	Moyenne %
<b>Témoin</b>	80,7	75,4	63,9	<b>73,3</b>
<b>Armicarb</b>	83,9	73,3	65,7	<b>74,3</b>
<b>Biofa cocana</b>	81,2	74,7	61,8	<b>72,6</b>
<b>Mycosin</b>	78,9	72,8	64,4	<b>72,0</b>
<b>Cuivrol + héliosol</b>	84,9	76,7	69,0	<b>76,8</b>

Cet essai n'a pas permis d'établir qu'une modalité serait plus pertinente que les autres. Invenio souhaite reconduire cet essai sur plusieurs années pour essayer de dégager une stratégie pertinente. En 2008, un essai similaire avait été réalisé sur Goldrush sans résultat compte-tenu des conditions extrêmement favorables à la récolte.

#### Stratégies en station

En bio, la période de commercialisation par variété est relativement courte. Peu de variétés ont un fort potentiel de conservation et celui-ci varie fortement en fonction des conditions climatologiques à la récolte. Enfin, il y a peu d'équipement en atmosphère contrôlée permettant de gérer de petits volumes puisqu'en général, ce type de structures demande des volumes de déstockage importants. L'objectif de l'essai est de tester le TIEMPO CAP afin de voir s'il répond aux besoins de la filière :

- Recherche d'un allongement de la durée de vie par réduction du métabolisme du fruit,
- Recherche d'un équilibre O<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub> naturel (diffusion passive des gaz à travers des membranes souples),
- Etalement de la durée de vente,
- Conservation fermété, goût, ...

#### Descriptif

3 variétés ont été testées en conservation dans le TIEMPO CAP lui-même mis en frigo à 1°C.

Dates de récolte	Variété	Sortie le	Témoin		Tiempo Cap	
			gleos, %	monilia %	gleos, %	monilia %
15 septembre 2009	Pinova	11 janvier 2010	32	8	16	6
21 octobre 2009	Goldrush	19 février 2010	21	2	11	2
19 octobre 2009	Dalinette	19 mars 2010	4	0	4	1

#### Conclusion :

Pour les variétés sensibles au gloeosporium, le Tiempo Cap permet d'augmenter leur conservation. Sur monilia, qui n'est pas un problème majeur l'efficacité est moins marquée.

En terme de qualité, aucune perte de qualité n'a été observée.

#### Source :

Guide pratique – Conduite du pommier en Agriculture Biologique en Lot-et-Garonne – CDA 47 – 2010

Invenio – Petit Carrere – Prayssas – [www.invenio-fl.fr](http://www.invenio-fl.fr)

CTIFL – [www.fruits-et-legumes.net](http://www.fruits-et-legumes.net)

**Contact :** Nathalie Rivière, conseillère arboriculture au 05 53 77 83 45 et Séverine CHASTAING, conseillère Agriculture Bio au 05 53 77 83 12, à la chambre d'agriculture 47.

## Monilia fructigena sur prunes d'Ente

Si le printemps a été favorable à la floraison, la forte sécheresse suivie de 15 jours de pluies en juillet sont des facteurs favorisant largement le développement des monilioses sur fruits et ce d'autant plus qu'en bio, il est très rare de ne pas avoir à minima de blessures liées au carpocapse.

Trois champignons sont responsables de monilioses :

- *Monilia laxa* sur fleurs et fruits
- *Monilia fructicola* sur fleurs et fruits
- *Monilia fructigena* sur fruits

### BIOLOGIE ET SYMPTÔMES

#### Monilia laxa

Ce champignon se développe dès 5°C dans des conditions humides, et s'installe dans la fleur. Le bouquet est très vite contaminé : il brunit puis se dessèche. La contamination peut atteindre le rameau. Des chancres se formeront parfois en cas de forte attaque.



Chancre après attaque de *Monilia laxa* @SC-CDA47

On observe les coussinets conidifères grisâtres qui resteront actifs 2 saisons. L'attaque sur fruits se visualise sous forme de coussinets conidifères isolés grisâtres qui vont progressivement coloniser tout le fruit qui semble entouré d'une forme cotoneuse de couleur gris cendre. Les fruits s'agglomèrent et restent attachés à l'arbre créant ainsi des momies.

#### Monilia fructicola

Ce champignon est apparu en Europe récemment, on le trouve en Australie et Californie. Il se développe dès 5°C et peut attaquer les fleurs comme les

fruits, engendrant des dégâts similaires à ceux de *Monilia laxa*. En revanche, sa forme sexuée peut générer plus facilement des résistances.

Il fait l'objet d'un suivi par les services de Protections des végétaux.

#### Monilia fructigena

Il se développe à partir de 15°C à la faveur de blessures ou micro-blessures (éclatement, piqûres d'insectes, frottement, grêle...). Un été pluvieux favorisera largement de fortes attaques.

Une pourriture brune se développe, colonisée par des coussinets de conidies de couleurs brun-fauve.

Si la blessure est nécessaire à une première attaque, le champignon peut rapidement coloniser les fruits voisins du manchons en dissolvant la cire cuticulaire.



*Monilia fructigena* forme les lignes en haut du fruit et *Monilia laxa* les points cotoneux gris au milieu @SC-CDA47

### MÉTHODES DE LUTTE

Malheureusement très peu de spécialités commerciales existent aussi la prophylaxie et la prévention restent les meilleurs moyens de lutte.

#### Prophylaxie

**La taille** : elle sera aérée et les chancres et momies seront éliminés. Ce sera l'occasion d'identifier le risque potentiel dans la parcelle. Idéalement, si le risque est important, sortir les bois de taille et les brûler réduira l'inoculum, plutôt que les broyer sur place. Sortir les fruits tombés à la récolte évitera également le développement du champignon au sol ; augmentant ainsi l'inoculum.

En ce qui concerne la gestion des bois de taille et des fruits au sol : un travail du sol à l'automne et au printemps pour enfouir amendements et engrais permettra également de les enfouir et de favoriser une dégradation rapide.

#### L'irrigation et les fumures

Les à-coups d'eau sont très favorables à l'éclatement des fruits propice à la colonisation du monilia. Une irrigation régulière sera donc à privilégier.

De la même manière, tout excès d'azote sera à éviter afin d'avoir des fruits bien nourris.

#### Moyen de lutte en AB

La seule spécialité homologuée en bio contre monilioses des fleurs et des rameaux sur fruits à noyau est le SERENAD Max. Ce produit est à base de *Bacillus subtilis*, bactérie antagoniste du champignon. Ce produit « vivant » nécessite des conditions d'application optimale pour être efficace aussi bien en T°C qu'en humidité. Il agit en colonisant le milieu et empêche le monilia de se développer. Il peut être appliqué à 20% boutons blancs et 20% fleurs ouvertes. Ce produit ne sera pas mélangé avec des produits cupriques que l'on utilise dans la lutte contre les bactéries.

En cas de fortes pressions fin juin début juillet : 3 applications d'engrais foliaire à base de cuivre peuvent être préconisées : début juillet, mi-juillet puis 15 jours avant récolte, afin de soutenir la plante. La pression sera évaluée selon les conditions climatiques et des observations en verger. Ces applications prendront le relais de celles qui auront été faites contre la rouille.

