

# L'Info Bio de la Drôme des Collines

Afin de tenir informer l'ensemble des acteurs concernés par le projet de développement de la Bio en Drôme des Collines, cette petite feuille de chou voit le jour... Elle a pour vocation de présenter l'actualité du projet de façon synthétique.

## TABLE RONDE PRINTEMPS BIO EN DRÔME DES COLLINES

**D**ans le cadre du Printemps Bio et du programme développement de la Bio en Drôme des Collines, nous avons organisé une soirée le vendredi 1<sup>er</sup> juin avec des producteurs Bio du territoire.

L'idée était de faire une table ronde durant laquelle, après une brève présentation de l'Agriculture Biologique, l'échange producteurs/consommateur (ou public) serait prépondérant, ceci afin d'ancrer les discussions dans le concret de la production biologique, des contraintes et engagements des producteurs.

Malheureusement, l'affluence du public n'a pas été celle escomptée.

Cela dit, du côté production, le déplacement a été important : 9 producteurs Bio de la Drôme des Collines étaient présents, parfois avec leurs épouses. Chaque producteur s'est présenté, a présenté sa production et ses motivations pour la Bio, les raisons de la conversion et les difficultés éventuelles auxquelles il se heurtait.

Partir des productions et des motivations pour la Bio nous a amené à des questions très précises, et donc à des réponses idoines. Exemple : Bruno Graillat expliquait pourquoi il s'était converti, pourquoi il avait choisi d'installer un élevage sur son exploitation (cohérence, apport de matière organique) et com-

ment il avait découvert empiriquement l'élevage de volailles. Il nous a expliqué qu'il accorde à chacune de ses volailles une attention particulière qui permet de prévenir plutôt que guérir... La réaction côté consommateurs ne tarde pas : « Peut-on avoir 6 000 poules et être en Bio ? Peut-on avoir 6 000 poules et accorder de l'attention à chacune ? ». Puis, en écho aux questions qui avaient été posées lors de l'émission « Les experts » sur France Bleue à laquelle Agribiodrôme avait participé le 30 mai : « Peut-on être en Bio et cultiver des parcelles près d'une autoroute ou au pied d'une centrale », etc.

La forme de cet échange a permis d'expliquer posément quels étaient les engagements d'un producteur Bio, ce qu'apportait une certification Bio et comment il était intégré dans un monde plus vaste dont il ne pouvait pas s'extraire.

Par ailleurs, cette rencontre a permis aux producteurs de la Drôme des Collines d'échanger et se connaître. A 23 h, nous étions toujours en train de discuter des moyens de production et des contraintes des différentes fermes. J'ai trouvé que la curiosité et l'écoute mutuelle étaient très stimulantes. Nous avons fini notre soirée par la dégustation de produits Bio de la Drôme des Collines (framboises, fraises, confitures, vins et divers jus, miel, etc). Expérience à retenter sur la forme, en améliorant la communication pour un public plus nombreux.

## APPUI BIO ET AGRIBIODRÔME ACCOMPAGNENT LES PRODUCTEURS DE CASSIS CHEZ CAPFRUIT

**F**in mai, les producteurs de cassis de la Drôme des Collines livrant à Capfruit, filiale d'Héro rencontraient, accompagnés par Agribiodrôme et Appui Bio, M. Régis Duclaux responsable des achats chez Capfruit (filiale d'Héro) et Mme Céline Thiébaud, responsable des achats Bio chez Héro.

L'objectif de la réunion était de discuter à la fois sur le prix d'achat des cassis par l'entreprise et de la possibilité éventuelle de signer des contrats pluriannuels à des prix lissés.

La réunion a été l'occasion d'échanges intéressants : d'une part les producteurs ont pu présenter en toute transparence leurs coûts de production, d'autre part Héro et Capfruit ont décrit leur process de transformation et les contraintes qui y étaient liées.

Des discussions ultérieures ont été nécessaires pour arriver à un accord sur les prix de cette année, mais malheureusement la question de contrats pluriannuels n'a pas trouvé pour le moment d'issue positive. Mais les portes ne sont pas fermées.

