

Edito

Chers partenaires,

Le développement de la filière bio est une des missions principales du GAB. C'est elle qui sécurise nos exploitations sur le long terme, elle qui donne la visibilité économique nécessaire pour attirer de nouvelles conversions.

Plusieurs actions de fond ont débouché récemment, auxquelles ont contribué bon nombre de nos prédécesseurs au bureau et CA du GAB : la croissance régulière de Fermes Bio, la naissance de la SCIC pour ne citer que les 2 principales (voir pages 19 et 20 notamment).

L'événement du 11 décembre, que le GAB a organisé, a été l'occasion de faire le point sur le marché bio en Île de France (page 10). Je vous encourage à y feuilleter le dossier de presse réalisé à cette occasion...

Par ailleurs, il faut que le GAB IdF continue à travailler au quotidien sur les évolutions des aides ou de la réglementation bio. Sur ce sujet aussi, nos exploitations ont surtout besoin de visibilité et de stabilité... C'est une de nos principales revendications dans ces discussions. Consultez la page 15 de ce Francilien pour vous tenir au courant des dernières évolutions.

L'actualité de nos exploitations, c'est aussi parfois leur transmission à la nouvelle génération. Aspects juridiques, fiscaux et sociaux, Aspects humains: L'anticipation est la clé d'une bonne transmission : Le GAB peut aussi vous accompagner sur ces sujets comme vous le verrez en page 11.

Au nom de tous les administrateurs, je vous souhaite à tous une très bonne année 2015 !

**Cyril Way, secrétaire général du GAB IdF
et apiculteur bio dans le 91**

**p 4 à 7 : DOSSIER
RECHERCHE**
AB & AAC, AFTEREES, ...

p 9 : FORMATIONS
Le catalogue du 1er
semestre 2015 bientôt
disponible

**p 19 : LA SCIC COOP
BIO ILE-DE-FRANCE EST
CRÉE**

p. 2 & 3 Actualités du réseau

- > Partenariat avec l'enseignement agricole
- > A noter la date de l'AG 2015 du GAB IdF
- > Recrutement du commercial à FBIdF : Diego Courtois

p. 3 AB & biodiversité

- > Observer la biodiversité agricole sur vos fermes

p. 4 à 7 Dossier recherche

- > AB et aires d'alimentation de captage
- > Elaboration du scénario régional AFTERRRES 2050
- > Des essais longue durée «La Cage» à l'INRA de Versailles

p. 8 à 10 Sensibilisation à l'AB

- > Biologie des adventices en Grandes Cultures
- > Visite d'exploitations arboricoles dans l'Yonne et le Loiret
- > Publication du programme de formations 1^{er} semestre 2015
- > Les producteurs bio d'IdF s'organisent pour livrer la restauration collective et invitent les agriculteurs conventionnels

p. 11 & 12 Installation - transmission

- > Préparer la transmission de sa ferme
- > Des visites de fermes pour découvrir l'AB francilienne

p. 12 à 14 Appui aux producteurs

- > Mise à jour du répertoire de fournisseurs pour les maraîchers et arboriculteurs bio franciliens
- > Commande groupée de matériel pour les maraîchers
- > Formation sur la conservation des légumes
- > Produire et commercialiser des légumes de plein champ

p. 15 Aides à l'AB

- > Les aides financières pour l'AB de 2015 à 2020

p. 16 à 21 Filières

- > Visite de la station de semences Ubios
- > Un nouveau pavillon dédié au bio à Rungis
- > Journée d'échanges entre les Biocoop et les agriculteurs
- > Un projet de SCIC porté par les producteurs bio franciliens
- > Nouveau : un yaourt Bio d'IdF pour les cantines et les magasins
- > Perspectives pour la filière laitière bio
- > C'est fait : la SCIC «Coop Bio IdF» est créée !
- > Fermes Bio IdF remporte de nouveaux marchés publics
- > Des menus bio locaux dans les cantines franciliennes
- > Des agriculteurs en cuisine et des cuisiniers à la ferme

p. 22 & 23 Promotion de vos fermes

- > « Manger Bio et Local, c'est l'idéal » 2014
- > Où trouver des produits bio en direct ?

p. 24 En Bref, ...

- > La photo de l'automne : le GAB IdF s'associe à Bioconsom'acteurs
- > A vos agendas : dates à retenir

Partenariat avec l'enseignement agricole

le 04/11, la FNAB a engagé un partenariat avec le Cneap (Enseignement Agricole Privé) dont les objectifs sont de mieux croiser leurs réseaux respectifs.

Ainsi, par exemple : renforcer les actions entre Etablissements de formation et fermes de démonstration, partager avec les enseignants les ressources pédagogiques techniques sur l'agriculture biologique mais aussi, dans le domaine des services aux personnes, réfléchir sur les nouveaux modes de consommation alimentaires. En Île-de-France, le GAB est appelé à renforcer les initiatives avec les établissements du CNEAP : Magnanville, Maule, Forges, Vaujours, Igny.

Contact : Hélène Jolivet (h.jolivet@bioiledefrance.fr)



Actualités



A noter dans vos agendas :

l'Assemblée Générale 2015 du GAB IdF aura lieu lundi 2 mars.



Le GAB IdF vous invite à son Assemblée Générale lundi 2 mars prochain. Le lieu vous sera communiqué ultérieurement.

Le matin sera réservé aux débats internes entre adhérents. L'après-midi permettra de vous présenter notamment le bilan de nos actions 2014, nos orientations 2015 et les chiffres clés de l'agriculture biologique francilienne à fin 2014.

Nous espérons vous y retrouver nombreux.

Pour plus d'infos, contactez Angélique Piteau (communication@bioiledefrance.fr)

Recrutement d'un commercial à Fermes Bio IdF : Diego Courtois



Diego est en charge du relationnel clients de «Fermes Bio d'Île-de-France»

« Recruté depuis Août 2014 par l'Association économique de producteurs « Fermes Bio d'Île-de-France » en tant que commercial, je suis en charge de l'interface avec les clients : magasins et acteurs de la restauration collective, partenaires de notre démarche. J'anime également le réseau de producteurs membres de l'association.

Au plaisir de vous voir. »

Diego Courtois : 06 17 10 90 52, d.courtois@fermes-bio-idf.fr

Observer la biodiversité agricole

Retour sur la journée du 18 juin dernier

Le GAB et l'Observatoire Agricole de la Biodiversité (OAB) ont organisé une demi-journée chez Marie Brouard à Maison Rouge (77) qui a réuni une quinzaine de personnes.

Le principe de l'OAB est de proposer des protocoles simplifiés d'observation de la biodiversité ordinaires dans les parcelles des producteurs volontaires (abeilles sauvages, vers de terre, papillons, invertébrés et flores des bordures de champ). Chez Marie, trois protocoles ont été mis en place dès mars 2014. La visite de juin a permis de faire des relevés collectifs et d'observer les différentes espèces en présence.

Au-delà de ces aspects pédagogiques pour les agriculteurs, ce réseau se constitue progressivement en France. Aujourd'hui, 343 exploitations sont impliquées (dont 3 biologiques en Île-de-France).

Pour plus de renseignements sur l'OAB en Île-de-France, visitez le site www.natureparif.fr



Programmes de recherche / conversion

AB et aires d'alimentation de captage : Résumé de la thèse de Caroline Petit (INRA SAD-APT)

En 2013, Caroline Petit a soutenu sa thèse de doctorat sur les transitions des exploitations agricoles vers l'agriculture biologique, appliquée aux aires d'alimentation de captages en Île-de-France (une approche par les interactions entre systèmes techniques et de commercialisation).

« Des injonctions environnementales récentes ont été émises dans le domaine de la qualité de l'eau : la Directive-Cadre européenne sur l'Eau imposant l'atteinte d'un bon état écologique et chimique des masses d'eau en 2015 et le Grenelle Environnement qui a conduit à l'identification au niveau national de 507 captages particulièrement menacés et désignés aujourd'hui comme « captages Grenelle ». L'agriculture biologique est une des solutions globales permettant d'atteindre ces objectifs. **L'objectif de ma thèse a été d'étudier les transitions techniques et commerciales des exploitations agricoles vers l'AB dans les territoires, en prenant comme cas d'étude les aires d'alimentation de captages (AAC) en Île-de-France.**

J'ai réalisé des entretiens :

- (1) auprès de 54 agriculteurs franciliens en systèmes biologique, conventionnel et en conversion à l'AB dans les systèmes de grandes cultures et maraîchage,
- (2) au sein d'opérateurs dans les filières de grandes cultures, de luzerne déshydratée et de betterave sucrière.

Et j'ai assisté à des réunions de comités de pilotage d'études AAC en Île-de-France.

> **Les résultats portent en premier lieu sur les exploitations agricoles et leurs potentialités et modalités techniques et commerciales de transition vers l'agriculture biologique.** Deux analyses ont été réalisées :

(1) sur les écarts entre les pratiques en conventionnel avant conversion et celles adoptées avec le passage en AB :

ont été analysés les changements à réaliser (ou réalisés) sur la ferme, tant au niveau technique qu'au niveau commercial en fonction du système de production initial en place sur la ferme en conventionnel. Une grille d'analyse a été développée pour déterminer l'ampleur des changements à réaliser pour des conventionnels souhaitant passer en bio.