#### Source :

[www.inra.fr/hyp3/pathogene/3monfru.htm](http://www.inra.fr/hyp3/pathogene/3monfru.htm)

La Prune d'Ente, de la prune au pruneau, le BIP, Ed. 2004, 238 pages.

**Contact** : Séverine CHASTAING, conseillère Bio au 05 53 77 83 12, à la chambre d'agriculture 47.

## Journée filière bio : itinéraire carotte et tomate

Le 19 juillet dernier, les chambres d'agriculture de Dordogne et de Lot-et-Garonne, l'inter-profession régionale ARBIO, ont organisé cette journée filière avec la participation de la SARL Biogaronne.

Près de quarante personnes étaient présentes, pour la moitié des agriculteurs en bio ou conventionnels, installés ou en cours d'installation et l'autre moitié des techniciens.

La journée a débuté par la visite chez Monsieur DESHAYE à Roumagne d'une parcelle de carottes de plein champ et s'est poursuivie l'après-midi par la visite de l'exploitation de Monsieur Vlemming à Sainte-Livrade et plus spécifiquement de ses serres de tomates. Les fiches techniques reprenant les itinéraires techniques sont en libre téléchargement sur notre site internet. Magali COLOMBET d'ARBIO et Jean-Luc CHARBONNEAU, directeur de Biogaronne ont à cette occasion présenté le marché des fruits et légumes bio.

### CAROTTE DE PLEIN CHAMP

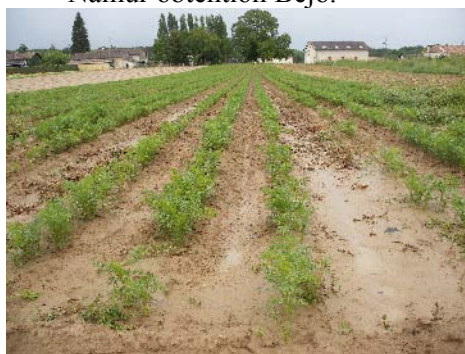
Cette visite a permis de mettre en valeur l'expérience importante de Monsieur Deshayes dans la culture de carottes de plein champs en agriculture biologique. La superficie mise en œuvre est de 2,5 ha, avec une période de production privilégiée de janvier à avril. Les mises en place se font de fin juin à début août sur une parcelle avec moins de 20 % d'argile. Un semis de 0,4 ha est réalisé toutes les semaines afin d'étendre la période de production.



Monsieur Deshayes prévoyant, a monté une tente

### Itinéraire technique

- précédent : salades, poireaux ou engrais vert,
- préparation du sol : labour systématique,
- reprise au culti-rateau par 2 passages : le premier pour la destruction du faux semis et le second pour l'enfouissement de l'engrais (apport de 1 t de 6-8-15),
- réalisation des buttes de 120 cm,
- semis en lignes doubles (3 rangs doubles par ligne) directement à la bonne densité (40 à 50 carottes au mètre) avec un semoir pneumatique Monosem. Variété : Namur obtention Béjo.



Carottes en rang double

- réalisation d'un deuxième faux semis avec la lame associée ou non au brûlage (réalisé si conditions humides), 5 à 6 jours après le semis et avant la levée,
- binage mécanique dès que les rangs sont bien marqués,
- binage manuel sur le rang oblique : 200 heures par hectare dans l'idéal, si plus de 350 heures/ha sont nécessaires, destruction de la parcelle,
- protection contre les ravageurs : mouche de la carotte (enterrer les collets), traitement cuivre et microthiol systématique à l'automne (Alternaria et Oïdium),
- limitation de l'irrigation en début de cycle pour favoriser le développement racinaire : il faut laisser la carotte plonger. C'est la longueur de la carotte qui fait le rendement.

### Les clés de la réussite

#### La maîtrise des adventices

Le point essentiel pour la réussite de la culture est la maîtrise des adventices, ce qui nécessite de la rigueur dans les dates d'intervention. Sur l'exploitation, l'adventice la plus difficile à maîtriser est le pourpier. Le roulage au faux-semis lui permet de lever facilement.

Parallèlement, la carotte n'aime pas être bousculée : si le pivot est déstabilisé, elle arrête de pousser. Il s'agira donc d'avoir du matériel précis.

Le décompactage n'est pas nécessaire, d'abord la carotte est un légume racine et ensuite les engrais verts sont implantés. Le retour de la carotte sur une même parcelle se fait tous les 4-5 ans : c'est une des clés de la gestion des maladies.

L'utilisation du désherbeur thermique est indispensable en condition humide comme celle de la mi-juillet bien que son coût soit relativement élevé : 10 bouteilles de gaz par ha, avec une vitesse d'avancement de 1,5 à 1,8 km/h.



Monsieur Deshayes devant son désherbeur thermique

#### Le choix variétal

Les dérogations pour les semences non traitées ne sont plus autorisées, aussi toute la gamme de Vilmorin est écartée. Cependant, pour Monsieur DESHAYES la qualité de la semence est essentiel pour la réussite de la carotte, il regrette que les non traitées ne soient plus autorisées devant le peu de choix en bio, le prix de la semence Béjo est l'obtenteur qui propose le plus de choix.

### Journée filière bio : itinéraire carotte et tomate

La variété Namur a un très bon feuillage et elle est peu sensible aux maladies. En revanche, son collet a tendance à remonter, ce qui est un désavantage en hiver (risque de gel). En ce moment, Monsieur DESHAYES a mis Naval de Béjo en essai pour voir son comportement, elle devrait avoir le collet plus enterré que Namur.

D'après, les autres tests qu'il a pu réalisés, Monsieur DESHAYES trouve que Napoli est moche et ne se travaille qu'en précoce, que Yaya de chez Béjo est trop aléatoire, que Boléro se conserve mal. Reste Mérida de chez Hilde qui en précoce se comporte assez bien. Outre le choix variétal, anticiper ses besoins de semences est indispensable ainsi que les réserver de bonne heure.

#### La commercialisation

L'objectif de rendement pour la production de carottes d'hiver est de 50t/ha. Il est facile d'arriver à 40t/ha, en deçà la culture est à peine rentable. Si les 60t/ha sont atteints c'est une culture réussie.

Il faut être vigilant car il peut y avoir des pertes entre novembre et mars qui peuvent aller jusqu'à 10 t ha ; pour les éviter, il faut que la croissance soit terminée fin novembre.

Les carottes sont récoltées en caisse et stockées sous hangar sous plastique noir. L'idéal pour la conservation est qu'elles restent terreuses. Ceci est en accord avec les contraintes du marché puisque Monsieur DESHAYES commercialise plus de 70% de sa production non éboulée, non lavée.

#### LA TOMATE SOUS SERRE

Cette visite était centrée sur la culture de la tomate sous serre (2500 m<sup>2</sup> de serres multichapelles en tomates bio). Monsieur Vlemmings a fait le choix de la culture de la tomate grappe et l'utilisation de plants greffés achetés (variété Climberley sur porte-greffe Beaufort). L'objectif de production est de 16 kg/m<sup>2</sup>. Toutes les productions sont commercialisées via Biogaronne.

