



BIO NEWS

Pommes de terre robuste : vers la démocratisation des variétés dans la filière ... ?

FOCUS

Novial acteur majeur de l'aliment biologique maintien sa préférence régionale!





Un marché de la céréale en berne

Au cours de la crise actuelle, le consommateur arbitre son budget par une diminution de la part consacrée à l'alimentation. Le bio en fait les frais et c'est toute une filière qui en ressent les conséquences. Le marché de la céréale n'y échappe pas que ce soit pour faire du pain ou pour fabriquer des aliments pour les animaux. En conséquence ce marché devient excédentaire et des leviers seront à déployer pour passer ce cap incertain.

Le consommateur peine à revenir au bio

Les derniers chiffres de la consommation en fruits et légumes biologiques du 2ème trimestre 2023 sont parus. Le consommateur boude toujours les produits bio et cela se traduit par une baisse des volumes de 9 % par rapport à l'an dernier (Source Kantar). Le constat est le même dans toutes les productions y compris animales (œufs, viandes) fortes consommatrices de céréales et d'oléo-protéagineux. Les arbitrages des consommateurs dans un contexte de tension sur le pouvoir d'achat, se traduisent par une descente en gamme. Tous les signes de qualité sont concernés, même si le contexte général inflationniste sur l'alimentaire est moins fort en AB qu'en conventionnel. Ce phénomène peut également s'expliquer par une diminution de l'offre de produits bio en rayon, et au déréférencement dans de nombreuses GMS. La mode est passée aux produits locaux !

Evolution de la production céréalière bio

Coté production agricole, la collecte AB est en légère augmentation par rapport à 2021 (+ 8 %) et la collecte C2 en forte diminution (- 8 %). Cela a permis de diminuer drastiquement les imports qui deviennent quasi inexistants chez les OS coopératives. Les volumes de collecte ont même permis en 2022, des exports intracommunautaires principalement sur le blé, le maïs et des oléagineux. Malheureusement la filière enregistre des

stocks importants ce 30 juin 2023, dont des parts d'invendus inquiétants. Des déclassements de bio en conventionnel ont permis de maintenir des prix jusqu'à la nouvelle récolte. Dans ce contexte morose les meuniers diminuent leur volume d'achat de blé meuniers de 9 %. Leurs besoins sont largement couverts jusqu'à la récolte 2023, avec des stocks importants. Quant aux FAB (fabricants d'Aliments du bétail) l'incorporation des 4 principales céréales (blé triticale orge et maïs) est en baisse de 15 % en 2022/23. Seule la demande en protéagineux reste stable (féverole, pois et soja).

Contractualiser pour résister

Pour cette nouvelle récolte 2023, un certain attentisme de la part des acheteurs se fait sentir car ils souhaitent avoir une vision globale de la qualité de la récolte au niveau national avant de se positionner. Cela se traduit par l'absence de cotation et par des acomptes très bas, proches des prix du conventionnel. Dans ce cadre, les volumes contractualisés devraient trouver preneurs sur le marché alors que les lots proposés sur le marché libre auront plus de difficultés et pourraient être déclassés en conventionnel! La contractualisation offre davantage de sécurité, est-il encore besoin de le rappeler. Quelques leviers peuvent être actionnés parmi lesquels on retrouve l'exportation. Mais le plus important reste l'application de la loi Egalim avec son impératif d'inclure 20 % de produit bio dans la restauration collective. Dans tous les cas, il faut veiller à maintenir une rotation cohérente, même si une diminution de la sole de blé peut être envisagée, afin ne pas retomber dans les travers de la spéculation sur une espèce qui pourrait déstabiliser encore davantage un marché bio déjà fragile.

Alain LECAT



Lutte contre les chenilles par des lâchers d'auxiliaires sur choux-fleurs

Les chenilles font partie des principaux ravageurs de la culture de chou. Jusqu'à présent la lutte contre ce ravageur consistait en la pulvérisation de Bt (Bacillus thuringiensis) ou de Spinosad sur le feuillage. Actuellement, une autre piste de travail est testée au pôle légumes région Nord (Lorgies) : l'utilisation de trichogrammes. Les trichogrammes sont des hyménoptères parasitoïdes qui pondent dans les œufs de lépidoptères, empêchant donc la naissance des chenilles. En 1999, 56 000 ha de maïs (10 % des surfaces traitées) ont ainsi été protégés par un lâcher de trichogrammes avec une efficacité similaire aux produits insecticides de synthèse.

L'objectif de l'essai baptisé HIMENO est de définir les niveaux d'efficacité des lâchers de Trichogrammes sur les chenilles du chou.



