

Comité 21



Comité français  
pour l'environnement et  
le développement durable

1995 • 2005 • 2015



Célébrons ensemble  
le 60<sup>e</sup> anniversaire  
des Nations Unies

# Le Comité 21 a 10 ans



CARNET GOURMAND BIO  
du Jeudi 24 novembre 2005

**Merci aux 5 Conseils régionaux adhérents qui ont composé ces buffets régionaux biologiques et qui soutiennent les producteurs biologiques en Bretagne, Champagne-Ardenne, Ile-de-France, Nord Pas-de-Calais et Pays de la Loire. Merci aussi à Max Havelaar France pour les cafés, thés et jus d'orange issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique. Enfin, merci au traiteur du Centre de Conférences Internationales, Kaspia, pour son ouverture à l'agriculture biologique et ses conseils précieux.**

La promotion de l'agriculture biologique en France est au nombre des engagements pris par le Comité 21 pour les 10 ans qui viennent. Il y a en effet urgence à préserver la biodiversité, dont l'agriculture intensive est le premier facteur de dégradation. L'agriculture intensive compromet les équilibres écologiques, pollue et épuise les ressources en eau, appauvrit les sols. Parmi les effets néfastes, la désertification accélérée (1 ha toutes les 4 secondes) et la disparition de la couverture végétale, dues à l'usage intensif de substances chimiques; l'émission de gaz à effet de serre liée à l'utilisation de carburants fossiles, d'engrais industriels et d'engrais azotés.

En France, l'agriculture biologique n'occupe que 1,9 % des surfaces cultivées, ce qui place notre pays au 19<sup>e</sup> rang européen, invraisemblable pour un pays de grande tradition agricole.

#### **L'agriculture biologique préserve l'environnement et la biodiversité:**

- Elle maintient et améliore la fertilité des sols, grâce aux apports organiques et aux rotations longues permettant une bonne teneur en humus.
- Elle réduit les risques de pollution par les nitrates.
- Elle préserve la qualité de l'eau et des sols, grâce à l'interdiction de l'usage des produits chimiques de synthèse tels que les pesticides ou engrais.
- Elle respecte et développe la biodiversité, avec des variétés végétales et des espèces animales adaptées au terroir et aux conditions climatiques.
- Elle préserve des risques de contamination OGM.

#### **L'agriculture biologique préserve la santé:**

- Elle offre plus de teneur en matière sèche dans les légumes, en magnésium, fer et vitamine C dans certains légumes; en acides gras polyinsaturés dans les viandes; en polyphénols dans les fruits et les légumes. Les procédés de transformation privilégiés en bio préservent les qualités nutritionnelles des matières premières.
- Elle préserve des risques de contamination chimique: pesticides chimiques de synthèse; nitrates; métaux lourds; additifs et auxiliaires; mycotoxines; médicaments vétérinaires; ESB.

*Sources: Évaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique - AFSSA, juillet 2003; lettre d'informations N° 2 de l'Agence Bio; Intelligence Verte, Sommet de la Terre - Johannesburg, septembre 2002*

## L'agriculture biologique en France

### La France est:

- Le 1<sup>er</sup> producteur et exportateur agricole européen.
- Le 1<sup>er</sup> exportateur mondial de produits agroalimentaires.
- le 2<sup>e</sup> exportateur agricole et alimentaire mondial (après les États-Unis).
- Le 1<sup>er</sup> consommateur européen de pesticides.

### En France:

- 1,9 % des surfaces cultivées sont consacrées à l'agriculture biologique (13 % en Allemagne, 7,5 % en Finlande et 7 % en Italie).
- On compte 11 059 exploitations bio (chiffres 2004 - en régression de 3 % par rapport à 2003).
- Face à un taux de croissance de la demande de produits biologiques de 20% par an, plus de 80% des produits bio consommés sont importés (Italie, Espagne, Allemagne, Israël, Hongrie, Argentine, Australie).

### Les Français:

- Plus de 40 % des Français consomment des produits bio (37 % en 2003).
- 85 % des consommateurs achètent des produits bio « pour préserver l'environnement » (79 % en 2003).
- 68 % des acheteurs de produits bio (au moins une fois par mois au moins un produit biologique) déclarent effectuer leur achat en grande surface.

L'agriculture biologique est officiellement reconnue par les pouvoirs publics français avec la **loi d'orientation agricole de 1980**. Une Commission Nationale en charge de l'organisation, du développement de l'agriculture biologique et de l'homologation des cahiers des charges, est alors créée.

Source: 2<sup>e</sup> Baromètre CSA-Agence Bio 2004



### Le label AB

- Marque collective de certification du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche garantissant le **respect du cahier des charges bio**.
- Marque gérée par l'Agence Bio. Les produits sont composés à **plus de 95% d'ingrédients issus du mode de production biologique**.