#### Itinéraire technique :

- précédent : au printemps poireaux ou aubergines,
- labour profond et sous-solage à 75 cm après toute culture, reprise superficielle au rotavator pour mélanger les fumures,
- fumure : 30 à 35 Tonnes/ha de compost, 1 tonne/ha d'engrais organique (Phalipou 11-3-3), et 850 kg de Patenkali,
- plantation au 15 mars avec des plants à 2 têtes écartées sans paillage pour une bonne gestion de l'irrigation,
- utilisation de ficelles et clips biodégradables.



Tomates sous serre conduite en deux pieds écartés

- désherbage manuel au niveau des plants à chaque effeuillage (allées sèches car l'irrigation est localisée),
- arrosage : le premier intervient fin mai au 2<sup>ème</sup> bouquet,
- 3 à 4 effeuillages sur la plante, le premier intervenant à la floraison du 2<sup>ème</sup> bouquet,
- refertilisation avec des engrais foliaires organiques (Phalipou) au goutte à goutte qui agit comme activateur de racines et permet d'éviter les chloroses,
- coupe de fruits pour n'avoir que 5 tomates par grappe, ce qui permet une maturité homogène,
- utilisation d'un poudrage soufre + lithothamne contre l'oïdium,
- utilisation d'auxiliaires pour contrôler les attaques de mineuses, pucerons (rare en tomate), aleurodes, araignées rouges (sur-tout en automne),

- solarisation en post-culture

Les points stratégiques de la réussite de cette culture sont multiples : le choix variétal, la maîtrise de la conduite, le contrôle des ravageurs et maladies, le contrôle de l'aération.

#### Gestion de la fertilisation

Le problème majeur est la maîtrise de la fertilisation. En effet, plusieurs facteurs jouent sur la minéralisation de l'engrais organique que l'on maîtrisera grâce à l'arrosage. Une fertilisation mal gérée aura pour conséquence une plante qui monte en vert et ne fleurit pas. Ainsi, Monsieur Vlemming explique qu'après plantation, il laisse la tomate flétrir et à partir de là, elle va monter en floraison : au deuxième bouquet on lance les arrosages réguliers.



M. Vlemming nous faisant part de son expérience

#### Fin de récolte

La culture est menée jusque fin août. L'arrosage est stoppé, les cultures sont arrachées et la terre est travaillée. Les plastiques sont étendus pour la solarisation (lutte contre les mineuses du sol). La mâche est alors mise en place. Monsieur Vlemming regrette ses rotations qu'il juge un peu courtes pour une bonne gestion des parasites et des maladies.

#### Pour en savoir plus

Consulter les fiches techniques des producteurs à la rubrique bio du site internet de la CDA 47 :

<http://lot-et-garonne.chambagri.fr/>

**Contact** : Cécile DELAMARRE, conseillère en maraîchage biologique, au 05 53 77 83 43 et Séverine CHASTAING, conseillère Agriculture Bio au 05 53 77 83 12. CDA 47.



## Choix variétal en salades biologique - 2011/2012

Le choix variétal est une étape indispensable à la réussite de ces cultures. Retenons que les variétés de laitues beurre, batavias et feuilles de chêne sous abri sont **hors dérogation : seules les semences bio sont autorisées**.

Concernant le Brémia, la race 28 a été validée par l'IBEB (International Bremia Evaluation) en Avril 2011. Cependant, quel que soit le niveau de résistance au Brémia d'une variété, il est impératif d'assurer **une bonne aération des cultures**. C'est pourquoi, les variétés proposées tiennent compte de leur disponibilité en semences biologiques, du comportement agronomique des plantes, de la résistance au Brémia et du créneau de production.

LAIQUE BIOLOGIQUE				Semaine de plantation																								
Variété	Société	Tolérances Brémia	Conditions particulières	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Natalia	RZ	1 à 26, 28				V																			V			
Volaré	Enza	1 à 27				V																						
Bertilo	Enza	1 à 27						V																				
Cuartel	Gautier	1 à 28				V																						
Astraca	Enza	1 à 27										V																
Jumper	Gautier	1 à 26, 28																										
A123	Gautier	1 à 28	A Essayer							R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R

BATAVIA BIOLOGIQUE				Semaine de plantation																									
Variété	Société	Tolérances Brémia	Conditions particulières	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<b>Blondes</b>																													
Tokapie	RZ	1 à 26, 28, LVM1				V	R																	R	V				
Frizella	Enza	1 à 28, LMV1																											
Palomis	Gautier	1 à 26, 28																											
Donertie	RZ	1 à 28, Nr0						V									R	R		V									
Elytis	Gautier	1 à 28																											
E 3840	Enza	1 à 28	A essayer						R	R	R																		
Bonaly	Enza	1 à 28, LMV1	A essayer																										
H 235	Gautier	1 à 28	A essayer						R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	R	
<b>Vertes</b>																													
Dédale	Vilmorin	1 à 28																											
Friendly	Enza	1 à 26, 28	Sol sain						R	R	R																		
Verdon	Gautier	1 à 28																											
Kismy	Enza	1 à 26, 28	Sol sain					R	R	V	R	V																	
Grinnie	RZ	1 à 26, 28	Sol sain																										
Notilia	Clause	1 à 28							V		V																		

FEUILLE DE CHÊNE BIOLOGIQUE				Semaine de plantation																									
Variété	Société	Tolérances Brémia	Conditions particulières	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<b>Blondes</b>																													
Altéro	Enza	1 à 27				V																							
Kitonia	RZ	1 à 28				V		V									R	R	R	R	V				V				
Kiber	RZ	1 à 28								V		V																	
Torero	Enza	1 à 27								V																			
Bakéro	Enza	1 à 27, Nr0						R	R	R	V		V								V								
Pajero	Enza	1 à 27	A essayer				V	R	R																				
Sollinice	Gautier	1 à 28	A essayer																										
<b>Rouges</b>																													
Dexan	Enza	1 à 28, Nr0																								V	V		
Ronsarde	Gautier	1 à 23, 25																											
Piman	Enza	1 à 27, Nr0									V																		
E 01C01, 5448	Enza	1 à 28, Nr0	A essayer																										

■ Période de plantation du semencier / **R** Risquée pour la culture / **V** Vu en essai Invénio ou Réseau Technique Salade

### ATTENTION au site semences biologiques :

**Laitue** : Colber n'est plus au catalogue Gautier, Larissa et Unico Essem bio sont indiquées sur le site mais n'ont pas été vues sur le terrain, Laviva Rijk Zwaan est indiqué sur le site mais n'est pas conseillée pour notre région à froid.

Misitka n'est plus au catalogue Enza Zaden

**Batavia** : Noémie n'est plus au catalogue Gautier, Jazzie n'est pas au catalogue Rijk Zwaan., Notilia n'est pas inscrite sur le site mais est au catalogue Clause disponible en semences biologiques

**Feuilles de chêne** : Joanice n'est plus au catalogue, Albanice n'est pas sur le site mais est au catalogue bio de Gautier

**Contact** : Cécile DELAMARRE, conseillère en maraîchage biologique, CDA 47 au 05 53 77 83 43

Pour en savoir plus : les fiches techniques sur <http://lot-et-garonne.chambagri.fr/productions-vegetales/maraichage.html>

## Viticulture bio et biodynamie

**R**udolf STEINER, philosophe autrichien (disciple de Goethe), élabore les bases de la bio-dynamie dans les années 1920. Il en présente les principes lors de conférences en 1924 qu'il publia l'année suivante.