(2) sur les modèles techniques et commerciaux des agriculteurs biologiques franciliens :

Une grille d'évaluation a permis de distinguer les fermes biologiques en fonction de la place que prennent les techniques préventives et correctives dans leur système de culture.



Caroline Petit avait enquêté certains d'entre vous. Cet article est une restitution de son travail

Illustration des différents modèles biologiques rencontrés en Grandes Cultures:

Modèle 1 : orientation globale du système de culture sur le préventif	Modèle 2 : orientation partielle du système de culture sur le préventif et recours ciblé au correctif	Modèle 3 : prise de risque agronomique et orientation sur le correctif
<ul style="list-style-type: none"> • Diversité culturelle importante ou simplifiée autour des légumineuses fourragères et des successions faiblement risquées. • Conduite technique moyennement ou très préventive. • Recours faible à modéré aux techniques correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assolements relativement conformes aux principes de l'AB mais souvent plusieurs successions-types, dont certaines sans légumineuses herbacées. • Conduite technique plus éloignée des principes préventifs de l'AB (déséquilibre cultures hiver/printemps, peu de leviers préventifs sur la gestion des adventices, etc.). • Recours plus marqué aux techniques correctives (désherbage mécanique en cours de culture avec matériel de précision ; généralisation des apports d'engrais organiques sur céréales et colza), en particulier sur le blé. 	<ul style="list-style-type: none"> • successions plus risquées d'un point de vue agronomique que les modèles précédents: faible nombre de familles botaniques, présence de cultures difficiles à conduire en agriculture biologique (ex colza), faible part des légumineuses en particulier herbacées. • Les modes de conduite technique sont marqués par le recours aux techniques correctives, en particulier concernant le blé, et dans tous les domaines de la gestion technique (gestion adventices, fertilisation, maladies-ravageurs).

Les résultats montrent une diversité de pratiques biologiques plus ou éloignées des principes agronomiques biologiques. Plusieurs facteurs expliquent les choix des agriculteurs concernant leurs systèmes de culture : structures d'exploitation, contraintes liées aux circuits de commercialisation choisis, conditions agronomiques, maîtrise technique de l'agriculteur ...

> **La thèse aborde aussi les contraintes au niveau de la commercialisation** : analyse des collecteurs en grandes cultures (coopératives 100% bio, stratégies des coopératives conventionnelles, etc.), ... Différents types de collecteurs de grandes cultures biologiques ont été identifiés avec des évolutions récentes d'opérateurs vers l'AB et des organisations de filières luzerne¹ et betterave sucrière déterminant fortement la localisation actuelle de la production biologique.

> **Enfin, les difficultés de développement de l'AB dans les aires d'alimentation de captages sont analysées.** Ma thèse pose la question de la pertinence de l'échelle de l'Aire d'Alimentation de Captage. Autrement dit, est ce que ce zonage est propice au développement de l'AB ? Les contraintes peuvent provenir du déroulement des études AAC en cours mais aussi du fait que les territoires des exploitations peuvent être partiellement inclus dans ces AAC, au même titre que ceux des collecteurs. Des approches alternatives pourraient être envisagées : être plus cohérent avec les parcelles des agriculteurs, considérer les changements techniques et commerciaux à réaliser pour passer en bio et travailler au niveau des territoires des collecteurs et des filières.. Les expériences allemandes de gestion de l'eau (Munich et Augsburg) viennent apporter un éclairage complémentaire.

Entre 2009 et 2012, j'ai sollicité de nombreux agriculteurs². Je tiens à leur exprimer toute ma reconnaissance pour le temps qu'ils m'ont accordé, pour l'accueil chaleureux qu'ils m'ont réservé dans leurs exploitations et leur patience.

N'hésitez pas à me contacter pour toute question ou commentaire : caroline.petit@agroparistech.fr »

Thèse en ligne : <http://pastel.archives-ouvertes.fr/pastel-00876309>

1. Pour plus de détails sur la luzerne, voir le poster présenté à la journée technique ITAB : http://www.itab.asso.fr/downloads/jtgc2012/poster-1_petit-aubry.pdf

2. O. Ranke, G. Derosin, D. Collin, F. Chevallier, H. Doublier, T. Legris, M. Denize, D. Bignon, R. Vandooren, E. Boulat, R. Garnot, P. Tourte, S. Thierry, S. Lafouasse, H. Sergent, T. Guérin, J.C. Surat, R. Oyama, A. Crochot, V. Lamouret, L. Marbot, J. Pacheco, F. Frémin, P. Boumard, J. Frings, M. Renard, J. Picard.

Le GAB participe à l'élaboration du scénario régional Afterres 2050

Quel pourrait être le visage de l'agriculture, de la forêt, de l'alimentation et des paysages en France et, plus particulièrement, en Ile-de-France, en 2050, si l'on faisait le choix de changer de modes de production, mais aussi de consommation pour répondre aux enjeux d'aujourd'hui ? A savoir, nourrir la population, répondre à certains besoins énergétiques et en matériaux de la population, récupérer et préserver la qualité de la ressource en eau, préserver la qualité des sols, s'adapter au changement climatique, préserver la santé publique...

L'hypothèse de base est que nous devons prendre un virage net si nous voulons atteindre les objectifs de politiques publiques nationales et européennes. S'affranchissant de certaines contraintes de temps ou de freins au changement par exemple, l'approche du scénario Afterres est conduite par l'association SOLAGRO ; elle a permis, au niveau national, d'imaginer et de produire un scénario agricole, sylvicole et alimentaire permettant de répondre aux différents besoins de la population, tout en réduisant l'empreinte écologique des systèmes productifs et leurs impacts sur la santé publique.

Les équipes de SOLAGRO ont modélisé de nombreuses notions et fait varier de nombreux paramètres jusqu'à arriver à un scénario « désirable, crédible et compréhensible » ; certains d'entre vous ont pu l'appréhender car le scénario avait été présenté par SOLAGRO lors de l'Assemblée Générale du GAB IdF à Rambouillet en juin 2012.

Extrait d'un document de travail :

Parmi les comparaisons qui peuvent être effectuées entre Afterres2050 et la situation actuelle, ou un scénario tendanciel, les points majeurs sont les suivants :

- **Une production végétale à un niveau voisin de la production actuelle**, mais avec une forte réduction des intrants (azote, énergie, phytosanitaires) et des impacts (pollutions azotées, qualité de l'eau, santé publique) ;
- **Des productions animales profondément modifiées**, avec des propositions de diversification des élevages bovins permettant de maintenir les prairies naturelles tout en réduisant fortement les émissions de méthane ; races mixtes (lait + viande) ; évolution des élevages pour beaucoup moins de recours aux importations de protéagineux ;
- **Le maintien d'une place importante de la France dans la sécurité alimentaire mondiale, dans le respect des paysannes des pays du monde** (ex : diminution des exports de céréales vers les pays tiers de l'UE et certains pays du Sud) ;
- Des agrosystèmes reposant sur des **infrastructures agro-environnementales nombreuses et diversifiées**, sur des sols riches et vivants, donnant la priorité aux facteurs biologiques ;
- **Des exploitations diversifiées qui s'engagent dans la production de qualité** (45% bio, 45% en intégré, 10% en conventionnel « raisonné » ; développement des démarches AOC, label rouge) **et qui répondent aux besoins locaux** ;
- **Une division par 2 des émissions de gaz à effet de serre** ;
- **Une sylviculture ambitieuse**, capable de produire du bois en quantité tout en augmentant la biodiversité et la valeur écologique des forêts ;

- **Une assiette diversifiée et goûteuse respectant les équilibres nutritionnels (moins de viande et de produits laitiers ; plus de légumineuses, fruits et légumes).**

SOLAGRO se propose maintenant de passer à l'échelle régionale : la Région Ile-de-France a répondu présent, tout comme Rhône Alpes, le Centre et la Picardie ; nous avons l'occasion de participer au groupe de travail régional afin d'adapter le scénario métropolitain aux spécificités franciliennes, comme par exemple la périurbanité vue comme une contrainte mais aussi un formidable atout en termes de potentialités de circuits courts, la question des captages d'eau potable à préserver, la place importante de l'export de céréales, la présence minoritaire d'élevages mais le souhait de préserver ce type de production, la qualité des sols etc.

