



# Filière céréales, oléagineux, protéagineux Bio de l'Ouest : Les voyants sont au vert

Participer à son développement et bien valoriser ses cultures de vente

**+ 60.000 ha de céréales en conversion en 2017, soit 417.000 ha de Grandes Cultures bio et conversion en France en 2017.**  
Utilisation des meuniers et FAB : **+ 15% en moyenne par an.**

*Le marché Bio en France connaît une croissance remarquable. Il a dépassé les 8 milliards d'euros en 2017, soit une progression de + 15% par rapport à 2016. Dans le même sens, la filière céréales, oléagineux et protéagineux bio poursuit son développement, tirée par les demandes en alimentation humaine et par les besoins croissants en alimentation animale. La capacité des marchés à absorber ces cultures de vente - hors autoconsommation - est d'autant plus réelle qu'il y a une volonté commune des acteurs de la filière de valoriser au mieux les productions françaises, aujourd'hui encore déficitaires.*

*Afin d'assurer un développement cohérent de la filière et rémunérateur pour les producteurs, il est plus que jamais nécessaire d'anticiper et de s'organiser pour produire, collecter, stocker et mettre aux normes ces productions bio et en conversion. C'est ensemble et avec l'effort de tous que nous construirons une filière durable qui réponde à la fois aux besoins des producteurs et à ceux des marchés, et qui sécurise le développement en cours des filières monogastriques de nos territoires. C'est pourquoi nos réseaux professionnels se sont associés pour vous adresser ces quelques conseils clés.*

**Anticiper et s'organiser pour valoriser au mieux vos productions**

## Avez-vous contacté un metteur en marché pour valoriser au mieux vos productions ?

Dès les premières démarches de conversion, il est important que vous preniez contact avec des conseillers et organismes collecteurs pour :

- ⇒ Vous orienter dans vos choix d'assolement ;
- ⇒ Anticiper vos volumes de production, et planifier la collecte ;
- ⇒ Valoriser au mieux vos productions de vente, dès la 2<sup>e</sup> année (C2) en alimentation animale\*.

\* Le règlement européen autorise en effet l'incorporation de 30 % maximum de C2 dans les formules

## Avez-vous pensé à contractualiser pour sécuriser vos débouchés ?

La contractualisation, totale ou partielle\*, avec un metteur en marché reste la voie la plus efficace pour :

- ⇒ Sécuriser vos débouchés et revenus ;
- ⇒ Avoir une vision sur le long terme et structurer la filière durablement ;
- ⇒ Faciliter le travail des opérateurs aval, en matière de collecte et de mise aux normes ;
- ⇒ Maîtriser le développement de la filière et éviter des comportements déstabilisants d'amont en aval

\* Chaque opérateur propose une forme de contractualisation différentes (durée, prix, volume et/ou qualité)

## Quelles sont les cultures de vente les plus recherchées pour 2018 ?

Tout en satisfaisant vos exigences agronomiques et organisationnelles, les productions et associations présentées dans le tableau page 3 sont à favoriser dans vos assolements et rotations car les plus utilisées en alimentation animale et humaine.

**Voir page 3**  
La liste des opérateurs collecteurs-stockeurs et de leurs besoins prioritaires

## Quel accompagnement pour vous aider dans vos décisions ?

Pour vous aider dans vos choix en AB, le recours à une expertise extérieure reste essentiel. Vous disposez :

- ⇒ De l'appui de techniciens-conseillers pour sécuriser votre projet et vous soutenir dans vos démarches ;
- ⇒ Des échanges entre producteurs pour bénéficier des retours d'expériences et acquérir de nouvelles compétences ;
- ⇒ De rencontres professionnelles pour rester informé.

**Voir page 4**  
La liste des correspondants

## Les bonnes pratiques de biocontrôle du champ au silo

Le développement des filières biofrançaises, notamment en grandes cultures, impose un très haut degré de qualité de tous nos produits pour maintenir la confiance des consommateurs et favoriser un approvisionnement français compétitif en prix et qualité. Une fois encore, garantir des productions de qualité destinées à l'alimentation animale et plus encore à l'alimentation humaine, représente un effort et une responsabilité collective, du champ à l'assiette.

Voici donc quelques bonnes pratiques essentielles pour produire, récolter et acheminer vos productions jusqu'aux opérateurs collecteurs et stockeurs.