En France, c'est l'Alsace qui fait figure de pionnière avec la 1ère ferme en biodynamie dès 1925. En 1958, apparaît l'association de culture biodynamique à Strasbourg. Il faudra attendre les années 1970 et les différents mouvements écologistes et environnementalistes pour que l'agriculture biodynamique et biologique prennent leur essor.

### PRINCIPES EN BIODYNAMIE

La biodynamie vise de manière générale à intensifier, dynamiser, les échanges de tout système vivant. La parcelle de vigne est considérée comme un organisme vivant pour lequel on va améliorer les échanges terre/plante – plante/air afin d'améliorer la vitalité et la défense des plantes, plutôt que les soigner directement. Ainsi, elle va prendre en considération les influences astrales et le rythme de la nature et utilisera des préparations végétales de type homéopathique.

Ainsi, les trois grands principes proposés par Rudolf STEINER sont :

- la valorisation du sol et de la plante dans son environnement naturel grâce à des préparations issues de matières végétales, animales et minérales ;
- l'application de ces préparations à des moments précis dans le cycle de l'année : c'est la partie dynamique. Elle reconnaît dans la terre, prise au sens large (roche mère, terre labourable, environnement aérien) un organisme à part entière. Ainsi, elle agit comme un médecin qui choisirait, pour soigner ses malades, des traitements spécifiques mettant en œuvre des forces de vie ;
- le travail du sol par des labours et des griffages.

Ces soins favorisent :

- l'amélioration de la qualité de la terre par la présence d'une grande variété de bactéries ;
- un meilleur enracinement de la plante, avec des racines plus denses, plus allongées ;
- un meilleur développement des feuilles et des fleurs par l'apport d'énergie nécessaire à une fructification harmonieuse.

### LES PRÉPARATIONS

#### Bouse de corne

La bouse de corne (dite préparation 500) sert à renforcer la vie souterraine de la vigne. La bouse de corne agit sur le système racinaire de la plante et accélère la mycorhize. La bouse de corne est une bouse de vache de bonne qualité que l'on introduit dans une corne de vache et que l'on enterre pendant l'hiver pour la faire fermenter :



Cornes enterrées - @Biodyvin

Les doses utilisées peuvent varier, retenons pour l'exemple : 100 grammes dans 100 litres dynamisés (brassés en formant un tourbillon) pendant une heure pour 1 ha. Dans l'heure qui suit, la préparation est pulvérisée. Elle est utilisée au minimum deux fois par an au printemps et à l'automne.

#### Silice de corne

L'autre préparation principale est la silice de corne (dite préparation 501). Le silicium est le constituant principal (47 %) de l'écorce terrestre. C'est du cristal de roche (quartz) broyé, enterré dans une corne de vache pendant la saison estivale. Complémentaire de la préparation 500, la 501 agit sur la partie aérienne des plantes pendant leur

période végétative. Elle accélère la photosynthèse et favorise l'ensemble du métabolisme : développement des feuilles, initiation florale... Les doses à utiliser sont de l'ordre de 4 g pour 30 l pour 1 ha.

#### Compost de bouse

Troisième préparation très fréquente en viticulture biodynamique : le compost de bouse mis au point par l'Allemande Maria Thun. Il favorise la décomposition des végétaux et des matières organiques et aide largement la vie micro-organique du sol favorisant ainsi le complexe argilo-humique. Il sera utilisé juste après les vendanges.

#### Composts, tisanes et décoctions

L'utilisation de préparations naturelles à base de plantes aura pour objectif de rééquilibrer des composts, de favoriser l'assimilation des éléments nutritifs par la plante et favoriser ses défenses contre les maladies cryptogamiques en particulier.

Ainsi, la préparation à base d'achillée millefeuille sert de régulateur vis-à-vis du potassium ; celle à base de camomille sert de régulateur vis-à-vis du potassium et du calcium. La préparation à base d'ortie entraîne un meilleur métabolisme du fer et de l'azote. Celle à base d'écorce de chêne sert à apporter du calcium vivant et à maîtriser les processus végétatifs trop exubérants ; elle sert également de régulateur vis-à-vis des maladies de la vigne. La préparation à base de fleur de pissenlit sert à dynamiser le processus de la silice et à réguler l'action de la potasse. Enfin, la préparation à base de valériane officinale aide le sol et la plante à réguler l'action du phosphore. L'utilisation de prêle, quand à elle, de part son apport en silice participera aux stimulations des défenses naturelles de la vigne.

### LE CALENDRIER LUNAIRE

La biodynamie prend en compte les 3 rythmes lunaires :

- le rythme tropique : phase ascendante et descendante de la lune,

## Viticulture bio et biodynamie

- le rythme synodique : phase de croissance et décroissance (alternance pleine lune /nouvelle lune),
- le rythme sidéral : passage de la lune devant les 12 constellations du zodiaque. Ceci détermine des phases propices aux racines (constellations du taureau, de la vierge et du capricorne), aux feuilles (constellations du cancer, du scorpion et des poissons), aux fleurs (constellations des gémeaux, de la balance et du verseau), des fruits (constellations du bélier, du lion et du sagittaire).

Il est aisé de se procurer, chaque année, un calendrier lunaire donnant les travaux à réaliser en fonction des jours racines, feuilles, fleurs et fruits. Les nœuds lunaires y sont identifiés (jours pendant lesquels il est préconisé de ne rien faire). Cet outil doit, avant tout, servir d'indicateur et le viticulteur ne doit pas en devenir esclave : il devra tenir compte des conditions pédo-climatiques pour intervenir.

### LES CAHIERS DES CHARGES

Il existe plusieurs cahiers des charges donnant droit à l'usage de marque privée apposable aussi bien sur le raisin que sur le vin. A titre d'exemple, nous citerons ceux de Demeter et Biodyvin. Pour chacun d'entre eux, une certification est obligatoire et l'usage des préparations 500, 501 est obligatoire.



#### Demeter

Mouvement allemand qui s'est imposé dans les années 1970 et qui a donné lieu à la création d'un cahier des charges et d'une marque. Pour pouvoir utiliser la marque, il est obligatoire d'être certifié AB suivant le règlement bio européen par un organisme certificateur agréé.

#### La conversion

Une exploitation conventionnelle aura au moins 36 mois de conversion avant de pouvoir faire usage de la marque Demeter. A partir de 12 mois de

conversion, il est possible de faire usage de la mention « en conversion vers Demeter ».

Pour les exploitations déjà engagées en bio, la conversion est de 24 mois avec la possibilité d'apposer la marque Biodyvin après 12 mois de conversion et la marque Demeter après 24 mois. Dans certains cas, après plus de 3 ans de certification bio et si l'ensemble des dispositions du cahier des charges sont mises en place ; la marque Demeter peut être accordée dès la première récolte. Dans tous les cas, un contrat est signé avec l'association Demeter France qui permet de débiter l'engagement. Un même exploitant ne peut conduire un domaine en biodynamie et en conventionnel en même temps.