*« L'agriculture est l'une des plaies sanitaires environnementales de notre pays. Un exemple : si nous présentons de telles résistances aux médicaments antibiotiques, c'est que nous en ingérons sans le savoir dans le contenu de nos assiettes, via les animaux d'élevage, qui en sont gavés.*

*L'agriculture utilise 70 % de l'eau du pays, au moment où celle-ci devient un problème mondial. On ne peut s'en accommoder. »*

Nicolas Hulot

## L'agriculture biologique en Bretagne

La Bretagne est devenue, après quarante années de développement, la 1<sup>re</sup> région agricole française et le 1<sup>er</sup> bassin de production agroalimentaire. Région productiviste, elle doit aujourd'hui nécessairement évoluer vers plus de qualité et de spécificité dans ses productions, vers le respect de l'environnement, en particulier de l'eau, pour répondre au marché européen et aux demandes des consommateurs. Les Bretons sont particulièrement conscients de l'importance de la question agricole pour l'emploi et l'aménagement du territoire.

Le Conseil régional de Bretagne a donc réorienté sa politique agricole dans trois directions:

Il s'est prononcé en octobre 2004 « **Pour une région exempte d'OGM du champ à l'assiette** » grâce au soutien et à la mise en œuvre de filières, s'abstenant totalement d'avoir recours à cette technologie. Au sein du réseau européen GM-Free Regions Network, la Bretagne coordonne le travail du groupe développement, pour sécuriser une filière européenne viande et lait sans OGM, c'est-à-dire sans recours au soja GM. Deux voyages d'études au Brésil (1<sup>er</sup> exportateur de soja en Europe), en particulier dans l'état du Paraná, vont permettre d'établir des coopérations qui portent autant sur la traçabilité du soja que sur la rémunération des producteurs. La substitution du soja par l'herbe et les oléo-protéagineux est un axe fort de la réflexion bretonne sur l'alimentation animale.

Il soutient **les agricultures durables en systèmes herbagers**, pour une meilleure liaison des productions au sol, pour les circuits commerciaux courts et pour l'autonomie des exploitations. Il a en particulier créé une agence locale de l'énergie spécifique agriculture (AILE), qui travaille avec les exploitants et les CUMA pour renforcer l'autonomie énergétique des exploitations: bilan énergétique, production sur place de biocarburants pour l'exploitation (pressage de colza, tournesol, lin...)

Il soutient **les coûts de certification en agriculture biologique**. C'est certainement l'action la plus nouvelle et emblématique de la nouvelle majorité régionale. Le dispositif concerne les producteurs, les transformateurs, les artisans et les distributeurs. Au-delà du soutien à la coordination de l'interprofession et à la structuration des filières agrobiologiques et du soutien aux investissements matériels spécifiques, le Conseil régional finance des recherches sur les céréales, les oléo-protéagineux et les légumes. Enfin, le Conseil régional lance un nouveau plan de communication sur les produits bio à destination des consommateurs, avec un suivi qui s'attachera à mesurer l'élévation du niveau de compétence des consommateurs sur l'agriculture biologique et à comprendre le lien entre achat et fidélisation.

- Saumon
- Pâtés de volailles
- Tomates séchées à l'huile d'olive
- Fromage aux herbes
- Tomme
- Pain d'épices, Kouing aman et quatre quarts
- Cidre
- Jus de pomme

## Le buffet bio de Bretagne

### LE SAUMON BIO

DIDIER THIAUD: PRODUCTEUR DE SAUMON - Saint Senoux, Ille-et-Vilaine (35) - 0299578864

Du saumon fumé de manière traditionnelle pour faire ressortir les meilleurs arômes de ce poisson raffiné. Idéal pour les toasts, avec du beurre salé, c'est un vrai régal.

### LA VOLAILLE BIO

VIVIANA ET FABRICE TERTRAIS: PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS DE VOLAILLES - Maxent, Ille-et-Vilaine (35) - 0299067126

Pour les producteurs, il est essentiel d'expliquer les choix de production et la qualité des volailles qui en découle. La vente directe à la ferme et les marchés sont leurs points de ventes principaux. Ils proposent aussi des pâtés et des rillettes de volailles.

### LES TOMATES BIO

LA MARMITON'NEZ: PRÉPARATION DE LÉGUMES, Dominique CHAUVEL - Rennes, Ille-et-Vilaine (35) - 0299539805

Ce gourmet a choisi de créer un atelier à domicile pour cuisiner des légumes et découvrir de nouvelles saveurs. En vente dans de nombreuses biocoops, les bocaux de légumes peuvent aussi être achetés sur internet ([www.panierfermier.fr](http://www.panierfermier.fr)).

### LE FROMAGE BIO

GWENOLE GOUESSET: TRANSFORMATRICE DE LAIT DE VACHE - Betton, Ille-et-Vilaine (35) - 0299550736

Gwenolé a choisi de s'occuper exclusivement de la transformation du lait afin de proposer une large gamme de produits. Elle travaille en collaboration avec un producteur de lait bio. Ses fromages sont disponibles en vente directe à la ferme, dans les marchés et magasins régionaux.