Une première réunion de ce groupe de travail s'est tenue le 23 mai dernier ; elle sera suivie de 2 autres réunions de concertation et de quelques groupes thématiques sur des sujets particuliers. Le Conseil Régional qui porte ce projet souhaite la participation des différents acteurs concernés par tous ces enjeux, afin de construire ensemble un scénario plausible répondant aux enjeux de l'Ile-de-France sur le long terme ; **celui-ci pourra donner des idées aux acteurs pour participer à la définition des futures politiques régionales.**

Afterres2050

Pour plus d'informations, contactez Bénédicte Rebeyrotte
06 37 93 83 40 - b.rebeyrotte@bioiledefrance.fr

L'essai système de « La Cage » à l'INRA de Versailles : des essais longue durée en AB



Depuis 1997, l'essai longue durée de « La Cage » à l'INRA de Versailles-Grignon (UMR Agronomie de l'AgroParisTech), vise à étudier et comparer 4 conduites différentes en grandes cultures dans le contexte francilien (agriculture biologique ; semis sous couvert végétal sans labour ; protection intégrée et conventionnel 'intensif'). Trois paramètres sont principalement étudiés : le niveau de production, les performances économiques et les performances environnementales (consommation d'énergie, pertes en nitrates et micro et macrofaune de l'agroécosystème principalement).

Les essais couvrent une surface de 8 ha, dont 2x1 ha occupés par les cultures conduites selon les principes de l'AB. La rotation type – imposée ici par les multiples impératifs de l'expérimentation – suit le schéma suivant Luzerne/Luzerne/Blé/Blé sans fertilisation organique. Les cultures en présence comportent une majorité de blés semés en mélange (Renan, Premio et Atlass) ou purs (Renan), notamment pour pouvoir mener d'autres expérimentations sur la sélection. En effet, les essais comportent aussi une part d'essais variétés (8 variétés testées sur des bandes de 3m). Les rendements moyens atteints en blé bio sont de l'ordre de 50 q/ha (de 24 à 74 q/ha).

En termes d'impacts environnementaux par exemple, une récente publication (Henneron et al., 2014) montre que sur 14 années d'analyse de sol, le système conduit en AB contribue significativement à améliorer la voie bactérienne de la chaîne alimentaire du sol et le développement des populations de vers de terre (endogènes et anéciques). Cette spécificité en système labouré, serait en partie due à la présence de la luzerne dans la rotation bio.

Pour plus d'informations, contactez Pierre Nicolas Grisel, pn.grisel@bioiledefrance.fr



Sensibilisation à l'AB & Formations

Biologie des adventices en GRANDES CULTURES

Le GAB a organisé 2 journées de formation dans le 77 et le 78.



Ces 2 rencontres situées sur des zones « à enjeu eau » avaient pour objectif de sensibiliser les agriculteurs du territoire à l'intérêt de changer ses pratiques agricoles.

Les 13 mars et 9 avril derniers, les agriculteurs biologiques et conventionnels étaient invités à approfondir leurs connaissances sur la biologie et la reconnaissance des adventices. Dans les Yvelines, la journée était organisée chez Xavier Dupuis, en partenariat avec Lyonnaise des Eaux dans le cadre de notre programme d'action en faveur du développement de l'agriculture biologique. En Seine-et-Marne, chez Christian Pierre, la journée était co-organisée avec AQUI'rie pour sensibiliser plus spécifiquement les agriculteurs situés sur l'aire d'alimentation de captage de Nangis.

Le GAB IdF a demandé à Arvalis d'intervenir en apportant son expertise sur le thème central de la biologie des adventices. Une partie de l'intervention portait sur le taux annuel de décroissance (TAD), qui est un indicateur primordial pour comprendre le comportement des populations de mauvaises herbes sur ses parcelles. Les échanges ont été très riches, notamment sur les essais des derniers matériels et la gestion des vivaces en système bio.

Au total, les deux journées ont mobilisé plus d'une vingtaine de personnes (dont 9 agriculteurs conventionnels) et ont permis d'approfondir les connaissances de chacun sur les pratiques de lutte préventive (stratégie de rotations, itinéraires techniques, etc.) et curative (désherbage mécanique, écimage, etc.).

Savez-vous, par exemple, que 50% des semences de rumex produites une année sont encore viables 7 à 9 ans dans le sol ? Ou que près de 100% des semences de vulpin, ray grass et gaillet sont encore viables après 3 ans passés dans le sol ?

Les journées se sont terminées par des tours de plaines sur les parcelles en céréales (blé de luzerne et blé d'avoine en Seine et Marne) et légumes de plein champ (parcelle en préparation pour les semis de carottes).

Pour plus d'informations, contactez Pierre Nicolas Grisel, pn.grisel@bioiledefrance.fr



Visite d'exploitations arboricoles dans l'Yonne et le Loiret



Mercredi 28 mai dernier, un groupe d'arboriculteurs, dont certains en projet d'installation et de conversion, ont visité les vergers d'Irénée Chivet, à Louzouers (45) et Jean-Marie Gois, à Dicy (89).

Ces rencontres très enrichissantes ont permis de voir la diversité des conduites du pommier (pomme à cidre surtout), mais aussi des formes de transformation et de commercialisation.

Chez l'un, les vergers sont organisés pour faciliter au maximum la mécanisation : environ 90% des volumes sont vendus en brut à une cidrerie industrielle et 10% transformés et vendus presque intégralement à la ferme.

Chez l'autre, les vergers sont plus diversifiés (20 variétés anciennes et nouvelles de pommes, 4 variétés en poire), et la vente se fait en Biocoop, chez les grossistes de Rungis, en direct et en AMAP.



Cette journée a rassemblé une dizaine d'arboriculteurs ou futurs arboriculteurs

Contactez Pierre-Nicolas Grisel pour avoir plus de détails sur les visites (pn.grisel@bioiledefrance.fr).

Le programme de formations et rencontres pour le 1^{er} semestre 2015 est bientôt disponible !

Le catalogue de formations et de rencontres proposées par les structures du pôle ABIOSOL pour le 1^{er} semestre 2015 est en cours de finalisation. Ce programme est destiné à la fois aux candidats à l'installation, aux agriculteurs conventionnels et aux producteurs biologiques et liste des journées sur différents thèmes : productions végétales, matériel agricole, ressources humaines...

La vocation de ces formations est multiple : apporter des connaissances et des compétences mais aussi et permettre les échanges entre producteurs, vecteurs d'enrichissement et d'émergence de projets individuels ou collectifs.

Ce programme est téléchargeable sur notre site internet : www.bioiledefrance.fr, espace agriculteurs, rubrique se former / rencontres et formations. N'hésitez pas à le diffuser.

N'hésitez pas à contacter pour plus de renseignements : Hélène Jolivet (06 40 30 01 94 - h.jolivet@bioiledefrance.fr)





Sensibilisation à l'AB par l'économie



Les producteurs bio d'IdF s'organisent pour livrer la restauration collective et invitent les agriculteurs conventionnels à les rejoindre

Jeudi 11 décembre, le GAB IdF s'était entouré d'une quinzaine de partenaires (des représentants de la profession agricole jusqu'aux sociétés de restauration collective, en passant par nombre d'institutions et collectivités) pour **annoncer la création de Coop Bio Ile-de-France, coopérative créée sous forme de SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif), dans le but de mettre en place des ateliers de transformation d'envergure pour rendre les produits bio franciliens accessibles à la restauration collective, notamment.**

Arboriculture :

+115 ha.

de pommiers bio, c'est ce que pourrait absorber la restauration collective francilienne à raison de 4 pommes bio locales par convive et par an.

Légumes de plein Champ :

+120 ha.

de pommes de terre bio sont nécessaires pour approvisionner la restauration collective d'IdF à raison de 4 portions de pommes de terre bio locales par convive et par an.

Produits laitiers :

2 millions

de litres de lait sont nécessaires pour approvisionner en yaourts la restauration collective francilienne à raison de 4 yaourts bio locaux par convive et par an.

En 2011, Afin de structurer l'offre de production biologique francilienne, 27 agriculteurs se sont organisés en association : « Fermes Bio d'Ile-de-France ». **Objectifs** : commercialiser les productions bio régionales en restauration collective et réseaux de magasins bio spécialisés, avec une valorisation des produits à un juste prix. Fort de cette expertise, le GAB IdF, en lien avec Fermes Bio d'IdF, est désormais en mesure de donner une visibilité et des chiffres sur la demande en produits bio locaux (cf. ci-dessus et dans le dossier de presse). **Charge aux producteurs actuels et futurs de passer le pas : l'agriculture biologique peut être une solution économique pour les exploitations franciliennes.**

Et les agriculteurs biologiques franciliens ne comptent pas s'arrêter là : afin de pénétrer davantage ce marché en forte expansion, la SCIC « Coop Bio Ile-de-France » vient de voir le jour dans le but de créer des ateliers de transformation d'envergure. **Objectif** : mettre en marché des volumes de produits biologiques plus importants adaptés à la demande à des prix plus accessibles. En effet, l'expérience de mise en marché de « Fermes Bio d'IdF » a montré qu'il était nécessaire de transformer notamment les légumes verts pour pouvoir les intégrer aux menus des restaurants collectifs en surgelé par exemple.