#### Modalités d'application

Comme pour le règlement bio européen, le cahier des charges Demeter prévoit d'utiliser de manière privilégiée des semences et plants certifiés Demeter et liste les substances autorisées en fumures et traitements phytosanitaires dans ces annexes. Un cahier doit être tenu à jour afin de suivre les dates de fabrication et d'application des préparations. Un contrôleur passe une fois par an établir son rapport de contrôle.



#### Biodyvin

Le SIVCBD (Syndicat International des Vignerons en Culture

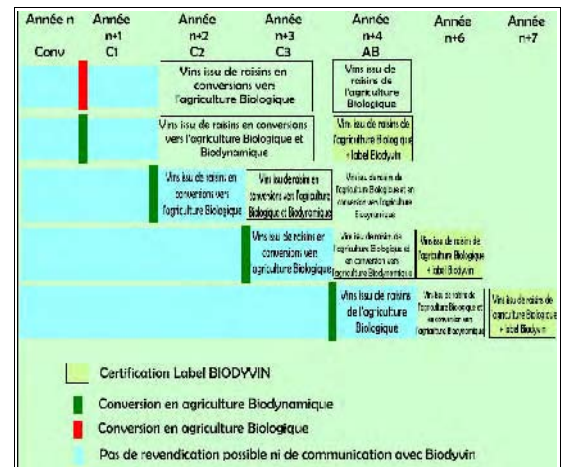
Bio-Dynamique) a été créé en 1996 et a mis en place un cahier des charges spécifique à la production de vigne en biodynamie et à la vinification en Biodynamie. Le SIVCBD a mandaté un organisme certificateur indépendant afin qu'il réalise les contrôles chez les adhérents. Le rapport de contrôle est ensuite soumis au syndicat qui le valide et attribue le label Biodyvin.

L'agriculteur doit adhérer au syndicat, être certifié en bio et doit conduire

l'ensemble de son domaine en bio (la mixité est interdite).

#### La conversion

Le calendrier ci-après présente les modalités de conversion. Le plus efficace est de faire une conversion simultanée bio et biodynamie ou de faire sa conversion en biodynamie en 3ème année de conversion bio :



#### Modalités d'application

Le cahier des charges prévoit les fumures et produits phytosanitaires autorisés. Il propose un plan d'intervention minimum :

Après Vendanges	Avant Debourement	Après Debourement	Anti-cryptogamiques	Insecticides, acarifuges	Produits antiparasitaires autorisés
- 1 à 3 préparations 501 sur feuilles si possible	- 1 rappel Maria Thun au travail au sol - 1 à 3 préparations 500 ou 501, préparées sur ou sous la sol	1 à 1 préparations 501 sur feuilles - pas réalisés auparavant (selon conditions météo et physiologie de la vigne et du sol).	Orties et prêtes	Orties	Culture, Soufre, Bacillus Thuringiensis, Totaenone exceptionnellement
- 1 à 3 Maria Thun sur travail du sol Compost : 1/3 y a lieu	1 à 3 Maria Thun sur travail du sol Compost : 1/3 y a lieu				

Les dates sont laissées au libre choix du viticulteur, par contre elles devraient être indiquées sur le rapport annuel avec précision. Les tisanes d'achillée, l'arnica, le jus de rhéa, Messorum, Pissotier, Ostar et Valériane peuvent être employés à différents stades végétatifs.

Un cahier doit être tenu à jour, afin de suivre les dates de fabrication et d'application des préparations.

Un contrôleur passe une fois par an établir son rapport de contrôle.

#### Pour en savoir plus :

SIVCBD : [www.biodyvin.com](http://www.biodyvin.com)

Maison de la Biodynamie : [www.biodynamie.org](http://www.biodynamie.org)

#### Contacts :

Séverine CHASTAING, conseillère agrobio, au 05 53 77 83 12 - CDA 47.

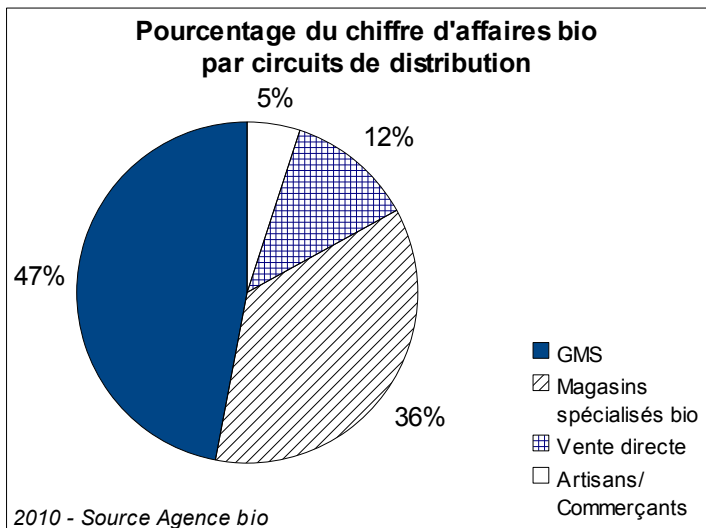
## Le marché des fruits et légumes bio

Lors de la journée filière maraîchage du 19 juillet, Magali Colombet de ARBIO et Jean-Luc Charbonneau Directeur de Biogaronne nous ont présenté le marché des fruits et légumes.

### ETAT DES LIEUX

La France est le 5ème pays européen en surfaces bio avec 845 440 ha soit 3% de la SAU. La France est le deuxième pays européen en volume de produits bio consommés. Ce marché représentait, en 2010, 3,4 milliards d'euros, soit une progression de +11% par rapport à 2009 ; ce qui équivaut à 2% du marché alimentaire français. 35% des produits consommés sont importés en 2010, contre 38% en 2009.

Les circuits de distribution sont diversifiés :



### La production des fruits et légumes

En 2010, en France, 15 723 ha de surfaces bio étaient consacrées aux légumes, dont 1870 ha en conversion ; soit une progression de +22% par rapport à 2009 :

- 81% en légumes frais (dont 96% de plein champs et 4% d'abris)
- 19% en légumes secs (lentilles en particulier).

Les premières régions productrices sont la Bretagne, Midi-Pyrénées et l'Aquitaine.

En 2010, en Aquitaine, 1347 ha de surfaces bio étaient consacrés aux légumes dont 93 ha en conversion bio dont 87% en légumes frais et 13 % en légumes secs

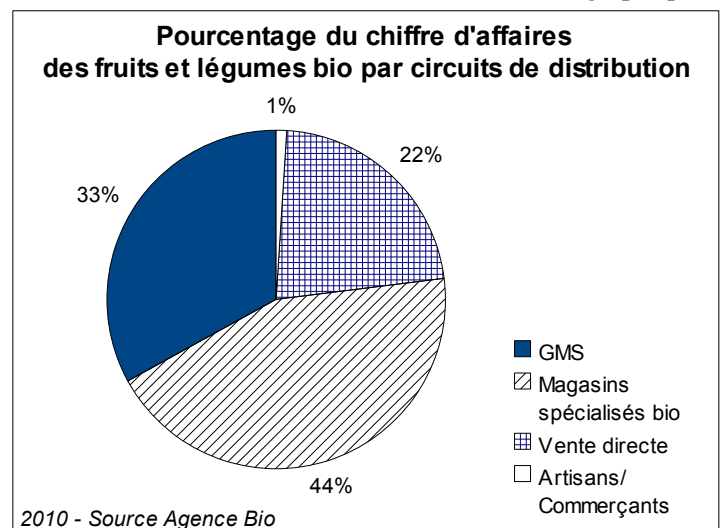
En Aquitaine, les producteurs utilisent plusieurs canaux de vente. Ainsi, la vente directe reste leur principal débouché, suivi de près par la vente aux Organisations de Producteurs ou Coopératives, viennent ensuite dans une bien moindre mesure les magasins spécialisés et la GMS. Ceci s'explique en partie par la présence sur la région de plusieurs distributeurs de fruits et légumes frais spécialisés en bio. En Lot-et-Garonne retenons Biogaronne, la CABS0 et l'OP Sud-Ouest Bio.