GAEC (GROUPEMENT AGRICOLE D'EXPLOITATION EN COMMUN) DE MADON: tomme de Madon - Muzillac, Morbihan (56) - 0297456330

Éleveurs de bretonnes Pie Noire sur la côte sud morbihannaise, Gaëtan et Samuel transforment une partie de leur lait pour faire des fromages (Tomme et Saint Marcelin), des yaourts et des fromages blancs.

### LES PATISSERIES BIO

BISCUITERIE LA MESSUZIÈRE: FABRICATION DE GÂTEAUX, Monsieur AUBIN - Chartres de Bretagne, Ille-et-Vilaine (35) - 0299413080

Ces pâtisseries renommées font partie des étagères d'épicerie fines, restaurants, salons de thé et autres lieux gourmets. Et les Français ne sont pas les seuls à apprécier ces gâteaux: ils ont aussi conquis la Belgique et le Luxembourg.

### LES CIDRES ET JUS DE POMME BIO

JEAN-PAUL HIGNET: TRANSFORMATEUR DE POMMES ET AUTRES FRUITS - La Chapelle Bouëxic, Ille-et-Vilaine (35) - 02 99 85 43 27

Les produits à base de pommes sont vendus dans les marchés, les biocoops et à la ferme, cette dernière proposant des activités variées: accueil pédagogique, location de roulettes...

**CONTACT: Fédération Régionale des Agrobiologistes de Bretagne: FRAB** - Elsa Chanel - 0299773234 - [e.chanel@agrobio-bretagne.org](mailto:e.chanel@agrobio-bretagne.org)

## L'agriculture biologique en Champagne-Ardenne

**La Champagne-Ardenne est au 17<sup>e</sup> rang des régions françaises pour l'agriculture biologique. La production (147 fermes en agriculture biologique) s'élevait en 2004 à 8302 ha, soit 0,5 % de la Surface Agricole Utile régionale. La Surface Agricole Utile bio et conversion a augmenté de 83 % en l'espace de 5 ans.**

Soutenue par la Région Champagne-Ardenne et les services de l'État en région, la profession, regroupée au sein de la Fédération Régionale des AgroBiologistes (FRAB), s'est engagée dans un Contrat de Filière Agriculture Biologique 2005-2007, avec trois axes prioritaires:

**Permettre aux agriculteurs biologiques de vivre de leur activité**, à travers le renforcement des filières de commercialisation: développement des points de vente (marchés, magasins spécialisés, magasins de producteurs, GMS), développement de la restauration hors domicile, développement de filières spécialisées (pain bio régional et œufs bio: deux voies en cours de réflexion), développement de la transformation.

**Encourager la consommation de produits bio** auprès du grand public, des jeunes et du public déjà acquis mais qu'il reste à entretenir. Les partenaires y consacrent de nombreuses opérations: guide référençant les producteurs bio et les points de vente spécialisés, organisation de foires biologiques, interventions dans les écoles, dégustations de produits bio... La FRAB a déposé en 2005 la marque Bio Champardenne, destinée à une large gamme de produits bio régionaux.

**Renforcer la formation** des agriculteurs biologiques au niveau technique et sur les compétences nouvelles à acquérir (transformation, maîtrise de la commercialisation, marketing...); des futurs agriculteurs aux pratiques de l'agriculture biologique dans les lycées agricoles; des agriculteurs conventionnels aux pratiques de l'agriculture biologique et au développement d'une agriculture qui préserve la qualité des ressources naturelles (notamment l'eau, avec la protection des captages d'eau potable).

### Les produits bio spécifiques à la Champagne-Ardenne

La Champagne-Ardenne propose une grande diversité de produits biologiques: fruits et légumes, huile, miel et produits dérivés, céréales et farine, féculents, viande, lait, œufs, vin... Quelques produits s'affichent néanmoins comme des spécificités régionales et, en premier lieu, le champagne issu de l'agriculture biologique. 16 vigneron, regroupés depuis 1998 au sein de l'Association Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique de Champagne, produisent du raisin issu de l'agriculture biologique et le vinifient en AOC Champagne.

C'est le cas également du lentillon de la Champagne, petite lentille rustique, de couleur beige, remise au goût du jour il y a une trentaine d'années. Très savoureuse, elle est cultivée en association avec le seigle dans la plaine crayeuse champenoise.

La luzerne biologique, produit typique de la région, est très utile dans la rotation des cultures pour son rôle d'enrichissement du sol en azote. Cultivée sur environ 500 ha, elle est déshydratée sous forme de bouchons et commercialisée pour l'alimentation du bétail.