Trichogrammes : 2 lâchers de 100 diffuseurs/ha à 1 mois et 15 j avant la récolte

Témoin non traité : pas de traitement ni de lâchers.

En 2022, la pression de noctuelles est restée relativement faible sur les mois de juin et juillet, elle est en augmentation à l'approche de la récolte. La présence et les dégâts de chenilles ont été mesurés pour chaque chou-fleur. Les critères de notations ont été la présence de feuilles perforées, le broutage de pomme, la présence de souillures et la présence de chenilles. Le nombre de chenilles retrouvé a été deux fois supérieure dans la modalité témoin par rapport à la modalité trichogramme. Pour autant, la modalité trichogramme compte uniquement 28 % de choux fleurs commercialisables.

Conclusions et perspectives

Les 2 lâchers de trichogrammes ont permis d'augmenter de 48 % le nombre de choux-fleurs commercialisables par rapport à la modalité témoin. L'émergence des trichogrammes mesurée grâce aux bandes pièges a montré de bons résultats dans la modalité trichogrammes avec en moyenne 52 % d'œufs parasités après 5 jours au champ. De plus, l'absence d'œufs parasités dans la modalité témoin située à 65 m de la modalité trichogramme suppose que les diffuseurs ne sont pas capables de couvrir un rayon de 65m.

En 2023, l'essai a été reconduit avec une concentration de 50 diffuseurs par hectare. 2 lâchers de trichogramme ont également été réalisé. La pression en noctuelle a été trop faible en 2023 pour pouvoir différencier les modalités témoin des modalités trichogramme.



Océane BAUDE Pierre LE FUR





A la découverte du soja à tartiner!

PAYZAN est le fruit de l'association de trois épicuriens, Aymeric et Margot, polyculteur/éleveur de poules pondeuses BIO et Tristan, le petit frère créatif, fan de cuisine et d'apéro! PAYZAN aujourd'hui, c'est une gamme apéritive à base de soja produit depuis deux ans sur l'exploitation familiale dans l'Aisne. Elle se compose de trois recettes d'Houmous de soja et trois recettes de graines de soja torréfiées.

Pourquoi une telle diversification ? D'où vient l'idée ?

Le constat de départ dans nos exploitations est que nous ne sommes jamais le dernier maillon de la chaine mais toujours la variable d'ajustement de nos partenaires. Nous avons donc cherché à créer de la valeur ajoutée sur notre exploitation et espérons pouvoir amener d'autres producteurs vers notre démarche. La volonté de PAYZAN est de faire découvrir un produit sain et bon, pour le moment festif que représente l'apéritif!

Vous transformez vous-mêmes?

Pour l'instant la production est faite par l'un de nos partenaires en attendant d'avoir une vision suffisamment claire sur notre développement. L'objectif à terme est de produire l'ensemble de notre gamme sur le siège de l'exploitation.

Quelles ont été les plus grosses contraintes à relever ?

Notre principal frein c'est l'image du soja, et c'est d'ailleurs pour cela qu'on l'a choisi, comme un challenge. Le soja souffre d'une mauvaise image (importation, déforestation, irrigation), c'est un allergène dont les sous-traitants ne veulent pas et il est encore méconnu du grand public. C'est exactement pour ces raisons que l'on a choisi le soja, en informant nos consommateurs. Car en effet, on peut produire du soja bio, dans l'Aisne, sans irrigation, sans déforestation et en profitant des qualités merveilleuses de cette léqumineuse.

Où trouvez vos produits?

Nous avons notre boutique en ligne <u>www.payzan.fr</u> et nous sommes distribués dans de nombreuses boutiques parmi lesquelles Les saisonniers (Paris), la Ferme de Fontenille (02), Le Pressoir (Reims), Egrappé (Marcq-en-Baroeul (59) ou bien encore la cueillette d'Anserville (60)

Novial acteur majeur de l'aliment biologique maintien sa préférence régionale!

Avec une part significative de son activité dédiée à la bio, NOVIAL subit les effets de la conjoncture difficile. Jean Loup STERIN, responsable des activités bio nous livre son analyse.

Comment évolue votre activité ? La bio chez NOVIAL représente 12 % du volume global d'aliments produits. C'était une activité en progression à deux chiffres depuis dix ans. La campagne 2022/2023 marque un tournant avec une baisse des volumes de 15 %.

