

# 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.

Anticiper et s'organiser pour valoriser au mieux vos productions

C'est pourquoi nos réseaux professionnels se sont associés pour vous adresser ces quelques conseils clés.

### 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 aquérir de nouvelles compétences ;
- De rencontres professionnelles pour rester informé.

**Voir page 4**La liste des correspondants

### Document co-rédigé par :

### Les bonnes pratiques de biocontrôle du champ au silo

Le développement des filières bio françaises, 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.

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

#### **PRODUCTION**

#### **Exploitant agricole**

Cultiver: travail du sol, semi-plantation, amendements...

**Opérations connexes :** stockage, lavage, séchage, conditionnement...

**Transporter**: vers le collecteur, le stockeur ou les transformateurs



#### Organismes stockeurs-collecteurs

Réceptionner: identifier, échantillonner, contrôler, classer...

Conditionner: nettoyer, trier, sécher, assembler.... Conserver: ventiler, transiler, désinsectiser, contrôler... Expédier: charger, échantillonner, transporter, livrer

TRANSFORMATION

Alimentation animale/ humaine & IAA

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

corps étrangers

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

Points clés	Pratiques	Objectifs ciblés
Préparation	<ul> <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>	⇒ Limiter les risques ⇒ Faciliter le travail ⇒ Anticiper les problèmes
A l'approche de la moisson	<ul> <li>✓ Repérer les adventices et maladies et adapter sa moisson</li> <li>✓ Idéalement, déstocker la totalité de la moisson précédente</li> <li>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>	⇒ Evaluer et réduire les risques
Moisson	✓ Récolter les grains mûrs, à une humidité inférieure à 15 % ✓ Moissonner les cultures les plus sensibles en priorité (seigle, triticale, lentille)	⇒ Préserver la qualité
Réception	✓ Pré-nettoyer la récolte pour optimiser la ventilation et lutter efficacement contre les moisissures et les insectes ✓ Isoler les produits présentant un risque particulier ✓ Rentrer les grains propres et secs en premier dans une unité de stockage	<ul> <li>⇒ Retirer les impuretés</li> <li>⇒ Faciliter la conservation</li> <li>⇒ Bien connaître ses lots pour bien vendre</li> </ul>
Stockage	<ul> <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>	⇒ Surveiller et anticiper les problèmes
Expédition	✓ Nettoyer le matériel de transport pour éviter les contaminations croisées ✓ Vérifier l'état sanitaire des grains et s'assurer de l'absence de	⇒ Réduire les risques  ⇒ Bien vendre



## Les opérateurs sur nos territoires : organismes collecteurs et stockeurs

Classification

Intérêt marqué pour la collecte

Intérêt variable pour la collecte

Intérêt réservé pour la collecte

NC Non collecté

Avoine Autres kgumine uses-kgumes seca Arritical Fever ole
Avoine Autres kgumine uses-kgumes seca Arritical Fever ole
Bié + Lupin
Avoine + Pois
Avoine + Féver ole
Cranvre graine
Lin fibre
Lupin
Avoine - Féver ole
Cranvre graine
Lin fibre
Lupin
Chanvre graine
Chanvre graine
Chanvre fibre
Lentilles
Couinoa