## Le champagne bio de Champagne-Ardenne

CHAMPAGNES ARDINAT - rue Galichetterie, 51700 Vandières (Marne) - 03 26 58 36 07

### LA FAMILLE ARDINAT-FAUST: UNE FAMILLE DE VIGNERONS

Le vignoble de plus de 8,6 hectares que cultivent aujourd'hui José Ardinat, son épouse, Joëlle, et Christophe, leur fils, a été lentement constitué par les générations précédentes. Des traces de leur état de vigneron sont avérées en 1750, mais il est probable que l'antériorité viticole de ces vieilles familles se perde encore plus loin dans le temps. Il est situé sur les terroirs de Vandières et de Verneuil, sur la rive droite de la Vallée de la Marne (cépages Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay).

Lorsqu'il arrive sur l'exploitation en 1972, José Ardinat, ferronnier d'art de formation, se passionne pour son nouveau métier. En plus, l'exploitation dans laquelle il s'implique n'est pas conventionnelle: elle est cultivée dans le respect du cahier de charges de l'agriculture biologique. C'est Serge Faust, le père de Joëlle, qui décide dès 1971, d'adopter sur son exploitation les méthodes de production biologique. La « viticulture bio » devra beaucoup évoluer mais que de chemin parcouru depuis les débuts... En 1984, José Ardinat et son épouse adhèrent au cahier des charges Nature & Progrès. Le vignoble est contrôlé par Ecocert depuis 1989.

### LA VINIFICATION DU CHAMPAGNE

A l'approche de la vendange, des prélèvements sont effectués à intervalle régulier dans les différentes parcelles de l'exploitation, afin de mesurer l'évolution sanitaire et la maturation. Ainsi, la tournée de vendange s'adapte au mieux aux caractéristiques de chaque millésime en récoltant les parcelles dans l'ordre de leur maturité optimale. Le pressurage traditionnel suit la récolte 100 % manuelle.

Les vins fermentent naturellement sans ajout de levures exogènes dans un cuvier en chêne de Hongrie. La fermentation malo-lactique est bloquée systématiquement afin de conserver l'acidité naturelle des vins et d'éviter des réacidifications exogènes. Le vin conserve ainsi sa fraîcheur naturelle ainsi que l'équilibre acide du millésime.

Aucune filtration n'intervient avant la mise en bouteille. Après de nombreux essais et dégustations, les vigneron déterminent la quantité optimale de liqueur (addition de sucre de canne et de vieux vin) nécessaire pour parfaire leurs différentes cuvées.

### CONTACT:

Fédération Régionale des Agrobiologistes de Champagne Ardenne: **FRAB** - Guillaume Delaunay - 03 26 64 96 81 - frab@biochampagneardenne.org

## L'agriculture biologique en Ile-de-France

A ce jour, l'Ile-de-France compte 63 exploitations en production biologique ou en cours de conversion auxquelles s'ajoutent 5 jardins d'insertion et 2 structures publiques (la Bergerie Nationale et le Conservatoire National des plantes médicinales), représentant au total 1,1 % des exploitations franciliennes. Concernant le maraîchage, plus de 7 % des maraîchers franciliens sont certifiés en agriculture biologique.

### Le Programme Régional pour le développement de l'agriculture biologique (PARC BIO)

Le PARC BIO a été signé en 2001 pour la période 2002-2008 entre la Région, le Groupement d'Agriculture biologique de la Région Ile de France (GAB Région IDF), les Chambres départementales d'Agriculture et l'Établissement régional de l'élevage. Le soutien pour le programme 2006 s'élève à 251 000 €, répartis entre les différents partenaires du programme.

Les agriculteurs biologiques sont par ailleurs éligibles aux dispositifs régionaux PREVAIR et PRIMHEUR pour leurs besoins en investissement en matériel, avec un taux d'aide majoré pouvant aller jusqu'à 40 %, et en conseil 50 %. Ils peuvent également bénéficier, pendant les 3 premières années de certification, d'un soutien aux frais liés à la certification de 50 % des montants engagés. Enfin, l'installation en agriculture biologique est aidée, de façon également majorée, au travers du dispositif régional ATREA.

En lien avec le PARC BIO, les producteurs biologiques ont développé des projets tels que les « paniers bio de proximité » (une dizaine de maraîchers biologiques franciliens fournissent environ 400 paniers en AMAP sur la région) ou la filière pain « Bio d'Ile de France »<sup>®</sup> pour la restauration scolaire, la boulangerie artisanale et les commerces spécialisés. Par ailleurs, la Région soutient à hauteur de 54 000 € la restauration bio dans les lycées (délibération de la CP du 13 juillet 2005).

### Une aide au maintien bientôt proposée

Dans un contexte très concurrentiel, ces soutiens ne permettent pas néanmoins la survie économique des exploitations. Les écarts de prix à la consommation ne suffisent pas à compenser les différences de marges brutes moyennes à l'hectare avec l'agriculture conventionnelle et, contrairement à la majorité des pays de l'UE, la France n'accorde pas d'« aide au maintien » de l'agriculture biologique. Le Conseil Régional d'Ile de France vient d'adopter, le 8 novembre 2005, un régime d'aide pour les surfaces certifiées en agriculture biologique (engagement agri-environnemental de 5 ans). Ce régime a été conçu en lien avec le Groupement d'Agriculture Biologique de la Région Ile de France (GAB Région IDF), la Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques (FNAB), l'État et la Région Ile de France. Les propositions ont reçu l'agrément de la Commission Européenne en août dernier.