Carine Thierry, présidente directrice générale de « **Coop bio Île-de-France** » explique le principe : « Je vois dans ce projet une réponse pertinente aux attentes sociétales identifiées aujourd'hui : origine des produits, santé publique à travers la conversion biologique des terres, emploi et enfin reconnexion du consommateur au territoire. **Les objectifs sont de :**

- mettre en œuvre un outil de transformation de fruits et légumes rendant disponibles nos produits toute l'année,
- mettre en œuvre une contractualisation de nos productions à des prix rémunérateurs,
- assurer un approvisionnement en produits bio locaux aux collectivités à des prix plus compétitifs
- au-delà de nos fruits et légumes, développer les filières de transformation (pain, abattage, découpe, ...),
- garantir la transparence de nos fonctionnements pour les sociétaires.»

32 sociétaires font déjà partie de cette nouvelle coopérative. Collectivités, clients, transformateurs et autres sont invités à y participer dès maintenant. **Le 11 décembre a permis de confirmer l'intérêt des acteurs franciliens pour ce projet puisque le Conseil Régional d'Ile-de-France et les Conseils Généraux du Val-de-Marne de l'Essonne et de Seine-et-Marne ont affiché leur soutien à Coop Bio IdF avec enthousiasme. Par ailleurs, plusieurs structures de restauration collective se sont dites très intéressées. Affaire à suivre avec en ligne de mire 2016 et la création d'un premier atelier de transformation.**

Dossier de presse téléchargeable sur www.bioiledefrance.fr, espace presse

Suivez l'actualité du GAB IdF et les photos de l'événement sur : <https://www.facebook.com/Bioiledefrance.GAB>

Pour plus d'infos, contactez Angélique Piteau, 06 86 64 21 11 - communication@bioiledefrance.fr

Transmission



Préparer la transmission de sa ferme pour partir à la retraite sereinement



Si la transmission n'est pas anticipée, 40 % des fermes biologiques pourraient disparaître d'ici 10 ans.

Cette année, plusieurs agriculteurs proches de la retraite se sont réunis pour échanger sur la transmission, dans le cadre d'un groupe de travail animé par le GAB IdF et Terre de Liens IdF. Les participants ont réfléchi ensemble sur ce qui était essentiel pour transmettre leur ferme dans de bonnes conditions : « pérenniser l'exploitation », « la transmettre en agriculture biologique », « sur la même production ou bien imaginer une diversification », « donner un sens à cette passation », ...

Des échanges sur les préoccupations de chacun, ainsi qu'une présentation des outils d'accompagnement existants ont permis aux participants de définir leurs besoins prioritaires (appui, formations ...) pour les mois à venir.

Ainsi, **une formation** a été organisée le 19 novembre 2014 :

- « **Aspects juridiques, fiscaux et sociaux de la transmission** », animée par Yves Dionis, directeur d'AS77 et expert sur les questions de transmission.

Par ailleurs, **une autre formation** est prévue en 2 temps : les 2 et 23 février :

- « **Anticiper la transmission de sa ferme** », animée par Brigitte Chizelle, psychosociologue et formatrice au cabinet « Autrement Dit », qui a accompagné de nombreux groupes de producteurs sur les questions relatives au facteur humain dans le travail et sur la transmission (réflexion, acquisition d'outils pour mener à bien les projets).

De plus, Terre de Liens IdF et le GAB IdF ont mis en place une convention avec la FADEAR (Fédération des Associations de Développement de l'Emploi Agricole et Rural), qui a développé depuis quelques années un **diagnostic transmission**, pour aider les agriculteurs futurs cédants à analyser la situation de leur ferme par rapport à leur projet de transmission. Cette convention va nous permettre d'utiliser cet outil pour accompagner les producteurs d'Ile-de-France, en questionnement sur leur propre transmission.

Si vous êtes intéressé par l'une des formations, ou bien si vous souhaitez être accompagné dans vos réflexions sur votre future transmission, n'hésitez pas à contacter Laurence.

Depuis le dernier recensement agricole en 2000, la région Ile-de-France a perdu plus d'une exploitation sur cinq : 5 000 exploitations en 2010 contre 6 500 en l'an 2000. Aujourd'hui plus de 1700 agriculteurs ont plus de 55 ans. D'ici 5 à 8 ans, 100 000 ha vont changer d'exploitant pour cause de départ à la retraite dans la région. Cela concerne, entre autres, les agriculteurs biologiques : 40 % des fermes biologiques pourraient disparaître d'ici 10 ans. L'enjeu des transmissions est donc essentiel, d'autant plus que de nombreux porteurs de projet sont à la recherche de fermes à reprendre pour s'installer en agriculture biologique.



Installation

Des visites de fermes pour découvrir l'agriculture biologique francilienne

Dans le cadre des actions d'accompagnement du pôle Abiosol, le GAB a développé cette année les visites de fermes pour permettre aux porteurs de projet d'installation de découvrir l'agriculture biologique francilienne et favoriser les échanges avec des producteurs installés.

Ces visites permettent ainsi aux porteurs de projet d'avancer dans la réflexion et la construction de leur projet, de s'insérer progressivement dans le réseau francilien et d'échanger avec d'autres porteurs de projet intéressés par les mêmes productions. L'idée est aussi de découvrir la diversité des fermes, avec des productions variées. Depuis le mois de mai, des visites ont été organisées en apiculture (Alain Levionnois, 77), maraîchage (Eric Châtelet, 91), ovins lait (Catherine Joubert, 77), et poules pondeuses bio (Marie-Hélène et Damien Bignon, 78), regroupant près de 40 participants au total.

Pour plus d'informations, contactez Laurence Mathieu-Colas, 06 88 63 34 74, l.mathieucolas@bioiledefrance.fr.



Arboriculture & Maraîchage

Mise à jour du catalogue des fournisseurs en maraîchage et arboriculture bio

Le répertoire des fournisseurs en maraîchage et arboriculture bio vient d'être mis à jour. De nouveaux contacts sont répertoriés en maraîchage, arboriculture, petits fruits et plantes aromatiques !

Ce document est diffusé sous format informatique pour permettre une mise à jour plus régulière. L'objectif est de faciliter les recherches de fournisseurs par les producteurs et d'élargir leurs contacts.

L'ensemble des fournisseurs répertoriés a été récupéré grâce à des enquêtes et des échanges auprès des agriculteurs de la région.

Contacts pour obtenir le répertoire : Anne-Laure CHAUVEL (al.chauvel@bioiledefrance.fr, 06 82 77 64 79) ou Pierre-Nicolas GRISSEL (pn.grisel@bioiledefrance.fr)



Accompagnement des maraîchers



La commande groupée en outils maraîchers : un bilan très positif

13 producteurs se sont manifestés pour bénéficier de la commande groupée dans le but de s'équiper en petit matériel spécifique au maraîchage biologique ou pour renouveler certains outils et compléter leur gamme.



Semoir manuel, binette, sarcloir oscillant, lames de rechange, chambres à air, etc. De nombreux outils et accessoires, ayant déjà fait leurs preuves auprès d'un bon nombre de maraîchers, sont proposés par le fournisseur Suisse Glaser spécialisé dans le petit équipement maraîcher. Mais individuellement, il n'est pas forcément judicieux de commander car s'ajoutent au coût des outils, les frais de transport et de douane liés à l'importation des produits.

Le montant de la commande globale étant suffisamment élevé, nous avons pu obtenir 40% de remise sur le montant HT global, ce qui couvre largement la TVA (à 20%), les frais de transport et de douane et permet l'acquisition du matériel à un prix inférieur au prix initial hors taxe.

Le dépôt des outils est prévu chez un producteur de l'Essonne à partir du 13 novembre prochain !

Une action à réitérer sans aucun doute !

Le 9 octobre : formation sur la conservation des légumes

Cette formation dispensée par Elie Dunand, conseiller indépendant, spécialiste en maraîchage, a mobilisé beaucoup de participants, autant des porteurs de projet que des maraîchers installés.

En ce début d'automne, la conservation des légumes de garde est une préoccupation chez les maraîchers : les courges, pommes de terre, oignons, ail, carottes doivent pouvoir être stockés une bonne partie de l'hiver pour alimenter les paniers jusqu'au printemps avant les légumes primeurs.

Mais arrivé à l'automne, l'impact des pratiques de l'agriculteur sur la conservation est limité. Une bonne conservation va dépendre dans un premier temps du choix des variétés, de la fertilisation, de l'irrigation, du précédent cultural, de la densité pratiquée, des conditions météorologiques ... bref d'un bon nombre de facteurs maîtrisables ou non par le maraîcher et qui conditionnent la qualité de conservation du légume avant la récolte. Par la suite, des soins particuliers à la récolte (conditions de récolte, tri, période de cicatrisation) et les équipements de stockage adéquats (au champ, en cave, silo, chambre froide) vont permettre d'amener les légumes jusqu'à une plus ou moins longue conservation.

Elie Dunand, a pu répreciser quelques conseils de bon sens tels que de ne pas oublier d'équiper sa cave ou son silo d'un thermo-hygromètre pour pouvoir suivre l'évolution des températures et de l'humidité et de les comparer avec les valeurs relevées à l'extérieur !



Pour plus d'informations sur le maraîchage, contactez Anne-Laure Chauvel (06 82 77 64 79, al.chauvel@bioiledefrance.fr).