### Les spécificités des productions bio :

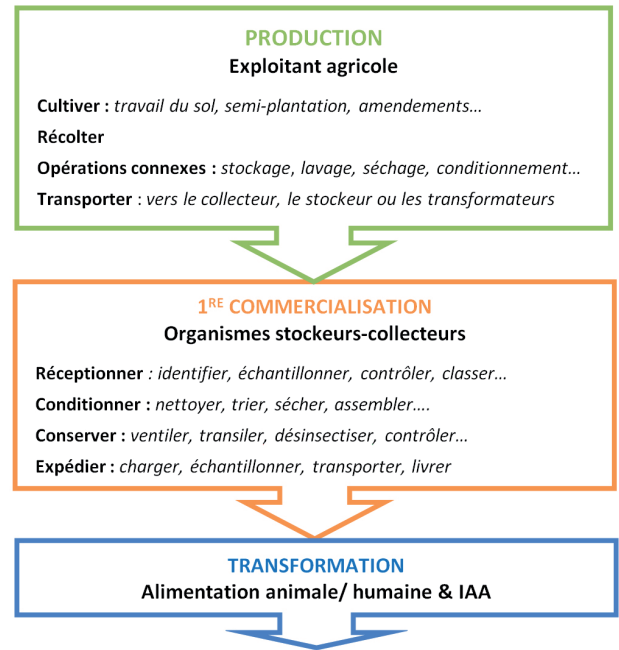
En AB, le travail du grain demande en effet une attention particulière, car :

- ⇒ Il y a plus d'impuretés dans les grains
- ⇒ La diversité des productions est importante
- ⇒ Certaines adventices-maladies spécifiques à l'AB doivent être surveillées (nielle, carie, ergot...)
- ⇒ Des cultures potentiellement humides (soja, lentille, tournesol, sarrasin...) ou présentant des risques de dégradation de la qualité à la moisson (seigle, triticale, lentilles) demandent une surveillance accrue.

### Les points d'attention prioritaires et risques :

Risques physiques	Corps étrangers ; taux d'humidité et dégradation de la qualité à la moisson
Risques biologiques	Insectes et acariens ; rongeurs ; volatiles et leurs traces macroscopiques ; moisissures ; ergot du seigle ; carie du blé ; nielle des blés ; mycotoxines ; salmonelles ; bacillus
Risques chimiques	Résidus d'insecticides de stockage et de produits de désinfection ; dioxines, HAP et PCB

#### LE TRAVAIL DU GRAIN DU CHAMP A L'ASSIETTE



#### Points clés

#### Pratiques

#### Objectifs ciblés

Points clés	Pratiques	Objectifs ciblés
<b>Préparation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prévoir un lieu de stockage dédié</li> <li>✓ Disposer d'une capacité de ventilation adaptée</li> <li>✓ Disposer de modalités de nettoyage-triage adaptées</li> <li>✓ Planifier la collecte avec votre opérateur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Limiter les risques</li> <li>⇒ Faciliter le travail</li> <li>⇒ Anticiper les problèmes</li> </ul>
<b>A l'approche de la moisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Repérer les adventices et maladies et adapter sa moisson</li> <li>✓ Idéalement, déstocker la totalité de la moisson précédente 1 mois avant (vide sanitaire)</li> <li>✓ Nettoyer correctement le matériel de récolte et de manutention des grains pour éviter d'éventuelles contaminations croisées, d'autant plus en cas d'utilisation collective</li> <li>✓ Régler les machines par rapport à l'objectif recherché (adventices, associations, etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Evaluer et réduire les risques</li> </ul>
<b>Moisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Récolter les grains mûrs, à une humidité inférieure à 15 %</li> <li>✓ Moissonner les cultures les plus sensibles en priorité (seigle, triticale, lentille)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Préserver la qualité</li> </ul>
<b>Réception</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pré-nettoyer la récolte pour optimiser la ventilation et lutter efficacement contre les moisissures et les insectes</li> <li>✓ Isoler les produits présentant un risque particulier</li> <li>✓ Rentrer les grains propres et secs en premier dans une unité de stockage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Retirer les impuretés</li> <li>⇒ Faciliter la conservation</li> <li>⇒ Bien connaître ses lots pour bien vendre</li> </ul>
<b>Stockage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nettoyer les lieux de stockage (aspiration) pour limiter les risques de présence d'insectes</li> <li>✓ Surveiller la température des lots</li> <li>✓ En cas d'élévation de température, même minime, adapter ses pratiques (ventilation en urgence, transilage, sécher, trier, etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Surveiller et anticiper les problèmes</li> </ul>
<b>Expédition</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nettoyer le matériel de transport pour éviter les contaminations croisées</li> <li>✓ Vérifier l'état sanitaire des grains et s'assurer de l'absence de corps étrangers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Réduire les risques</li> <li>⇒ Bien vendre</li> </ul>