### Le marché des fruits et légumes

C'est la première famille de produits bio consommé en France, devant les produits laitiers. Ils représentent un chiffre d'affaires de 523 millions d'euros et 17% de part des ventes des produits bio.

65% des fruits et légumes présents sur le marché français sont importés. Cependant, les fruits exotiques courants sont comptabilisés dans ce pourcentage.

Les circuits de distribution sont les mêmes que pour l'ensemble des produits bio. En revanche, leur part de chiffre d'affaires est très différente, comme le montre le graphique :



La part de la vente directe en fruits et légumes bio est quasiment doublée comparativement au tout produit bio. Ceci s'explique par la proximité entre producteurs et consommateurs et le fait que ce soit pour la majorité des produits frais et encore peu transformés. La GMS est relativement mal placée surtout au regard de la place des magasins spécialisés. Ceci s'explique essentiellement par une mauvaise image des fruits et légumes en grande surface. En effet, la GMS ne propose que des fruits et légumes bio pré-emballés ce qui correspond peu aux valeurs des consommateurs de produits bio.

Pour la vente de produits bio en vrac la certification est obligatoire, ceci explique le positionnement de la GMS qui ne veut que du pré-emballé. La certification du vrac en bio nécessite entre autre de garantir qu'il n'y aura aucune contamination croisée entre bio et conventionnel, ce qui oblige, à minima, la mise en place de procédures spécifiques et la formation du personnel. Les légumes les plus présents en GMS sont la carotte, la courgette, le concombre, la pomme de terre, la tomate et les oignons.

### Pour en savoir plus



ARBIO Aquitaine – Magali COLOMBET

Tel : 05 56 79 28 52

[arbio@wanadoo.fr](mailto:arbio@wanadoo.fr) / [www.biosudouest.com](http://www.biosudouest.com)

## Le marché des fruits et légumes bio

### ZOOM SUR BIOGARONNE

Biogaronne est une structure collective d'expédition créée en janvier 2002 suite au dépôt de bilan d'Arcada. Elle est à l'initiative de 13 producteurs et de son directeur (Jean-Luc Charbonneau). Elle compte aujourd'hui 6 salariés.

En 2002, lors du premier exercice, le chiffre d'affaires était de 1,5 millions d'euros, il est de 4,260 millions d'euros en 2010, soit 2500 t de fruits et légumes commercialisés.

#### Fonctionnement de l'entreprise

L'entreprise travaille avec 65 à 70 producteurs sur le bassin sud-ouest (Aquitaine et Midi-Pyrénées).

Les principaux clients sont des grossistes spécialisés dans les fruits et légumes bio. Biogaronne ne travaille pas avec la GMS. L'entreprise est également présente à l'export Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Royaume Uni essentiellement, avec la répartition du chiffre d'affaires suivantes :

- 70% par les grossistes spécialisés en bio qui revendent en magasins spécialisés bio,
- 20% pour le demi-gros (gamme sud-ouest avec de l'achat/revente de produits hors bassin : choux breton, citron...). Ces clients font des paniers bio ou les marchés et complètent ainsi leur gamme locale,
- 10% pour l'export,

Biogaronne revendique une identité sud-ouest forte auprès de ses principaux clients (grossistes et export) et propose la gamme produite sur le bassin sud-ouest toute l'année en respectant les saisons. Pour cela, les cultures sont planifiées.

L'entreprise, basée à Port Sainte-Marie, est propriétaire de son bâtiment depuis 2010, qui comporte 2 chambres froides à 4°C, et 2 halls réfrigérés à 10°C de 450 m<sup>2</sup> chacun.

15 à 20 palettes de marchandises sont expédiées par jour soit en monoproduit, soit panachées. Le fait de proposer des palettes panachées aide à vendre. C'est pourquoi, Biogaronne travaille toujours avec de nouveaux producteurs qui lui proposent de nouvelles productions permettant de démarcher de nouveaux clients et de conserver les anciens.

#### Les engagements de Biogaronne

- la fraîcheur des produits : pas de stockage,
- la qualité des produits : il faut des produits impeccables au départ de l'entreprise pour que le produit soit beau en magasins bio,
- un contrat oral avec les producteurs : plus Biogaronne vendra cher et plus elle paiera cher,
- vendre le maximum des produits apportés.

#### Les engagements des producteurs

- les produits sont amenés à l'entreprise,
- les produits sont calibrés et conditionnés (il n'y a pas de chaîne d'emballage à Biogaronne),

- l'emballage est à la charge du producteur,
- le producteur est identifié sur l'emballage : Biogaronne vend par exemple la tomate grappe de M. Vlemming ou la carotte de M. Deshayes.

#### Connaissance du marché /Promotion des produits

Depuis un an, Biogaronne observe un tassement des prix, dû à la fois à une conjoncture climatologique peu favorable et à l'augmentation de la concurrence. Cette concurrence arrivant du conventionnel peut parfois noyer le marché par une mauvaise connaissance du marché bio et des prix pratiqués. Ainsi, un gros faiseur conventionnel qui se met à faire des volumes en bio peut vite saturer le marché. Pour écouler de la marchandise, il fait chuter les prix rapidement, et ce d'autant plus qu'il ne connaît pas les prix en bio et que pour lui avec 10 cts de plus au kg que le conventionnel, il a l'impression de faire un coup.

Biogaronne va chercher à se distinguer de ces grossistes :

- en proposant des produits originaux,
- en faisant la promotion de ses producteurs auprès de ses clients à travers sa newsletter bimestrielle,
- en étant fort sur certains marchés en passant des seuils de production (ex 100 t en tomate),
- en allant au salon BIOFACH à Nuremberg tous les ans avec l'interprofession ARBIO,
- en se positionnant sur de nouveaux marchés comme la restauration collective en Aquitaine en proposant des produits bio de la Région aux élèves d'Aquitaine.

Les axes de progrès de la filière fruits et légumes bio.

La commercialisation des produits en conversion est très dure. En effet, le consommateur achète le logo AB et n'a aucune idée de ce qu'est la période de conversion et un produit en conversion. Par effet, boule de neige c'est un des freins majeurs de conversion de producteurs en fruits et légumes. Pour réussir à vendre des produits en conversion, il faut des produits originaux que l'on ne trouve pas en bio et en petite quantité ; par exemple l'aubergine graffiti.