### AGENDA

#### Porte ouverte au SERAIL

**Mardi 3 juillet à 14h30**, le Serail vous ouvre ses portes pour présenter les essais en cours. En particulier en Bio : aubergines et gestion des acariens ; choux et gestion de la matière organique ; poireaux et sensibilité variétale aux mouches mineuses.

#### Salon Tech & Bio

**Les 7 et 8 septembre 2007** : premier salon technique professionnel spécialisé Bio à Chantemerle-les-blés sur l'exploitation polyculture élevage Bio de Philippe Habrard.

### ECHANGES TECHNIQUES FRUITS

Lors des réunions de producteurs organisées par Agribiodrôme en février, il avait été suggéré de créer un groupe d'échange technique entre producteurs de fruits Bio. Des contacts avec certains d'entre eux ont confirmé l'intérêt que pourrait avoir la démarche. Merci de vous signaler à Vanessa (Agribiodrôme) au 04 75 21 26 25 si cette démarche peut vous intéresser. Il pourrait être envisagé dans un premier temps des visites chez des arboriculteurs Bio avec une longue expérience, temps éventuellement complété ensuite par des temps de formations à définir.

## PRISE DE CONTACT AVEC DES TRANSFORMATEURS DE LA DRÔME DES COLLINES

**A**ppui Bio (Association Pour le Partenariat et l'Unité Interprofessionnelle Bio) a pour mission de mettre en relation les différents acteurs de la Filière Bio, afin de dynamiser et développer les produits issus de l'Agriculture Biologique au niveau de la région Rhône Alpes : en apportant de nouveaux débouchés aux producteurs et en répondant aux demandes produits des transformateurs et distributeurs. Les 6 membres d'Appui Bio sont : Corabio, Bioconvergence, la Chambre régionale d'Agriculture, Coop de France Rhône Alpes, la Chambre de Commerce et la Chambre régionale de Métiers et de l'Artisanat.

Appui Bio a rencontré pour la filière grandes cultures des opérateurs de la Drôme des Collines :

### **ST JEAN, rencontre de M. BLANLOEIL, janv 07**

ST JEAN, basé à Romans, fabrique des ravioles et des pâtes fraîches, son chiffre d'affaires s'élève à 26 millions d'euros et il emploie 180 salariés. Les produits fabriqués sont les Ravioles Label Rouge et des pâtes fraîches. L'activité est en croissance et l'usine va doubler à partir de mars 2007. St Jean a démarré le Bio, il y a une dizaine d'année avec la fabrication de pâtes fraîches Bio. Depuis un an, l'usine fabrique des ravioles Bio (nouveau Janvier 2006). St Jean est le seul à fabriquer de la Raviole Bio. St Jean possède 10 à 15 références en Bio (raviole

au comté et pâtes fraîches, lancement ravioles Bio surgelées 1kg en ma 07)). Leurs clients en Bio : la GMS, les enseignes spécialisées, les grossistes et les industriels. Concernant la RHF, cette activité est peu développée mais il est possible d'approvisionner les grossistes voire directement les établissements scolaires de la Région Rhône Alpes.

Les produits Bio font partie de la gamme et St Jean souhaite les développer, d'où un intérêt pour tout nouveau fournisseur de matière première Bio. Plus d'infos [www.raviole.com](http://www.raviole.com)

### **Douceurs de Jacquemart, rencontre de M. MORIN, avril 07**

La société Douceurs de Jacquemart est une biscuiterie industrielle implantée à Romans. La société a démarré en 1989 avec la fabrication des Lunettes de Romans, spécialités régionales : sablés en forme de lunettes et fourrés à la confiture et chocolat. En 2002, la fabrication de tartelettes fourrées à la confiture ou chocolat a été lancée La société fabrique également de sablés natures pur beurre. L'activité Bio a été initialement mise en place pour répondre à la demande de grossistes Bio. Produits élaborés : lunettes fraises et myrtilles, tartelettes framboises et citron. De nouveaux produits Bio spécifiques pour la GMS sont développés. M.MORIN est toujours à la recherche de fournisseurs. Plus d'infos : [www.douceurs-de-jacquemart.com](http://www.douceurs-de-jacquemart.com)