FORMATION



Grandes cultures



Produire et commercialiser des légumes de plein champ

Produire des haricots verts biologiques :

Bilan de campagne 2013 / 14 en Ile-de-France



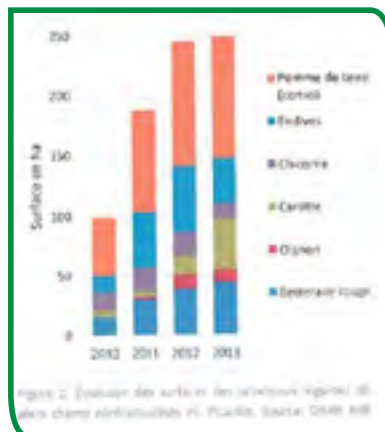
Avec 52 ha cultivés en 2014 (contre une trentaine en 2013), le haricot vert bio est une culture de diversification qui intéresse les céréaliers. Pour la campagne 2013-2014, 5 agriculteurs franciliens en ont produit sous contrat avec D'aucy.

Le 29 août dernier, une dizaine de personnes se sont retrouvées chez Eric Gobard (Aulnoy, 77) pour faire le point sur la culture du haricot vert bio cultivé en Seine-et-Marne. A quelques jours de la récolte, les échanges ont porté sur l'itinéraire technique suivi par Éric et sur le circuit de commercialisation emprunté.

Globalement, pour le groupe de producteurs, l'année – chargée au niveau pluviométrie – a permis un développement correct de la plante, souvent sans recourir à l'irrigation, mais avec des charges de main-d'œuvre dues au désherbage manuel supérieures à la normale. Les rendements sont très corrects (10,7 t/ha) avec un indice de qualité satisfaisant.

Création d'une filière légumes de plein champs

L'exemple de la Picardie



Le GAB s'est rendu dans l'Oise le 10 septembre dernier, pour la journée organisée par Agro-Biologie Picardie (ABP) sur le thème des cultures légumières de plein champ (de la production à la commercialisation).

L'ABP a mis il y a quelques années sur la création d'une filière dédiée à ces cultures. Fort de ce succès, un producteur céréalier sur 5 produit en 2013 des légumes de plein champ biologiques, pour une surface totale de 248 ha.

Le gros des volumes est commercialisé par la coopérative NORABIO. Les conditionneurs et les metteurs en marchés sont hors région : Nord-Pas-de-Calais (pomme de terre), Manche, Landes (carotte), Centre (oignon et betterave rouge).

Pour la carotte bio, par exemple, les agriculteurs visent le marché de la conservation. Les cultures ne sont pas conduites en bande : tout l'itinéraire

technique est calé pour que la récolte tombe en période humide. En effet, la mise en marché a ensuite lieu entre le 20 février et le 10 mai (à contre saison). Les carottes de terre sont arrachées avec 15 à 20% de terre (en poids), mises en palox et stockées en frigo. Cultivée sur butte, sur les sols limono-argileux du plateau du Valois, la carotte arrive soit derrière la tête de rotation, soit juste après (Luzerne / Luzerne / Blé / Carotte / ... ou Luzerne / Luzerne / Carotte / ...).

- > Retrouvez des fiches technico-économiques par production à disposition en ligne sur www.lpcbio.org
- > Pour avoir le compte rendu de ces rencontres ou tout autre information, contactez Pierre-Nicolas Grisel (pn.grisel@bioiledefrance.fr).

Aides à l'AB



Pour toute question sur les aides, n'hésitez pas à contacter

- Pierre-Nicolas Grisel
06 73 47 74 37,
pn.grisel@bioiledefrance.fr

- ou Hélène Jolivet
06 40 30 01 94,
h.jolivet@bioiledefrance.fr



Les aides financières pour l'AB de 2015 à 2020

Résumé des principales modifications attendues à partir du 1er janvier prochain.

1/ Les aides actuelles Soutien à l'Agriculture Biologique (SAB Conversion et Maintien)

qui étaient des engagements annuels seront remplacées par des mesures « Conversion AB » et « Maintien AB » qui seront des engagements de 5 ans (ces aides passent sur le 2^{ème} pilier de la PAC). Les nouveaux montants seront quasi-identiques voire supérieurs selon les productions.

2/ ATABLE (Aide à la Transition vers une Agriculture Biologique et Locale),

aide uniquement disponible en Ile-de-France sera normalement ouverte jusqu'en 2016. Le dispositif est en court d'ajustement avec les nouvelles mesures Conversion AB et Maintien AB, notamment du fait de la revalorisation de certains montants au niveau national. Le GAB veille à ce que les montants cumulés des nouvelles aides ne soient pas diminués.

3/ Les MAET (Mesures Agro-Environnementales et Territorialisées)

qui étaient ouvertes sur certains territoires prioritaires pour la préservation de l'eau et de la biodiversité seront remplacées par des MAEC (Mesures Agro-Environnementales et Climatiques). Il y aura 2 types de MAEC :

- **Des MAEC « Systèmes » non spécifiques bio** qui viseront à soutenir certains systèmes de production sur tout le territoire français,
- **Des MAEC « localisées » ouvertes** sur certains territoires à enjeux et qui pourront potentiellement se cumuler avec les mesures Conversion AB et Maintien AB.

4/ Concernant les aides aux investissements :

Pour le moment, nous savons que le système a été réorganisé globalement, mais nous n'avons pas encore les détails des dispositifs, ni les dates des commissions pour l'année prochaine :

- **Le PVE (Plan Végétal Environnement)** sera remplacé par le PCAE (Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations),
- **Le PRIMHEUR** sera remplacé par le PRIMVAIR (Programme Régional pour l'Innovation, la Modernisation, et la Valorisation en milieu Rural) et pourra permettre le financement d'investissements à hauteur de 50%. Il s'adressera aux maraîchers, arboriculteurs, horticulteurs-pépiniéristes ; aux éleveurs ; aux agriculteurs biologiques.
- **Le PREVAIR** deviendra le DIVAIR (Diversification et Innovation en milieu Rural)

5/ Les autres dispositifs tels que l'aide à la certification, le crédit d'impôt bio ne sont pas directement touchés par la réforme de la PAC et seront toujours mobilisables par les producteurs bio.





Filières

Pour plus d'informations, contactez
Pierre-Nicolas Grisel : pn.grisel@bioiledefrance.fr
ou Bastien Fitoussi : b.fitoussi@bioiledefrance.fr

Le 17 avril : Visite de la station de semences Ubios



Depuis près de 3 ans, les coopératives Biocer et Cocebi se sont unies pour investir dans le premier outil français 100% dédié aux semences biologiques et ont acquis l'unité de Maise (91), l'ancien GAE Semences. Le GAB IdF a soutenu ce projet et une demande avait émergée de la part des producteurs et des partenaires pour visiter ce site.

C'est chose faite : le 17 avril dernier, était organisée une rencontre avec les coopératives et le responsable d'Ubios pour visiter l'outil.

- LES CHIFFRES**
- Objectif de production de semences en 2014 : 4000 T
 - Equipement important avec un stockage assuré dans 50 cellules
 - trois lignes de triages (dont un trieur optique)
 - Le site traite 50 variétés provenant de 12 espèces différentes.

Cette implantation au centre de notre région est un atout pour les agriculteurs car les coopératives sont à la recherche de céréaliers partenaires pour des contrats de multiplication de semences. De plus, c'est aussi un outil de collecte ayant la possibilité de tracer des lots de blés 100% IdF pour les meuniers engagés dans la filière Pain « Bio d'IdF »®.

Un nouveau pavillon dédié au Bio prochainement sur le MIN de Rungis

La SEMMARIS (qui gère le MIN de Rungis) souhaite suivre les tendances de consommation actuelles et a entrepris un travail de fond pour mieux accompagner le développement du bio sur son marché pour plus de visibilité et d'attractivité. L'une de ses actions phare est son projet d'un nouveau pavillon 100% bio avec toutes les offres bio possibles qui sont aujourd'hui éclatées sur le MIN.

L'ouverture est prévue pour fin 2015 et le bâtiment de 5 648 m² comptera 16 magasins de vente ainsi qu'un restaurant. L'implantation sera au cœur du pôle F&L bio actuel entre bio Alizé et Pro Natura / Bio Distrifais. Les locations des espaces sont ouvertes et s'adressent en particulier aux grossistes-revendeurs mais cette croissance de l'activité devrait profiter aux agriculteurs de la région avec l'émergence de nouveaux opérateurs.

Plus d'infos sur : <http://pavillonbio.rungisinternational.com>

Le 17 juin : Journée annuelle d'échanges entre les magasins Biocoop et les agriculteurs bio d'Ile-de-France

C'est par une belle journée ensoleillée, le 17 juin dernier, que se sont réunis des magasins Biocoop et des producteurs chez Frédéric & Jacques Frings. Cette rencontre visait à faire le premier bilan de l'introduction de produits franciliens (Légumes principalement mais aussi fruits et épicerie) dans 18 magasins pilotes depuis 1 an par l'intermédiaire de Fermes Bio d'IdF.