Le légume industrie reste un challenge sur la région à la fois pour proposer des débouchés à des producteurs capables de faire du plein champs et pour répondre au débouché de la restauration collective entre autre.

Les perspectives sont nombreuses si l'on suit la devise de Biogaronne « *Vite, fort et bien* ».

#### Pour en savoir plus



Biogaronne – Jean-Luc CHARBONNEAU

Tel : 05 53 98 39 10

[biogaronne@wanadoo.fr](mailto:biogaronne@wanadoo.fr)

**Contact** : Séverine CHASTAING, conseillère en agrobiologie, au 05 53 77 83 12 - CDA 47.

## Dérogation sécheresse

L'article 22 du RCE n°834/2007 fixe le cadre des règles exceptionnelles de production au titre de la flexibilité, en particulier le paragraphe 2, point f) :

« 2. Les dérogations visées au paragraphe 1 sont limitées (...) elles ne peuvent être prévues que dans les cas suivants :

(...) f) lorsque des mesures provisoires sont nécessaires pour permettre à la production biologique de continuer ou de reprendre en cas de situation catastrophique ; »

Au point c de l'article 47 du RCE n°889/2008 relatif aux catastrophes, il est prévu que :

« L'autorité compétente peut autoriser provisoirement :

(...) c) en cas de perte de production fourragère ou de restrictions liées, notamment, à des conditions climatiques exceptionnelles, à l'apparition de maladies infectieuses, à une contamination par des substances toxiques, ou à des incendies, l'utilisation par des opérateurs individuels d'aliments non biologiques pour une durée limitée et pour une zone déterminée.

C'est dans ce cadre, que le Comité National de l'Agriculture Biologique (CNAB) qui s'est réuni le 9 juin dernier propose le dispositif dérogatoire suivant pour faire face à la sécheresse 2011 et maintenir les élevages biologiques :

La France entière est concernée par ce dispositif et les DDT n'ont plus à fournir de justificatif.

Pour bénéficier des mesures dérogatoires, l'éleveur doit compléter le formulaire de demande de dérogation et l'adresser à son organisme certificateur.

Pour les herbivores, dans le cas où il n'y a pas assez de disponibilité en bio, l'éleveur peut demander à utiliser par ordre de priorité :

- 1 - des fourrages, pailles et autres aliments autorisés en deuxième année de conversion bio,
- 2 - des fourrages, pailles et autres aliments autorisés en première année de conversion bio,
- 3 - des fourrages, pailles et autres aliments autorisés en conventionnel :

- pour les animaux qui ne vont pas être certifiés bio pendant la période de dérogation. Après 3 mois d'alimentation conforme au règlement bio, à l'issue la période dérogatoire, ils pourront être certifiés bio,
- pour les autres, et dans le cas où aucune autre solution n'a été trouvée, l'utilisation d'aliments conventionnels ne devra excéder 50% de la ration pendant la période de dérogation.

Pour les monogastriques, dans le cas où les aliments ne suffisent pas en bio, l'utilisation d'aliments en deuxième année de conversion peut être portée de 30% à 45%.

**Pour en savoir plus** : consulter la rubrique agriculture biologique du site internet de la chambre d'agriculture 47 :

<http://lot-et-garonne.chambagri.fr>

## Attribution des aides PAC

Les aides à la conversion sont attribuées dans le cadre de la PAC. Une simplification du dispositif réalisée en 2010 a permis dès 2011 de pouvoir demander les aides directement via le S2 jaune et non plus via une MAE. Cette simplification a entraîné en contre-partie :

- une aide déplafonnée,
- une aide soumise à la modulation,
- une aide soumise à un coefficient stabilisateur (l'enveloppe d'aide étant fermée si l'ensemble des demandes dépasse le plafond, chacun voit son aide diminuée au prorata,
- un engagement du producteur à rester pendant 5 ans en bio sur une partie de son exploitation,
- une garantie des aides jusqu'en 2013.

Une notice du ministère nous est parvenue fin mai pour nous annoncer que les aides à la conversion seraient allouées non plus jusqu'en 2013 mais **pour 5 ans**. Nous espérons que cette nouvelle modalité sera appliquée, ce qui permettrait un engagement plus serein des agriculteurs et éviterai un frein net des conversions.

## Revalorisation du crédit d'impôt

Le crédit d'impôt 2011 qui sera demandé lors de la déclaration d'impôt au printemps 2012 s'élève à 2000 € cumulable jusqu'à 4000 € avec l'aide au maintien de la bio demandée sur le S2 jaune lors de la déclaration PAC. Les modalités d'application sont les suivantes :

**Aides au maintien bio (conversion ou soutien) ≥ 4000 €**  
=> **0 € de crédit d'impôt**

**Aides au maintien bio entre 2001 € et 3999 €**  
=> **1999 € à 1 € de crédit d'impôt**

**Aides au maintien bio ≤ 2000 €**  
=> **2000 € de crédit d'impôt.**

Pour les revenus 2012 à déclarer au printemps 2013, le ministre de l'agriculture annonçait le 8 juillet dernier un relèvement du forfait à 2500 € de crédit d'impôt, toujours cumulable avec l'aide au maintien demandé en 2011 jusqu'à 4000 € :

**Aides au maintien bio (conversion ou soutien) ≥ 4000 €**  
=> **0 € de crédit d'impôt**

**Aides au maintien bio entre 1501 € et 3999 €**  
=> **2499 € à 1 € de crédit d'impôt**

**Aides au maintien bio ≤ 1500 €**  
=> **2500 € de crédit d'impôt.**

Cette nouvelle disposition devra être confirmée par la loi de finances 2012. Nous ne manquerons pas de vous tenir au courant.

**Contact** : Séverine CHASTAING, conseillère en agrobiologie, au 05 53 77 83 12 - CDA 47.

## Quel est mon projet bio?

Dans le cadre de la mission bio poursuivie à la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne, je rencontre tous les ans, une centaine de personnes qui s'interroge sur la conversion de leur exploitation en agriculture biologique. Les deux tiers des rencontres aboutissent à une conversion effective.

Les porteurs de projet ont des aspirations et des motivations très diverses à l'aune de ce changement technique important.

### 5 SOURCES DE MOTIVATION

Quelque soit le pourquoi on pense à la bio ; il a toujours une motivation voire plusieurs motivations qui poussent l'agriculteur à venir rencontrer le conseiller bio. Nous en avons déterminé cinq décrites ci-après.

#### Le projet avant tout éthique

Des personnes, souvent de moins de 40 ans, qui s'installent ou reprennent l'exploitation de leurs parents, voient à travers l'agriculture biologique le prolongement de leurs valeurs bio-éthiques profondes. C'est aussi un positionnement dans le territoire avec la création de valeur ajoutée et de proximité : transformation à la ferme, vente directe...

#### La perte de motivation

Sont concernées des personnes qui, arrivant au bout du système conventionnel, sont à la recherche de nouvelles solutions pour revaloriser leur outil de travail.

#### Produire autrement

Cela peut concerner des personnes qui font face à certaines impasses techniques ou qui souhaitent aborder leurs cultures de manière globale et systémique et non plus uniquement sous l'angle problème/solution.

La conversion bio est alors un challenge technique qui peut répondre à ce type de motivation.