Ce type d'aide n'étant pas prévu dans le cadre du plan de développement rural national, il sera, dans l'attente de sa révision en 2007, financé en totalité par la Région. Il s'agit d'une aide à l'hectare (de 151 à 900 euros/hectare selon les types de productions: céréales, maraîchères, arboricoles...). L'enveloppe prévue pour ce programme entre 2005 et 2008 est estimée à 1,63 M d'euros.

- Quiches (poireaux, oignons, œufs et farine bio)
- Tartes aux fromages de chèvre bio
- Tartes aux pommes (pommes, œufs et farine bio)
- Pain « Bio d'Ile-de-France »<sup>®</sup>
- Pommes à croquer (variétés: Lancailler, Rousseau, Gendreville)
- Cidre doux et brut, jus de pomme, ratafia (apéritif à base de pommes)



## Le buffet bio Ile-de-France

### **LE PAIN « BIO D'ILE-DE-FRANCE »®**

Fabriqué avec des blés 100 % franciliens, issus de l'agriculture biologique, le pain « Bio d'Ile-de-France »® présente une farine BISE, obtenue par mouture à la meule de pierre par un moulin régional certifié en bio. Une grande partie du germe de blé est récupérée, permettant un apport riche en acides gras essentiels et en vitamines. La farine du pain « BIO D'ILE-DE-FRANCE » contient 40 % de micronutriments de plus qu'une farine blanche standard.

**LA BOULANGERIE PATIBIO** - Boissy l'Aillier, Val d'Oise (95) - 01 34421515

Elle produit uniquement des pains biologiques au levain naturel, à la qualité nutritionnelle et gustative inimitable. Depuis 3 ans, Patibio fabrique le pain « Bio d'Ile de France »® pour les restaurants scolaires de la région et propose diverses quiches et tartes issues de produits bio locaux.

### **LES FRUITS ET LÉGUMES BIO**

**DENIS MOUSSEAUX: ARBORICULTEUR** - Saint Denis les Rebaix, Seine et Marne (77) - 01 64 20 94 02

Il a su préserver dans ses vergers d'anciennes variétés régionales de pommiers, cultivées aujourd'hui en biologique. Pur jus de pomme, cidres doux et brut, ratafia et pommes à croquer, retrouvez les multiples plaisirs de la pomme! Ouverture sur rendez-vous toute la semaine.

**JEAN-PIERRE BOURVEN: MARAICHER BIO** - Ham Cergy, Val d'Oise (95) - 01 30 30 59 06

Il cultive avec l'aide de sa femme une très grande diversité de légumes de saison. Les produits sont proposés en vente directe le samedi de 16h00 à 19h00 ou sur les marchés d'Enghien les Bains et des Batignolles à Paris.

### **LES ŒUFS BIO**

**DAMIEN ET MARIE-HELENE BIGNON: AGRICULTEURS** - Feucherolles, Yvelines (78) - 01 30 54 96 62

Ils ont choisi d'élever des poules pondeuses dans un élevage à taille humaine, où le bien-être animal est une priorité. Les céréales biologiques qui nourrissent les poules sont cultivées sur l'exploitation et en retour, le compost issu du poulailler enrichit la fertilité des sols. Vente directe à la ferme.

### **LE FROMAGE BIO**

**PIERRE CAFFIN: ÉLEVEUR DE CHÈVRE** - Butry sur Oise, Val d'Oise (95) - 01 34 73 45 29

Unique éleveur de chèvre de la région, il transforme à la ferme tout le lait en fromages. Vous pouvez découvrir ses fromages de chèvre sur l'exploitation tous les jours (sauf samedi et dimanche) de 16h00 à 20h00.

### **CONTACT:**

**GAB Région Ile-de-France** - Amélie Berger et Stéphanie WAFFLARD - 01 60 24 71 84 - bioidf@aol.com

## L'agriculture biologique en Nord Pas de Calais

La production agricole biologique du Nord Pas de Calais concerne 142 fermes exploitant 3340 hectares. Avec une augmentation constante des consommateurs réguliers de produits issus de l'agriculture biologique (37 % en 2003, 44 % en 2004), le Nord Pas de Calais voit se développer les points de vente spécialisés en ces produits (193 en 2003, 204 en 2004 et 220 en 2005). Ces magasins enregistrent une progression de leur chiffre d'affaires de 12 % par an.

Cette bonne santé du bio en région est le fruit de la réflexion menée en 1999 sur l'agriculture biologique en région et qui a abouti au lancement du **Programme d'Actions Régional Concerté en Agriculture Biologique pour le Nord Pas de Calais 2000-2006** (ou PARC BIO). Ce programme a pour objectif d'assurer la coordination entre les différents intervenants sur ce secteur (Chambre d'Agriculture, Gabnor, Aprobio, Norabio) de façon à assurer le développement de l'agriculture biologique en région. Il résulte d'un partenariat exemplaire entre toutes les collectivités, l'État et les professionnels.