Les échanges entre les 25 représentants Biocoop et les 7 agriculteurs ont porté sur l'organisation des approvisionnements, les tarifs pratiqués, la qualité mais aussi des supports de communication. Ce dialogue est primordial pour que les deux parties prennent en considération les exigences et contraintes respectives :

- **Du côté producteurs** : structures maraîchères diversifiées qui débutent sur les circuits longs
- **Du côté des magasins** : besoin de beaux produits calibrés (car le rayon est en libre service) avec des quantités conséquentes pour assurer une belle mise en avant de l'offre bio locale.

Pour remédier en partie à cela, une piste de travail avec les maraîchers adhérents à Fermes Bio IdF est de **tendre vers une spécialisation sur 2 ou 3 légumes par exploitation pour répondre à ce besoin en quantité et en régularité.**

Malgré ce besoin d'évolution de l'offre en légumes, il faut noter le **réel intérêt et l'engagement important des magasins Biocoop dans la démarche bio locale.** Pour les producteurs, les magasins représentent une voix de diversification des circuits de vente intéressante par la mise en commun de moyens de commercialisation par Fermes Bio IdF (regroupement de l'offre sur Rungis, commercialisation par mercures et logistique mutualisée).

Etaient également présents des futurs gérants de Biocoop en cours de montage de leur magasin qui se sont montrés très intéressés pour amorcer un approvisionnement local dès leur ouverture ; d'ailleurs une 19^{ème} boutique vient de rejoindre la démarche, il s'agit du nouveau Biocoop République à Paris.

Cette demi-journée s'est poursuivie par la visite des cultures des Frings avec la découverte de légumes originaux comme les blettes à cardes jaunes qui ont remporté un vif succès dès les commandes de la semaine suivante.

Pour plus d'informations, contactez Bastien Fitoussi (b.fitoussi@bioiledefrance.fr).



NOUVEAU un yaourt BIO D'ILE-DE-FRANCE pour les cantines et magasins !



L'année dernière encore, si une cantine souhaitait s'approvisionner en yaourts bio d'Île-de-France, ce n'était pas possible : c'étaient les associations de producteurs des régions limitrophes qui fournissaient les yaourts proposés aux restaurants scolaires. Et pour cause, **il n'existait pas d'atelier de transformation de yaourt à partir du lait bio d'Île-de-France.**

Or, la demande est importante. En effet, Fermes Bio d'Île-de-France (association économique regroupant 27 agriculteurs bio de la région), qui livre déjà de nombreux restaurants scolaires en produits bio locaux, **estime le besoin à plus de 300 000 yaourts par an.** Parmi sa clientèle en attente de produits bio locaux, 27 collèges de l'Essonne et 51 lycées franciliens ainsi que des cuisines centrales comme le SIRESCO, le SIVURESC, les caisses des écoles et crèches de la Mairie de Paris. Sans oublier à terme les magasins bio...

Mise en place d'un partenariat entre un éleveur bio et un transformateur : une solution pour valoriser le lait bio de l'éleveur et répondre à la demande

La ferme de **Beaulieu** (77) livre son lait bio 2 fois par semaine à la Ferme de Sigy, nouvelle laiterie artisanale située à 27 km de l'élevage. La laiterie est installée sur une ferme conventionnelle dont elle transforme une partie du lait depuis mars dernier. Sensibilisés aux enjeux de valorisation du lait bio local, les 2 gérants ont décidé de **certifier leur atelier en bio pour pouvoir transformer le lait de la ferme de Beaulieu.** Ils produisent des yaourts bio d'Île-de-France depuis le 26 septembre dernier.

Les yaourts sont distribués par Fermes Bio d'Île-de-France. Ils sont déjà servis dans les cantines de plusieurs lycées, collèges et collectivités d'Île-de-France et sont très appréciés des petits comme des grands.

En absence de collecte bio auparavant, l'éleveur vendait la totalité de son lait bio en conventionnel à une laiterie locale. Grâce à cet atelier, il pourrait **valoriser jusqu'à 50 % de sa production laitière en bio, à un prix minimum garanti.**

Cette collaboration a pu voir le jour **grâce à l'accompagnement du GAB IdF et au soutien de la Région IdF, de la DRIAAF et du Conseil Général du 91.**

Une action rendue possible grâce à l'implication de restaurants collectifs et d'institutions

Zoom sur le **lycée Jules Verne** à Limours (91) : ce lycée est dans une réelle dynamique d'approvisionnement bio local depuis la création de Fermes Bio d'Île-de-France. Il fait partie des **51 lycées accompagnés par le GAB Ile-de-France en convention avec la Région Ile-de-France** pour l'introduction de produits bio locaux au sein de leur restaurant. Le lycée est également dans une démarche de **planification avec Fermes Bio d'Île de France** depuis maintenant plusieurs saisons, en passant des commandes mensuelles de yaourts, fruits, légumes et lentilles de manière à ce que les producteurs puissent planifier leurs productions et leurs récoltes.

Plusieurs restaurants collectifs et établissements scolaires ont suivi cette démarche, ce qui a permis au GAB Ile-de-France d'avoir une visibilité sur la demande potentielle et de pouvoir ainsi accompagner les opérateurs de la filière laitière bio d'Île-de-France.



Perspectives pour la filière laitière bio locale : la SCIC Coop Bio Ile-de-France

Cet atelier de yaourts bio d'IdF est une solution pour la ferme de Beaulieu. Mais il faut garder à l'esprit que **l'élevage francilien est en déclin** : 5 éleveurs au moins par an n'ont pas de repreneurs. **Une des solutions : convertir sa ferme en agriculture biologique,** mais cela n'est vraiment rentable que s'il est possible de valoriser son lait en bio.

C'est pourquoi la **SCIC Coop Bio d'Île-de-France** nouvellement créée, a comme projet de monter un **atelier laitier de plus grande envergure en partenariat avec le collecteur Biolait,** afin d'apporter une **solution de valorisation en bio pour les éleveurs et impulser ainsi des conversions.**

Pour plus d'infos, contactez Marie-Clémentine Foussat : mc.foussat@bioiledefrance.fr



C'est fait la SCIC « Coop Bio Ile de France » est créée !

Coop Bio Ile de France a été créée le 19 septembre 2014 avec l'implication de 32 sociétaires fondateurs dont 27 exploitations agricoles bio franciliennes. La structure devrait à terme permettre le stockage, la transformation et la conservation de nos produits agricoles biologiques notamment pour les besoins de la restauration collective.

Coop Bio Ile de France est tout d'abord une société commerciale de type S.A. régie par le droit coopératif sur le principe **un sociétaire/une voix.** De plus, la forme SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) permet aux acteurs du territoire de s'impliquer dans des « collèges » pour une gouvernance partagée.

Coop Bio Ile de France est composée de 6 collèges : Producteurs, Salariés, Clients, Transformateurs/Distributeurs, Collectivités territoriales et Partenaires. En plus des 27 exploitations qui sont engagées dans le collège Producteurs, le GAB IdF a pris des parts dans le collège Partenaires. Fermes Bio d'Île de France ainsi que la Cuma Bio Val de Seine (qui gère la légumerie de Flins Les Mureaux) ont également intégré dès le départ le collège Transformateurs/Distributeurs.

Lors du premier Conseil d'Administration de la Coop, constitué des 6 administrateurs désignés pendant l'Assemblée constitutive du 19 septembre, la présidente directrice générale, Carine Thierry et le vice-président Ronaldo Oyama ont été élus pour une durée de 2 ans.

La souscription, quel que soit le collège, s'élève pour le moment à la prise de capital de 10 parts à 50 €.

Pour plus d'infos, n'hésitez pas à contacter Nathalie Zanato (n.zanato@bioiledefrance.fr, 07 86 51 89 17)



Fermes Bio d'Ile-de-France remporte de nouveaux marchés publics



Depuis 2011, le GAB accompagne le SIRESCO, le plus grand syndicat intercommunal de restauration collective de France, qui regroupe 16 communes de Seine-Saint-Denis, Seine-et-Marne et Val-de-Marne et qui produit 38 000 repas par jour. Les premières expérimentations de marchés publics avaient abouti en 2011 à un marché de «lentilles bio» avec Fermes Bio D'IdF, et depuis, toutes les lentilles servies dans les cantines de ces communes sont bio d'Ile-de-France !

Pour aller plus loin, le SIRESCO a mis en place un marché public avec des lots de «fruits et légumes bio» dont Fermes Bio IdF est attributaire depuis début 2014 ainsi que des lots de «produits laitiers» et «viandes bio» qui ont été attribués aux organisations économiques de producteurs bio équivalentes d'autres régions.