Pour les jeunes qui reprennent l'exploitation familiale c'est aussi une manière de se détacher du Père, de faire autre-

ment, de marquer la rupture...

#### Manne financière directe

L'agriculture biologique, étant notamment subventionnée, apparaît comme la solution miracle pour faire face à des difficultés économiques sur une culture, voire sur l'exploitation.

#### Une segmentation des produits

L'agriculture biologique peut répondre à un besoin de diversification sur l'exploitation et s'inscrire pleinement dans la mouvance sociétale...

### FRANCHIR LE CAP ADMINISTRATIF : C'EST FACILE !

....

Toutefois, les changements au niveau de la gestion de l'exploitation ne sont pas neutres et entraînent quelques désagréments :

- perte de rendement pendant la période de conversion par rapport à la même culture conduite en conventionnel,
- désillusion économique notamment pendant la période de conversion, période pendant laquelle le produit issu de la culture conduite en AB n'est pas pleinement valorisé,
- remises en question techniques nombreuses,
- perte de repères voire isolement : nouveaux circuits de commercialisation, nouveaux techniciens : trouver le bon interlocuteur n'est pas toujours simple !
- écarts possibles par rapport au cahier des charges européen bio et les AMM françaises...

Bien des écueils pourraient être évités si les porteurs de projet prenaient le temps de réfléchir plus en amont :

### *La bio, oui, mais pour faire quoi de plus important encore ?*

### DONNER DU SENS À SON PROJET BIO

Quelques questions indispensables avant de se lancer...

- Quel est mon objectif ?
- Convertir l'exploitation ou une partie de mes cultures en AB, cela va me permettre quoi de plus important ?
- Quel sens je donne à cette conversion ?
- Sur quoi je peux agir ? Qu'est-ce qui dépend de moi ?
- Qu'est-ce que je suis prêt à accepter ? Qu'est-ce que je ne peux accepter ?

Répondre seul à ces questions est parfois difficile, il est tellement aisé de dire *oui, mais, si*. Il est nécessaire de parvenir à se recentrer sur soi et son projet pour avancer sereinement.

Pour vous aider, l'accompagnement individuel des porteurs de projet est une prestation proposée à la chambre d'agriculture, n'hésitez pas à contacter nos coachs :

Stéphanie FABRY au 05.53.77.83.19

Nathalie RIVIERE au 05.53.77.83.45

Didier SOL au 05.53.77.83.96

Merci à Nathalie RIVIERE pour cet article.



## Exonération taxe foncière, comment?

Cette exonération concerne la taxe foncière sur les propriétés non bâties (TFPNB) exploitées selon le mode de production biologique. L'exonération bénéficie à l'exploitant en bio qu'il propriétaire ou locataire des terres, et ce pour une durée de 5 ans.

Cette exonération ne peut être accordée aux propriétés bénéficiant déjà d'une exonération de taxe foncière totale, permanente ou d'une durée de plus de 5 ans.

Pour pouvoir bénéficier de cette exonération, les conseils municipaux et les organes délibérants des Etablissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI) doivent accorder cette exonération sur délibération et pour la totalité de la part revenant à chacun d'entre eux avant le 1er octobre de l'année pour une application l'année suivante.

Seuls les municipalités et EPCI à fiscalité additionnelle et propre peuvent faire cette demande puisque les terres agricoles concernées sont déjà exonérées des parts départementales et régionales de la TFPNB.

Seuls les exploitants entrant pour la première année dans le régime Agriculture Biologique sont éligibles. Elle cesse de s'appliquer à l'issue des 5 ans ou si l'exploitant cesse son activité bio avant les 5 ans.

**Contact** : Séverine CHASTAING, conseillère en agrobiologie, au 05 53 77 83 12 - CDA 47.

## Chèque conseils bio replafonnés !

Le chèque conseil bio est un dispositif du Conseil Régional d'Aquitaine vous permettant d'avoir 80% d'une prestation de conseil technique, technique de vinification ou économique de pris en charge par le Conseil Régional.

Sont éligibles les agriculteurs à titre principal, les cotisants solidaires, les agriculteurs à titre secondaire si au moins 1 associé est installé depuis moins de 5 ans (Nouvel Installé), les associations d'insertions, pour lesquels le siège d'exploitation se situe en Aquitaine. Sous forme sociétaire, il faut qu'au moins 50% des parts appartiennent à des associés-exploitants à titre principal (ou conjoint collaborateur). Le prestataire doit être agréé par le Conseil Régional d'Aquitaine (les Chambres d'Agriculture d'Aquitaine le sont toutes).

La demande d'aide doit intervenir avant la prestation et doit être clôturée au maximum un an après. La facture acquittée doit être envoyée au Conseil Régional pour paiement de la subvention. (La chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne se charge du volet administratif lorsqu'elle réalise une prestation technique pouvant bénéficier du chèque conseil Bio).

Cette aide, déplafonnée en 2010, est replafonnée à compter du 1er septembre 2011, pour tous les nouveaux dossiers à 1600 € HT d'aides soit une prestation de 2000 € HT par an.

**Pour en savoir plus** : le formulaire est en téléchargement sur le site de la CDA 47 – Rubrique Agriculture Biologique.

## Tech&Bio profitez d'un bus collectif au départ d'AGEN



Tech&Bio se tiendra les 7 et 8 septembre prochain au Lycée agricole du Valentin à Valence dans la Drôme (26).

Toutes les filières seront représentées sur le salon avec des démonstrations de matériels, des ateliers techniques ainsi que des conférences.

Vous aurez la possibilité de visiter des exploitations en polyculture élevage bio durant les deux jours.

La chambre régionale d'agriculture de Midi-Pyrénées organise un voyage collectif en bus. Afin de mutualiser cet outil, il est possible de faire un départ du bus d'Agen le 7 septembre vers 4h du matin avec un retour le 8 septembre au soir vers 23 h. La participation au frais de voyage resterait modeste puisque des partenaires sponsorisent le bus.

**Pour vous inscrire** et afin de bloquer les inscriptions dans les hôtels, merci de prendre contact avec Anne GLANDIERE au 05.61.75.26.00. Vous pouvez également lui envoyer un fax au 05.61.73.16.66 ou un e-mail : [anne.glandieres@mp.chambagri.fr](mailto:anne.glandieres@mp.chambagri.fr), et ce **avant le 20 AOUT PROCHAIN**.

**Pour en savoir plus** sur Tech&Bio : [www.tech-n-bio.com](http://www.tech-n-bio.com)

## Les petites annonces

### Propriété à vendre dans les Landes – licence bio

36 ha répartis en 2 parcelles de céréales, situés à l'est de Mont de Marsan sont proposés à la vente.

Pas de maison d'habitation.

**Contact** Monsieur Christian LAFARGUE à PUJO LE PLAN - Portable : 06 81 80 97 96

*Séverine CHASTAING sera remplacée pendant son congé maternité à compter du 19 septembre 2011 par Anne-Laure FUSCIEN (05 53 77 83 12)*

*Toute l'équipe des productions végétales sera mobilisée durant cette période de transition :*

*Emmanuel MAUPAS (chef de service) au 05 53 77 83 36  
Laurence LAUBAL (secrétariat bio) au 05 53 77 83 14*