### Le PARC BIO est organisé autour de quatre axes:

- Créer un contexte favorable à l'agriculture biologique (sensibilisation de porteurs de projet potentiels, accompagnement des conversions en agriculture biologique, formations);
- Renforcer les capacités de conseils techniques (acquisition de références, recherche et expérimentation);
- Conforter et développer les filières (soutien aux producteurs, accompagnement des transformateurs et des distributeurs, développement de la consommation);
- Assurer le suivi et l'évaluation des actions, en particulier à travers la mise en place d'un observatoire régional de l'agriculture biologique.

Notamment afin de protéger son agriculture biologique, la Région Nord Pas de Calais a signé le 4 juillet 2005 la Charte de Florence ou Charte des Régions et des Autorités Locales d'Europe sur la coexistence entre les OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) et les cultures traditionnelles et biologiques. Cette charte permet de fédérer l'effort régional avec les autres Régions signataires sur plusieurs points critiques de la problématique des OGM:

- Permettre une application de la règle pollueur-payeur aux contaminations génétiques;
- Mettre en place une réglementation assurant une coexistence viable et durable entre cultures OGM et celles fondées sur des standards de qualité certifiée (productions d'origine et productions biologiques);
- Sauvegarder la biodiversité des Régions;
- Rendre possible une information du consommateur, y compris sur la composition exacte de l'alimentation animale;
- Faciliter la conclusion d'accords internationaux permettant un approvisionnement pérenne d'alimentation animale indemne de toute pollution génétique.

Ce soutien à l'Agriculture Biologique et les mesures prises pour assurer les qualités certifiées confirment l'engagement de la Région Nord Pas de Calais pour une agriculture durable.

- Fromage
- Jus de pomme
- Jus de rhubarbe
- Bière
- Mini-cakes

## Le buffet bio Nord Pas de Calais

### LE FROMAGE BIO

FERME DES CABRIS - Uxem, Nord (59) - 03 28 26 00 32

Les fromages de chèvre sont à l'honneur: frais, secs, aux herbes ou aux baies rouges... c'est un régal pour les papilles. La vente à la ferme a lieu tous les jours de 9h à 12h et après 18h.

FERME DES CRETES - Cobrieux-Cisoing, Nord (59) - 03 20 84 58 45

Après le fromage de chèvre, laissez-vous tenter par un morceau de mimolette bio...!

### LES MINI-CAKES BIO

FRANCE CAKE TRADITION - Tourcoing, Nord (59) - 03 20 11 62 50

Nature, au chocolat, aux raisins, faites votre choix pour ces cakes tradition, dont tous les ingrédients sont à 100 % issus de l'agriculture biologique.

### LES JUS DE FRUITS BIO

FERME DU SENS - Villeneuve d'Ascq, Nord (59) - 03 20 64 62 19

La Ferme du Sens, qui propose des ateliers de jardinage, vous offre jus de pomme et jus de rhubarbe.

### LA BIERE BIO

BRASSERIE MOULINS D'ASCQ - FERME DU SENS - Villeneuve d'Ascq, Nord (59) - 03 20 64 62 19

Cette brasserie fondée en 1999 propose une gamme complète de bières: blanche, blonde, ambrée, ainsi que la cuvée spéciale - la bière de Noël. La caractéristique de cette bière est qu'elle continue de fermenter, une fois mise en bouteille, pendant 3 semaines, dans un local chauffé à température constante. C'est donc une bière vivante, non pasteurisée, qui évolue dans le temps et donne un léger dépôt naturel. Pour Mathieu Lepoutre, créateur de cette bière, le bio est d'abord un critère de qualité.

### LE CABAS BIO

Présent sur les buffets, le cabas bio est composé d'un bouquet de fruits et de légumes bio de la Région Nord Pas-de-Calais.

**CONTACTS:** Gabnor - 03 20 32 25 35 - [info@gabnor.org](mailto:info@gabnor.org)

Aprobio - 03 20 31 57 97 - [aprobio@nordnet.fr](mailto:aprobio@nordnet.fr)

## L'agriculture biologique en Pays de la Loire

**Les Pays de la Loire sont la 1<sup>re</sup> région française d'agriculture biologique en surface (62 000 ha) et la 4<sup>e</sup> en nombre d'exploitants (1 100). Ce mode de production représente 2,7 % de la Superficie Agricole Utilisée régionale.**

Après avoir occupé une position dominante, la France se situe désormais à la 19<sup>e</sup> place de l'Union Européenne, pénalisée notamment par l'absence d'aide pérenne aux agriculteurs biologiques et par des cahiers des charges parfois plus exigeants. Plusieurs facteurs concourent actuellement à fragiliser ce mode de production, dont la contribution à l'environnement est unanimement reconnue. L'écart de prix avec les produits conventionnels, l'irrégularité des approvisionnements et parfois des circuits de distribution et enfin le faible développement des produits élaborés faciles à l'emploi expliquent en grande partie cette situation.