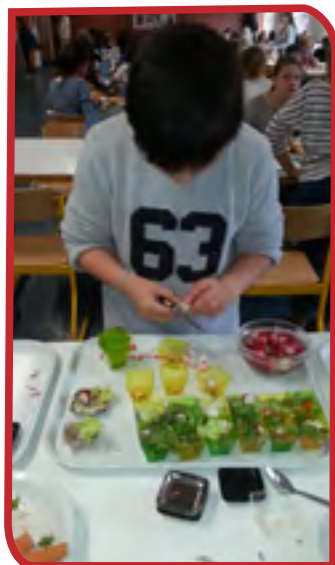
La Caisse des écoles de Paris 12ème s'est également engagée depuis le printemps 2014 sur un lot de lentilles bio avec Fermes Bio IdF.

Pour la ville de Trappes, tout a démarré lors de la semaine du goût en octobre 2013, alors que la cuisine centrale de la ville décide de mettre en avant pour la première fois les pommes et poires bio d'Ile-de-France. Suite à cet événement, la commune a choisi de faire un appel d'offre en denrées alimentaires avec notamment un lot spécifique « Pommes et poires biologiques », que Fermes Bio d'Ile de France vient de remporter pour 2014-2015.

En parallèle, Fermes Bio d'Ile de France attend d'ici la fin de l'année les résultats de 3 autres marchés publics avec de grosses collectivités pour lesquels l'association s'est portée candidate.

La gamme de Fermes Bio IdF continue de s'étoffer, avec notamment les « fameux » yaourts produits dans le 77 qui permettent de valoriser en bio une partie du lait produit en Brielaître. L'association devrait pouvoir se positionner à nouveau sur des lots de produits laitiers qui permettraient d'introduire de façon plus régulière les yaourts bio dans les cuisines centrales des collectivités. De ce fait, Fermes Bio d'IdF pourra assoir les actuels partenariats avec certaines communes, voire en développer de nouveaux.

Des menus bio locaux dans les cantines franciliennes



Pour la semaine nationale «Manger bio et local, c'est l'idéal », près de 30 000 petits franciliens ont mangé du pain, de la salade verte et des poires, carottes, betteraves, tomates, courgettes, ou même des yaourts bio d'Ile-de-France.

Du 22 au 28 septembre, le GAB IdF, en convention avec la Région Ile-de-France et le Conseil Général de l'Essonne, a accompagné l'introduction de produits bio d'Ile-de-France dans 5 lycées d'Ile-de-France et 4 collèges de l'Essonne. L'approvisionnement en produits bio a été réalisé par l'intermédiaire de Fermes Bio d'Ile de France. Ces menus étaient accompagnés, pour certains, d'animations pédagogiques. De la même manière, le SIRESCO, qui prépare 38 000 repas par jour pour les enfants de 16 communes de l'Est de l'Ile-de-France, a mis à son menu du mardi 23 septembre des poires bio d'Ile-de-France.

L'occasion de valoriser le travail réalisé tout au long de l'année par le GAB IdF. Ainsi, une cinquantaine d'établissements scolaires sont accompagnés par le GAB IdF dans cette démarche d'introduction de produits bio franciliens. Mme Koumadjo, chef de cuisine au collège Louis Pasteur de Brunoy dans l'Essonne (650 couverts/jour) témoigne : « Les yaourts sont très appréciés par les élèves. J'achète des betteraves bio crues d'Ile-de-France, je les cuis moi-même et je les coupe en gros cubes, pour que les élèves les distingue des betteraves en cube achetées toutes prêtes. Je les assaisonne avec de la ciboulette fraîche, des échalotes et une sauce maison au miel bio d'Ile-de-France. Les élèves les apprécient tellement que le personnel de service n'a pas le temps de les goûter ! ».

Pour plus d'informations, contactez Alice Clerc (06 47 42 04 89, a.clerc@bioiledefrance.fr)

Des agriculteurs en cuisine et des cuisiniers à la ferme

> Les agriculteurs dans les cuisines :



Le 13 mars dernier, 4 producteurs bio et porteurs de projets sont venus visiter la cuisine centrale du SIVURESC afin de mieux comprendre le fonctionnement de la restauration collective et le débouché qu'elle peut représenter.

Le SIVURESC est un syndicat intercommunal de restauration collective qui regroupe les villes du Blanc-Mesnil et de Pantin (93), qui produit environ 9000 repas par jour et les livre à 50 offices de restauration en écoles primaire et maternelle. Les visiteurs ont pu appréhender toutes les contraintes d'hygiène et de traçabilité auxquelles sont soumis les établissements de restauration collective.

Cette visite a été notamment l'occasion d'échanger sur la forme dont sont introduites les denrées alimentaires (produits bruts, surgelés, en conserve, épluchés sous vide, cuits sous vide...), sur les conditionnements (sacs de 5kg, conserve 5/1,...) et sur les volumes commandés à chaque service (9000 yaourts, 280 kg de fromage, 9000 pommes, 980 kg de viande...). La dernière visite de cuisine centrale en octobre 2013, à Chilly-Mazarin, s'est concrétisée par le référencement d'une **nouvelle légumineuse, le Lentillon de Champagne bio, produit par un producteur bio d'Ile-de-France et qui sera testé ce mois-ci. Par la suite, 400kg de lentillons par commande rentreront en cuisine.**

> Les cuisiniers aux champs :

A l'inverse, les 25 et 26 juin derniers, vingt chefs de cuisine et gestionnaires des collèges et lycées sont venus sur deux fermes bio (chez Ronaldo Oyama (91) et chez Xavier Dupuis (78)) pour faire un bilan sur les introductions de produits bio au cours de l'année scolaire 2013-2014 et préparer la rentrée prochaine. De janvier à juin 2014, 11 collèges de l'Essonne et 21 lycées d'Ile-de-France se sont approvisionnés régulièrement en produits bio et locaux, via Fermes Bio d'Ile de France et la filière «Pain Bio Ile-de-France»®. Les chefs de cuisines sont sortis de ces journées d'autant plus motivés à introduire des fruits et légumes bio locaux au sein de leurs restaurants, qu'ils savent que les produits et comment.



La méconnaissance entre les différents acteurs impliqués pour la mise en œuvre de projets d'introduction de produits bio locaux dans la restauration collective est l'un des premiers freins, d'où l'importance de ces journées pour fédérer et travailler ensemble à aller au-delà des freins.

Pour plus d'informations, contactez Alice Clerc (a.clerc@bioiledefrance.fr)



Promotion des fermes et sensibilisation

« MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL » 2014

Du 20 au 28 septembre, les groupements de producteurs bio du réseau FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique) ont communiqué sur les atouts du bio et la diversité des circuits de proximité en France avec la campagne « Manger Bio et Local, c'est l'idéal ».

« Manger bio, c'est trop cher ? Le bio, ça vient de loin... je préfère le local ! Quelle garantie apporte le label bio ? ». Le « bio » et le « local » sont souvent mis dos à dos. Le réseau a donc choisi de rappeler, chaque année, que ces deux notions ne s'opposent pas : bien au contraire, elles se complètent. La campagne « Manger bio et local, c'est l'idéal » est l'occasion de lutter contre les amalgames entre la consommation de denrées alimentaires produites localement, d'une part, et les méthodes de production bio, d'autre part. En plus d'insister sur l'intérêt de consommer ET bio ET local, les GAB de France communiquent sur les moyens de s'approvisionner en bio local : annuaire des points de vente à la ferme, AMAP, organisations économiques de producteurs bio (comme Fermes Bio d'IdF) fournissant la restauration collective et les magasins spécialisés ...

Au niveau national, le réseau FNAB s'est associé à :

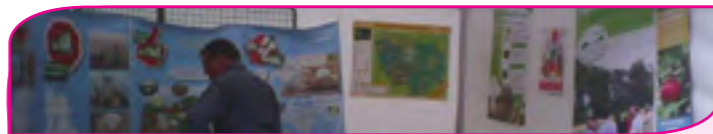
- **La Fête de la gastronomie**, organisée sous l'égide du Ministère de l'Economie du 26 au 28 septembre. Cette collaboration a permis d'obtenir davantage de retentissement pour la campagne « Manger bio et local » et de nouer de nouveaux partenariats avec le monde des métiers de bouche.

- **La Semaine des Semences Paysannes** du 20 au 28 septembre. Une belle occasion de faire connaître, promouvoir et sensibiliser le public et les élus aux semences paysannes, indispensables à la transition vers **l'agroécologie** et à la pérennisation des systèmes agrobiologiques.



Marché bio du Gâtinais à Nanteau-sur-Lunain (Seine-et-Marne, 21/09)

Il fallait être habitué ou motivé pour venir au marché bio cette année et ne pas se laisser décourager par les trombes d'eau matinales ! Cependant les exposants rodés à cet événement bien connu et reconnu sur le secteur avaient l'air satisfaits. L'une des nouveautés appréciée cette année : les frites bio proposées par la famille Thierry au complet !