## Vos correspondants de structures de coordination régionale et d'accompagnement technique

### Bretagne

Contacts Tél. Mail

#### ► Structures de coordination régionale

<b>CoopFrance Ouest</b>	02 90 09 45 10	tjullien@coopouest.coop
<b>IBB</b>	02 99 54 03 50	goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr
<b>FRAB</b>	02 99 77 32 34	g.marechal@agrobio-bretagne.org
<b>CRAB</b>	02 23 48 27 95	anne.audoin@bretagne.chambagri.fr

#### ► Structures d'accompagnement technique

<b>GAB 22</b>	02 96 74 75 65	s.choupault@agrobio-bretagne.org
<b>GAB 29</b>	02 98 25 16 77	m.maignan@agrobio-bretagne.org
<b>AgroBio 35</b>	02 99 77 09 48	g.johan@agrobio-bretagne.org
<b>GAB 56</b>	02 97 66 33 83	c.rolland@agrobio-bretagne.org
<b>CA 22</b>	02 96 46 20 92	sarah.bascou@bretagne.chambagri.fr
<b>CA 29</b>	02 98 88 97 76	benoit.nezet@bretagne.chambagri.fr
<b>CA 35</b>	02 23 48 27 38	soazig.perche@bretagne.chambagri.fr
<b>CA 56</b>	02 97 46 22 36	christele.burel@bretagne.chambagri.fr

### Normandie

Contacts Tél. Mail

#### ► Structures de coordination régionale

<b>CoopFrance Ouest</b>	02 90 09 45 10	tjullien@coopouest.coop
<b>ASSOCIATION BIO NORMANDE</b>	02 31 51 66 37	gfernagu@bio-normandie.org
<b>CRAN</b>	02 31 47 22 64	sophie.chauvin@normandie.chambagri.fr

#### ► Structures d'accompagnement technique

<b>CDA 14</b>	02 31 51 66 35	j.girard@calvados.chambagri.fr
<b>CDA 50</b>	02 33 06 46 72	ctostain@manche.chambagri.fr
<b>CDA 61</b>	02 33 31 49 92	amandine.guimas@orne.chambagri.fr
<b>CDA 27-76</b>	02 32 64 41 66	fabien.leny@normandie.chambagri.fr
<b>ASSOCIATION BIO NORMANDE</b>	02 32 09 01 73	mmoretti@bio-normandie.org

### Pays de la Loire

Contacts Tél. Mail

#### ► Structures de coordination régionale

<b>CoopFrance Ouest</b>	02 90 09 45 10	tjullien@coopouest.coop
<b>Inter Bio PL</b>	02 41 18 61 50	marchesbio@interbiopaysdelaloire.fr
<b>CAB</b>	02 41 18 61 42	cab.filières@biopaysdelaloire.fr
<b>CRA PL</b>	02 41 18 60 50	vincent.houben@pl.chambagri.fr

#### ► Structures d'accompagnement technique

<b>GAB 44</b>	02 40 79 46 57	technique@gab44.org
<b>GABBanjou</b>	02 41 37 19 39	aliseenbanjou@orange.fr
<b>CIVAM Bio 53</b>	02 43 53 93 93	productionsvegetales@civambio53.fr
<b>GAB 72</b>	02 43 28 00 22	olivier.subileau@gab72.org
<b>GAB 85</b>	02 51 05 33 38	technicien@gab85.org
<b>CDA 44</b>	02 53 46 61 74	gilles.leguellaut@pl.chambagri.fr
<b>CDA 49</b>	02 41 96 75 41	elisabeth.cocaud@pl.chambagri.fr
<b>CDA 53</b>	02 43 67 36 84	brigitte.lambert@pl.chambagri.fr
<b>CDA 72</b>	02 43 29 24 57	florence.letailleur@pl.chambagri.fr
<b>CDA 85</b>	02 51 36 82 22	cecile.brouillard@pl.chambagri.fr
	02 51 36 82 22	stephane.hanquez@pl.chambagri.fr



Avec le soutien financier :