Dans ce contexte, la Région a accentué son effort, non seulement pour conforter la technicité des producteurs, mais aussi et surtout pour structurer les filières afin qu'elles abordent de manière organisée tout l'éventail des circuits de distribution en cohérence avec le marché. Ces objectifs se traduisent par un soutien de la Région dans deux directions:

### **La production:**

- Aide aux installations;
- Poursuite de l'animation technique des producteurs au niveau régional;
- Soutien au programme d'expérimentation ambitieux touchant la quasi-totalité des filières: élevage laitier, production de viande bovine, élevage porcin, grandes cultures et semences, prairies, production légumière, arboriculture, viticulture.

### **La commercialisation, la promotion et la communication:**

- Contribution à la structuration et à l'organisation des filières, gage de régularité des approvisionnements;
- Incitation à l'utilisation de tous les circuits de distribution: vente directe, magasins de proximité, restauration collective, grande distribution;
- Promotion des produits et la communication: salons, campagnes de promotion, communication des filières, etc;
- Organisation des Assises Régionales sur l'Agriculture, dont l'un des objectifs est de programmer des actions de promotion des produits bio, notamment dans la restauration collective et dans les circuits de proximité.

Ces actions, qui ont bénéficié en 2005 d'une affectation budgétaire de 520 000 €, sont conduites dans un cadre interprofessionnel de filière et en cohérence étroite avec l'État, dans le cadre du Contrat Etat-Région.

- Pommes/poires
- Pain
- Vins de Loire

## Le buffet bio Pays de la Loire

### LES FRUITS BIO

VERGER DES COTEAUX NANTAIS - Vertou, Loire-Atlantique (44) - 02 40 75 59 43

Répartis sur 64 hectares, le verger des Coteaux Nantais produit depuis plus de 50 ans une vingtaine de variétés différentes de pommes et poires, fraises, framboises, rhubarbe, prunes et kiwis. Les fruits cueillis au mieux de leur maturité pour être plus riches en sucre sont conservés dans 4 stations fruitières. Depuis 2001, la culture bio-dynamique DEMETER vient compléter la certification Ecocert.

### LE PAIN BIO

BIOFOURNIL - Le Puiset-Doré, Maine et Loire (49) - 02 41 56 70 74

Depuis 1978, Biofournil produit des pains et viennoiseries biologiques au goût unique, grâce à la fabrication au levain à l'ancienne. Biofournil garantit une fraîcheur constante de ses pains en complétant le pain cuit par du pain précuit réfrigéré et du pain précuit sous atmosphère protectrice.

### LES VINS BIO DE LOIRE: COTEAUX DU LAYON, ANJOU ROUGE

DOMAINE DES SABLONNETTES, Christine & Joël MENARD - Rablay-sur-Layon, Maine et Loire (49) - 02 41 78 40 49

Mis en place en 1984, le vignoble atteint aujourd'hui 13 hectares. Le micro climat dont il bénéficie permet au botrytis cinerea de se développer facilement sur le chemin, ce qui permet l'élaboration de grands liqueux: l'Anjou et le Coteaux du Layon. Chaque nouvelle vendange est une naissance unique de vins authentiques et sincères qui reflètent le millésime avec une âme véritable.

DOMAINE HAURET-BALEINE, Didier HAURET- Martigné-Briand, Maine et Loire (49) - 02 41 59 48 62

Ce vignoble de 15 hectares est constitué de 3 parcelles, très distinctes par leur sol et leur sous-sol mais rassemblées sur un îlot complètement isolé de tout voisinage, ce qui constitue un atout majeur en culture biologique. L'ensemble du vignoble est situé sur les zones d'appellation Anjou Villages et Coteaux du Layon. Le travail du sol mécanique, avec un appoint de désherbage thermique au gaz naturel, est complété par des traitements phytosanitaires fondés sur des produits naturels à base de plantes, soufre et bouillie bordelaise.

### CONTACT:

Inter Bio Pays de la Loire - Bruno Aquilina - 02 41 18 60 56 - [bruno.aquilina@pl.chambagri.fr](mailto:bruno.aquilina@pl.chambagri.fr)

# Commerce équitable et agriculture biologique avec Max Havelaar France

**La démarche de l'association Max Havelaar France concerne 494 organisations de producteurs et travailleurs réparties dans 52 pays du Sud (environ 1 million de producteurs).**

Les effets du commerce équitable sont:

- des revenus plus importants: au niveau international, le supplément de revenu pour les producteurs par rapport au commerce traditionnel s'élève à 50 millions d'euros en 2004 (estimé), tous produits confondus;
- des revenus répartis de manière efficace et pérenne;
- un progrès social, un développement économique durable et une stabilité sociale.