					v41	Orge	icale iis	Avoine	Tournesol	<u>.e.</u>	Féverole	Pois Luzerne	Tritical + Poi	Ψ.	s + Févero s + lupin	+	Orge+Pois pı Orge + Féver	Orge + Lupir	Avoine + Poi Avoine + Fév	Seigle	Sarrasin Lin graine	fibre	Lupin Chanvre gra	anvre fibr	eautre	Lentilles Quinoa	tterave su
Opérateur	Personne contact	Contact Tel	Contact mail	Aire d'influence Grand Ouest (Départements)	<b>▲</b> Blé		A Mais	ð.	£ 5	Soja	Fé.	Luze	Ē	Ē	l Blé I Blé	Blé	ة ق	ō	<u> </u>	S	בַּ צַ	5	<u> </u>	<u>5</u>	F E	<u> </u>	Be
ACTI	Yves BLIGUET		ybliguet@actisas.fr	44, 49, 56, 85	•	**	~	$lue{lue}$	<u> </u>	~		NC NO	, <b>V</b>		* *	NC NC	•	$lue{}$	**		N/	NC NC	N/C	C NC	NC	NC NC	NC
AGRIAL	Jean Hugues COLAS		jh.colas@agrial.com	14, 35, 37, 44, 49, 50, 53, 56, 61, 72, 85, 86					Ť			ile il				, ac						NC		+		NC NC	$\Box$
AGROBIOEUROPE PINAULT	Jean-Michel BOHUON	02 99 69 40 40	jm.bohuon@pinault-bio.com	Tous départements du Grand Ouest																		NC	NC	C NC		NC	NC
AMC-DUTERTRE	Yoan COHENDY	06 82 02 45 07	y.cohendy@anjoumainecereales.com	14, 27, 35, 49, 50, 53, 61, 72, 76								N	C			NC					NC	C NC	NC	: NC	NC N	NC NC	NC
AXEREAL BIO	François GRANGER	06 01 32 46 30	francois.granger@axereal.com	14, 27, 28, 36, 37, 41, 49, 53, 61, 72, 85																	NC	2	NC	٤	NC		
BIOCER	Grégoire ROUYER	06 22 74 53 55	grouyer@biocer.fr	14, 18, 27, 28, 35, 36, 37, 41, 49, 50, 53, 61, 72, 76								NC NO				NC											
BIOGRAINS	Mathilde HERITEAU	06 17 10 61 40	mheriteau@uapl.com	16, 36, 37, 49, 53, 72, 79, 86, 87								NC										NC		NC			NC
CAP SEINE	Frank ROGER	06 76 04 93 24	franck.roger@capseine.fr	14, 27, 61, 76								NC N				NC						NC		NC			NC
CAVAC*	Alban LE MAO	06 19 38 33 15	m.troussard@cavac.fr	17, 44, 49, 79, 85, 86				NC				NC			NC		NC	NC	NC NC	NC		NC	NC				NC
COOPERATIVE DE CREULLY	T. LEPAINTEUR	02 31 71 25 15	cereales@coopcreully.com	14, 50, 61					NC	NC		NC NO			NC			NC			NC	C NC	NC	C NC	N	NC NC	NC
GRANEO	Yoan COHENDY	06 82 02 45 07	y.cohendy@anjoumainecereales.com	37, 44, 49, 53, 72								N				NC					NC	C NC	NC	) NC	NC N	NC NC	NC
NORIAP	Géraldine POIRET	06 86 67 00 97	gbriet@noriap.fr	60, 76				NC	NC	NC	NC	NC N	C	NC N	NC NC	NC	NC	NC	NC NC								
SEVEPI	Estelle DAUNAS	06 16 40 22 53	estelle.peltier@sevepi.fr	27, 76, 78, 95, 28, 60								NC N	C	NC N	NC NC	NC	NC	NC	NC NC		NC	C NC	NC	C NC		NC	_
SARL AGRO LOGIC	Vincent SEYEUX	06 76 49 08 66	contact@franceglutenfree.fr	35, 49, 53, 44, 61, 72								NC	NC	NC N	NC NC	NC I	NC NC	NC	NC NC			NC					NC
SOUFFLET AGRICULTURE	Benoit OGIER	06 03 85 79 87	bogier@soufflet.com	16, 17, 85, 44, 49, 79, 86, 37																							
TERRENA	Cyrille BLAIN	06 30 52 07 59	cjblain@terrena.fr	16, 17, 35, 36, 37, 44, 49, 50, 53, 56, 61,								N				NC		Ш			N	NC	NC	S NC	NC N	NC NC	NC
TERRENA	Bertrand ROUSSEL	02 40 98 95 32	broussel@terrena.fr	72, 79, 85, 86, 87																		1					
TRISKALIA	Clara BAUDOIN	02 30 82 81 57	contact.bio@triskalia .fr	22, 29, 35, 44, 53, 56								N							NC NC							NC	NC