Cette baisse est-elle différente selon le type d'aliment ? Oui, en porc et poulet de chair, elle

est de 50 % avec l'arrêt d'activité de certains producteurs. Pour les ruminants, la perte est de 17 % et de 12 % pour les poules pondeuses. L'explication tient bien sûr à une baisse de la consommation de l'ensemble des produits alimentaires sous signe de qualité, comme la bio.

Le coût élevé de l'aliment pour les éleveurs biologiques va t 'il également fléchir ? Oui, le prix des aliments suit le prix des matières premières. Les récoltes sont bonnes, les exportations vers le Benelux sont limitées, il y a donc beaucoup de céréales sur le marché. Il y a eu un peu d'inertie dans la répercussion sur le prix des aliments car les achats se font traditionnellement à la moisson (prix plus élevés en août 2022) mais en cumul depuis le mois de mai dernier la baisse du prix des aliments est proche de 100 €/T. L'arrivée de la nouvelle récolte de maïs risque également de peser sur les prix.

Les élevages bio peuvent-ils rester suffisamment performant ? Indépendamment de la conjoncture, les éleveurs ont subi les conséquences du durcissement du cahier des charges avec notamment le 100 % bio dans l'aliment, les conditions d'élevage pour les poulettes ... De notre côté, les formules équilibrées sont plus difficiles à réaliser et les performances de production plus aléatoires dans les élevages.

Quelle stratégie dans ce contexte pour NOVIAL ? Nous conservons notre orientation qui consiste à privilégier le travail avec des partenaires locaux. En lien avec les coopératives Noriap, Agora, Valfrance et Ceresia, nous nous travaillons à la mise en place d'une filière pour la valorisation de graines de tournesol en région.

Gilles SALITOT



Pommes de terre robuste : vers la démocratisation des variétés dans la filière ... ?

La recherche d'une variété de pommes de terre résistantes au mildiou du feuillage et du tubercule est un travail de longue haleine que mènent les Chambres d'agriculture. La mise en essai d'un panel de variété, tout type culinaire, porte ses fruits et des candidates devraient être confirmées cette année.

Mais encore faut-il que les acteurs de la filière s'en empare également. Grâce à l'appel à **projet AIDAB** « **Variétés robustes** » des actions sont menées dans ce sens avec deux partenaires, Bio HDF et la FREDON HDF. L'une des actions est de faire connaître puis d'initier une convention facilitant l'emploi de ses variétés dites « robustes » par les acteurs de l'aval et le consommateur final. Et bien c'est chose faite. Lors du salon Potato Europe à Tournai le 6 septembre, plus d'une vingtaine d'acteurs français et belges de la pomme de terre bio s'engagent à commercialiser ces pommes de terre rustiques.

Alain LECAT et Sébastien FLORENT



35

c'est LE NOMBRE DE VARIETES présente dans la liste des pommes de terre robustes



Progresser en Grandes cultures bio (Lin, Chanvre et Colza)

- · 16 Janvier Lorgies (62)
- · 17 Janvier Amiens (80)
- · 23 Janvier Laon (02)
- · 24 Janvier Beauvais (60)

Adapter son système de cultures biologiques au changement climatique

- 1er février 2024 à Noyon (60)
- 8 février 2024 à Saint-Laurent Blangy (62)

CONTACTS

PRODUCTIONS ANIMALES

Margaux ANSEL - 07 86 84 66 47 margaux.ansel@npdc.chambagri.fr

Lucile JANOT - 06 07 80 71 21 lucile.janot@npdc.chambagri.fr

Paul LAMOTHE - 06 43 73 43 52 paul.lamothe@npdc.chambagri.fr

Julie JOVENIAUX - 06 08 45 72 36 julie.joveniaux@aisne.chambagri.fr

Christelle RECOPE - 06 73 74 33 61 christelle.recope@oise.chambagri.fr

Anaïs MONTEL - 06 87 28 50 67 a.montel@somme.chambagri.fr

GRANDES CULTURES

Pierre DURAND - 06 10 07 36 42 Pierre.durand@aisne.chambagri.fr

Sébastien FLORENT - 06 77 67 31 13 sebastien.florent@npdc.chambagri.fr

Mégane PERCHE-GUILLAUME - 06 74 48 84 44 megane.guillaume@npdc.chambagri.fr

Alain LECAT - 06 86 37 56 45 a.lecat@somme.chambagri.fr

Gilles SALITOT - 06 81 95 93 59 gilles.salitot@oise.chambagri.fr

Clémence LECLERCQ - 06 33 17 59 77 clemence.leclercq@npdc.chambagri.fr

MARAÎCHAGE

Pierre LE FUR - 06 33 57 09 59 pierre.lefur@oise.chambagri.fr





