Le commerce équitable est un levier qui va souvent permettre aux organisations de producteurs d'accéder à la certification bio: Max Havelaar travaille avec des organisations de petits producteurs défavorisés qui n'ont, pour la plupart, jamais eu les moyens d'acheter des intrants chimiques et ont donc gardé des modes de production artisanaux. Le soutien apporté pour une mise en conformité avec les normes environnementales se complète d'une prime du commerce équitable leur permettant de financer la certification bio. La conversion à l'agriculture biologique est un objectif encouragé à terme par une prime supplémentaire pour les produits qui en sont issus (141 \$, au lieu de 126 \$ pour le café). Sur les 645 références alimentaires labellisées Max Havelaar en France (plus de 900 produits), 281 soit 43,6 % sont également certifiées bio.

## **ACCUEIL BIO MAX HAVELAAR**

### **LE CAFÉ BIO**

Environ 70 % de la production mondiale de café est réalisée par des producteurs possédant moins de 10 hectares de surface cultivable. Le café labellisé Max Havelaar peut provenir de 25 pays différents. La plupart du temps, les cultures des petits producteurs sont situées sur des surfaces extrêmement réduites dans des écosystèmes fragiles de montagne, qui interdisent toute intensification de la production.

### **LE THÉ BIO**

Le thé labellisé Max Havelaar provient de 10 pays producteurs et la culture du thé concerne plusieurs millions de personnes. Parmi elles, les travailleurs dans les plantations connaissent des conditions de vie et de travail indécentes, dépendant trop souvent du bon vouloir des propriétaires: non-respect du salaire minimum et des conventions internationales en matière de droit du travail, absence de couverture sociale, travail des enfants...

### **LE JUS D'ORANGE BIO**

Brésil, Mexique et Cuba: les petits producteurs sont confrontés à des prix d'achat de leur récolte très bas et à un quasi monopole de multinationales. Le procédé de fabrication du jus d'orange débute avec la récolte des oranges qui se fait sur une échelle qui atteint parfois 5 mètres de haut. Le triage et le pressage pour obtenir un jus réduit à l'état de sirop s'opèrent dans l'usine, puis la dilution du concentré avec de l'eau se fait dans les pays de destination.

**CONTACT: Association Max Havelaar France - Catherine Mounier - [www.maxhavelaarfrance.org](http://www.maxhavelaarfrance.org) - [info@maxhavelaarfrance.org](mailto:info@maxhavelaarfrance.org)**

## Évolution de l'agriculture biologique en France depuis 1998

	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Nbre de structures certifiées	6 140	8 140	9 280	10 400	11 288	11 377	11 025
Ha (bio + conversion)	219 000	315 000	370 000	420 000	518 000	550 000	540 000
% de la SAU*	0,7	1,1	1,3	1,5	...	1,86	1,9

## L'agriculture biologique dans les régions de France en 2004 (Agence BIO : chiffres 2004)

Région	% de SAU*	Surfaces (en ha)	2004-2003	Nombre d'exploitations
PACA	5,50 %	38 049	0 %	824
Languedoc-Roussillon	4,80 %	46 557	+ 2 %	998
Franche-Comté	3,70 %	24 849	- 2 %	343
Alsace	3,30 %	11 209	+ 3 %	246
Rhône-Alpes	2,90 %	42 752	0 %	1 220
Midi-Pyrénées	2,70 %	63 713	+ 3 %	1 168
Pays de la Loire	2,60 %	56 159	- 10 %	1 037
Basse-Normandie	2,20 %	27 464	- 10 %	469
Limousin	2,10 %	18 369	- 9 %	304
Bretagne	2,00 %	33 837	- 9 %	909
Auvergne	1,90 %	28 686	-10 %	498
Corse	1,90 %	3 000	- 2 %	99
Aquitaine	1,80 %	26 042	+ 1 %	926
Lorraine	1,80 %	20 410	- 2 %	241
Bourgogne	1,50 %	26 206	- 5 %	417
Poitou-Charentes	1,30 %	23 285	- 10 %	442
Centre	0,80 %	19 184	+ 2 %	335
Ile-de-France	0,70 %	3 793	+ 7 %	67
Champagne-Ardenne	0,50 %	8 302	+ 6 %	147
Haute-Normandie	0,40 %	3 269	- 10 %	77
Nord Pas-de-Calais	0,40 %	3 366	+ 1 %	140
Picardie	0,40 %	4 756	- 1 %	114
Outre-Mer	Nd	780	Nd	38

\* Surface Agricole Utile

En partenariat avec



---

Comité 21



**Comité 21** - 132 rue de Rivoli - 75001 Paris  
Tél. : (33) 01 55 34 75 21 - Fax : (33) 01 55 34 75 20 - [comite21@comite21.org](mailto:comite21@comite21.org)  
[www.comite21.org](http://www.comite21.org) - [www.agenda21france.org](http://www.agenda21france.org)