UFAB	Sophie FERON	02 96 30 73 14	sophie.feron@ufab-bio.fr	14, 22, 29, 35, 37, 41, 44, 49, 50, 53, 56, 61, 72								NC NO			NC			NC		NC N	IC NC	: NC	NC NC	) NC	NC N	NC NC	NC
VEGAM	Jean Hugues COLAS	06 33 17 96 38	jh.colas@agrial.com	22, 35, 56																		NC	NC	: NC	NC N	NC NC	NC
				T											Ŧ								$\overline{-}$				$\overline{}$
AGRI CPS	Hervé PENAUD	03 44 48 46 87	contact@agricps.fr	14, 60, 76	$\rightarrow$	_	+			+				$\vdash$	_	++	_	$\vdash \vdash$	+		4	+	+	$\perp$		#	$\square$
AGROCHANVRE	Jean-Paul SALMON	02 33 59 29 96	jpsalmon.agrochanvre@yahoo.fr	14, 22, 35, 56, 50, 53, 61			-	$\sqcup$		+		+	$+$ $\vdash$	$\vdash$		++		$\vdash \vdash$	+	$\vdash$	+	+	_		$\vdash$	—	$\square$
CHANVRE SERVICE	Pierre FOULON	06 03 11 78 70	p.foulon@chanvreservice.com	76,27,14,50,61,56,35,44	_		+	$\vdash \vdash$		+			$+$ $\vdash$	$\vdash$	_	++	_	$\vdash \vdash$	$+\!\!\!+\!\!\!\!+$	$\vdash$	+	+			$\vdash$	+-	$\vdash$
CHANVRE INNOVATION	Olivier BEHEREC	06 95 53 45 20	o.beherec@chanvreinnovation.com	53,72,61,35,44,49	_			$\vdash$		+			$+$ $\vdash$	$\vdash$		++	_	$\vdash$	+	$\vdash$	+	+	#	4	$\dashv$	+-	$\vdash$
DESHYOUEST	Samuel MAIGNAN	02 99 00 05 59	s.maignan@deshyouest.fr	35, 44, 53	_					+			$+$ $\vdash$	$\vdash$		++	_	$\vdash$	+	$\vdash$	+	+	_	$\vdash$	$\vdash$	+-	$\vdash$
L-CHANVRE	Christophe LATOUCHE	02 96 36 57 12	Ichanvre@orange.fr	22, 29, 35, 56	_		+	$\vdash$	_	+	$\vdash$		$+$ $\vdash$	++	_	++	_	$\vdash \vdash$	+	$\vdash$	+	+	_	4	$\dashv$	4	
MILIN GENTIEG	Bernard CANO	06 42 04 98 67	milingentieg@orange.fr	22, 29, 35, 56, 44, 50, 53, 49, 85	_			$\sqcup$		_			$\bot$	$\sqcup$		++	_	$\sqcup$	$\dashv$	$\vdash$	+	+	+	+	$\vdash$	—	
UCDV	Aurélie OLIVIERO	06 73 40 57 34	aoliviero@ucdv.fr	27, 60, 76, 78									┙╚	Ш					$\perp$		丄	Ш	Ш	Ш	丄		Ш

<sup>\*</sup> Uniquement sur contrat

Contactez vos opérateurs pour plus de précisions, notamment pour C2 et les autres productions non mentionnées dans le tableau



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

		Bretagne
Contacts	Tél.	Mail
► Structures d	e coordina	tion régionale

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

#### ► Structures d'accompagnement technique

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

		Normandie							
Contacts	Tél.	Mail							
► Structures	Structures de coordination régionale								
CoopFrance	02.00.00.45.10	tivilian Assaulant saan							

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

#### ► Structures d'accompagnement technique

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



# Pays de la Loire Contacts Tél. Mail Structures de coordination régionale

CoopFrance		
Ouest	02 90 09 45 10	tjullien@coopouest.coo
Inter Bio PL	02 41 18 61 50	marchesbio@interbiopaysdelaloire.fr
САВ	02 41 18 61 42	cab.filieres@biopaysdelaloire.fr
CRA PL	02 41 18 60 50	vincent.houben@pl.chambagri.fr

### ► Structures d'accompagnement technique

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























Avec le soutien financier :