Marché du Patrimoine Gourmand de Villarceaux (Val d'Oise, 20 & 21/09)

Vous le savez sans doute, la Bergerie de Villarceaux, ferme biologique de polyculture élevage dans le 95 est voisine du domaine de Villarceaux, site remarquable classé patrimoine culturel. Les journées du patrimoine sont l'occasion d'y organiser un marché des terroirs franciliens avec une restauration sur place bio gérée par la ferme de la Bergerie. Parmi les exposants, plusieurs étaient bio : Le Bouc Vert (fromages de chèvre), Patibio (pain), Quart de lait (yaourts à boire) et 2 chocolatiers. Les organisateurs seraient tous disposés à faire une place plus importante à l'agriculture bio si plus de producteurs se mobilisaient. A noter que ce marché réuni chaque année un nombre de visiteurs important. Avis aux amateurs ... pour l'année prochaine ...



Marché paysan du CIVAM de l'Hurepoix à Chevreuse (Essonne, 20/09)

Plusieurs producteurs biologiques participaient à ce marché organisé à l'initiative du CIVAM chez des éleveurs de vaches allaitantes et de porcs en vente directe. Un éleveur de chèvres bio a été à l'honneur puisqu'il est le lauréat du concours des prairies fleuries organisé par le Parc Naturel Régional de la Haute Vallée de Chevreuse. Il s'agit de Fabien Le Coidic installé à Poigny-la-Forêt, en bio depuis ce printemps. Pour le GAB, cela a été l'occasion de (re)nouer avec des personnes du PNR et/ou des élus locaux et d'échanger avec les producteurs et nos partenaires du CIVAM.

En Ile-de-France, le programme des animations se composait de :

- 8 marchés aux quatre coins de l'IdF pour valoriser vos produits

Le GAB n'avait pas les moyens cette année d'organiser de grands marchés bio locaux sur des fermes comme il le fait depuis 2011 lors de l'Automne Bio. Cela dit, s'est déroulé, comme prévu, le 21 septembre le Marché bio du Gâtinais, auto-géré par les producteurs bio du Sud 77, avec l'aide de GENE (Groupe Ecologique de Nemours et des Environs).

Le GAB IdF a, par ailleurs, fait le choix d'identifier les marchés et foires de l'automne sur lesquels les agriculteurs bio franciliens pouvaient vendre leurs produits et faire la promotion de leur ferme.

- 6 événements pour sensibiliser notamment à la consommation bio locale

Le GAB IdF s'est mobilisé pour la journée de la transition citoyenne les 27 et 28 septembre sur Paris, 19^{ème}. Tandis que notre partenaire : Bioconsommateurs IdF organisait en parallèle avec la Maison des Acteurs du Paris Durable (Paris, 2^{ème}) une disco salade bio le 27 septembre. Deux événements grand public appréciés qui ont permis de rappeler qu'il y avait des fermes bio en IdF ! Autre animation innovante : « la clef des champs » une représentation théâtrale, organisée à Marcoussis par l'Agence des Espaces Verts, sur l'agriculture, le local, le bio ...

- 1 communication media axée sur l'introduction du bio en restauration collective et le nouveau yaourt bio d'IdF

Le GAB IdF a profité de cette campagne pour démontrer qu'il était possible pour les cantines de s'approvisionner en bio local. Par ailleurs, dans le cadre de la fête de la Gastronomie, un banquet bio était organisé le 27 septembre à la Mairie du 2^{ème}, avec Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture et Carole Delga, Secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie sociale et solidaire. Y ont été servis des yaourts bio d'IdF : l'occasion pour le GAB IdF de communiquer sur ce nouveau produit auprès des media !

Où trouver des produits biologiques d'IDF ?



Les Jardins d'Ollivier, pépiniéristes bio, vendent la quasi totalité de leurs plants via des salons, foires, ...

Certains agriculteurs bio ont besoin de se faire connaître des consommateurs et / ou vendent leurs produits sur les marchés, foires ...

Le GAB IdF s'investit sur cette thématique :

> en éditant un **annuaire des points de vente à la ferme** (diffusion à 5 000 exemplaires / an et en téléchargement gratuit sur le site www.bioiledefrance.fr) ;

> avec un **kit d'outils de communication** que est utilisé sur les fermes (signalétique, banderolles, sacs ...) **et qui peut être complété par un appui personnalisé** (flyers pour vos fermes, affiches ...) ;

> avec maintenant une **page Facebook** www.facebook.com/Bioiledefrance.GAB ;

> en créant des partenariats avec des **associations de consommateurs** pour qu'elles diffusent l'annuaire et sensibilisent sur l'intérêt de manger bio local (cf. guide pour les bioseptiques) ;

> en participant au **Salon de l'Agriculture** (stand de vente), cette année à **Marjolaine** (stand d'information) et en communiquant sur les fermes bio lors du **Printemps Bio** (du 1^{er} au 15 juin) et de la campagne **Manger Bio et local c'est l'idéal** (3^e semaine de septembre) ;

> en donnant une **visibilité des salons / foires existant en Île-de-France** avec les tarifs, nb de visiteurs ...

N'hésitez pas à vous faire connaître si vous voulez mettre en place des événements lors du Printemps Bio, par exemple, en lien si vous le souhaitez avec une ferme bio de votre territoire.

Contact : Angélique Piteau communication@bioiledefrance.fr / 06 86 64 21 11



La photo de l'automne

LE GAB IdF s'ASSOCIE À BIOCONSUM'ACTEURS IdF

pour sensibiliser les franciliens à la possibilité de manger bio local

Bioconsom'acteurs a pour champ d'action principal la sensibilisation du grand public et des collectivités à la consommation bio. Il nous a donc semblé naturel de former leurs bénévoles aux réalités des fermes bio franciliennes et aux formes d'action possible pour participer au développement de l'AB en IdF.



Sur le modèle lancé par l'association «Disco Soup», Bioconsom'acteurs organisent des événements en musique où le but de cuisiner des salades, soupes, smoothies ... avec les inventus des Biocoop tout en discutant sur la bio en IdF.

Suite à ces formations, les bénévoles de Bioconsom'acteurs ont organisé des événements lors du Printemps bio, de l'Automne bio et ont participé au stand d'information sur l'AB en IdF lors de Marjolaine. En effet, à l'occasion de ses 50 ans, Nature & Progrès a proposé au GAB IdF, ainsi qu'à l'ensemble du pôle ABIOSOL et 2 ou 3 autres associations, un espace collectif où nous avons parler installation et «manger bio local».

Dates à retenir

FORMATIONS pour les professionnels

- **Mardi 20 janvier** : Triage des grains stockés à la ferme (Chaussy - 95), contact : Pierre-Nicolas GRISEL, pn.grisel@bioiledefrance.fr

- **Mercredi 11 et Jeudi 12 février** : la gestion de l'irrigation en maraîchage. Contact : Anne-Laure Chauvel, al.chauvel@bioiledefrance.fr.

- **Lundi 2 et lundi 23 février** : Anticiper la transmission de sa ferme (Paris). Contact : Nathalie Boquien, Terre de Liens IDF n.boquien@terredeliens.org , 01 42 77 49 34

- **Jeudi 26 février** ; Produire et commercialiser des légumes de plein champ biologiques (Les Mureaux - 78), contact : Pierre-Nicolas GRISEL, pn.grisel@bioiledefrance.fr

REUNIONS DE TERRITOIRE entre agriculteurs bio

- **Du 28 janvier au 6 février** : 4 réunions sont organisées aux 4 coins de l'IdF. Contact : Hélène Jolivet, h.jolivet@bioiledefrance.fr.

ASSEMBLEE GENERALE DU GAB IDF : **Lundi 2 mars**, contact: Angélique Piteau, a.piteau@bioiledefrance.fr

RDV OUVERTS AU GRAND PUBLIC

- **Du 21 février au 1^{er} mars** : Salon de l'Agriculture, Porte de Versailles (Paris). Pour + d'infos sur les producteurs bio présents, contactez Angélique Piteau

- **Du 1^{er} juin au 15 juin** : Printemps Bio. Si vous souhaitez organiser un événement, contactez Angélique Piteau : a.piteau@bioiledefrance.fr



Le Francilien BIO est le bulletin du Groupement d'Agriculture Biologique et Biodynamique de la Région Ile-de-France.

ISSN : 16 38 - 76 19

Directeur de la publication : Christian PIERRE, Président du GAB IdF.

Rédactrice en chef : Estelle FELICULIS, Directrice du GAB IdF.

Rédacteurs : Bénédicte REBEYROTTE, Anne-Laure CHAUVEL, Alice CLERC, Diego COURTOIS, Florence DANIEL, Estelle FELICULIS, Bastien FITOUSSI, Marie-Clémentine FOUSSAT, Pierre-Nicolas GRISEL, Hélène JOLIVET, Laurence MATHIEU-COLAS, Angélique PITEAU, Patricia QUIMPERT, Nathalie ZANATO.

Mise en page : Angélique PITEAU.

Crédit Photos : GAB IdF.

Les articles du "Francilien Bio" peuvent être reproduits à condition de mentionner le titre et l'adresse de la publication et le nom de l'auteur.

Pour tout renseignement ou demande de publication, contacter le GAB Ile-de-France :

7 bis rue Riquet - 75019 PARIS (locaux)
Tél: 01.60.24.71.84 / Fax: 01.60.44.09.88
contact@bioiledefrance.fr
www.bioiledefrance.fr