## UN ABBATOIR CERTIFIÉ BIO SUR LE TERRITOIRE ?

**A**gribiodrôme et Bioconvergence rencontraient le 19 juin dernier M. Picot de l'abattoir de Romans.

La visite avait pour but d'expliquer les démarches et les implications concrètes de la certification Bio d'une telle structure. En effet, il n'existe qu'un abattoir certifié Bio en Drôme : celui de Die (récemment). Les abattoirs les plus proches sont Lamastre et La Côte St André dont les situations respectives sont

fragiles. Ainsi, plusieurs éleveurs Bio ne peuvent valoriser leur viande avec le logo AB puisqu'ils abattent à Romans, qui n'est pas certifié. Nous recontacterons l'abattoir en septembre, M. Picot s'est engagé à contacter les organismes certificateurs pour obtenir des devis. Parallèlement nous prendrons contact avec Romans Viande (Peyrins), l'atelier de découpe avec lequel l'abattoir travaille.... À suivre.

## FORMATIONS

### **Transformer des produits de l'Agriculture Biologique**

Une licence professionnelle "Transformation des produits de l'agriculture biologique" est proposée par apprentissage au CFPPA du Valentin en partenariat avec l'université Joseph Fourier. Cette formation est accessible aux étudiants L2 sciences de la vie, aux BTS Industries agro-alimentaires, DUT Génie biologique, etc.

*Responsable pédagogique* : Nicolas CAUDRON 04 75 82 11 11 [nicolas.caudron@ujf-grenoble.fr](mailto:nicolas.caudron@ujf-grenoble.fr) <http://www.ujf-grenoble.fr/BIO>

### **Formation Relation Eau-Sol**

L'an dernier, Agribioardèche avait envisagé une formation intitulée « Sol-eau, un duo à optimiser ». Celle-ci a été annulée faute d'un nombre suffisant de participants. Agribiodrôme envisage de la reprogrammer dans le Nord Drôme à l'automne. Afin d'évaluer l'opportunité de cette formation, merci de bien vouloir contacter Vanessa si vous êtes intéressés (04 75 21 26 25). *Intervenant* : Dominique Masse-  
not, *Grandes lignes du programme* : connaître les grands principes de fonctionnement d'un sol suivant la méthode Hérody, découvrir les pratiques culturales appropriées aux aléas climatiques, raisonner le choix de sa plante, ses assolements, ses rotations ; appréhender les éléments de gestion de l'eau d'arrosage suivant le fonctionnement de son sol.

### **Formations au CFPPA de Die**

Le CFPPA de Die propose un BPREA BIO, pour préparer les candidats à l'installation agricole sur diverses productions Bio. Entrée principale le 10/12/07 ou le 7/01/08 selon les besoins de remise à niveau (candidatures avant le 01/10/07), entrées, sorties permanentes envisageables. Il est également possible de suivre une partie des enseignements en FOAD (Formation Ouverte à Distance).

Quelques exemples de modules proposés pour 2007-2008 Principes de l'agriculture biodynamique, Dressage de chiens de bergers, Viticulture biologique, Transformation et cuisine végétarienne en bio (3 au 14/03); Initiation à l'auto-éco-construction des bâtiments agricoles, Semences pour l'AB, Naturopathie animale (31/03 au 11/04) ; Maraîchage bio (14 au 16/04 et 5 au 7/05) ; Ovins bio (18 au 23/05); Transformation et valorisation de la flore locale ; Eco-tourisme (19 au 30/05) ; Pastoralisme (26 au 30/05). D'autres modules plus courts (14h à 20 h) seront proposés à partir d'octobre 2007, consultez régulièrement le site du CFPPA.

*Renseignements* : Nathalie MORANNE CFPPA Vallée de la Drôme - Diois - Vercors Tél. : 04 75 22 04 19 [cfppa.die@educagri.fr](mailto:cfppa.die@educagri.fr) [www.cfppa.die.educagri.fr](http://www.cfppa.die.educagri.fr)