



Filière céréales, oléagineux, protéagineux bio de l'Ouest : Poursuivre le développement et s'organiser pour bien valoriser ses cultures de vente

De 2014 à aujourd'hui
+ 120 000 ha en conversion
+ 40 % d'utilisation de blé meunier
+ 22 % de fabrication d'aliment pour bétail

A l'image du marché français des produits biologiques (+ 20 % en 2016/2015), 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 pour répondre aux besoins des marchés.

C'est ensemble et avec l'effort de tous que nous relèverons ce défi. 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^e 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 2017 et 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 silos

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, triticales, 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 stockages et de produits de désinfection ; dioxines, HAP et PCB

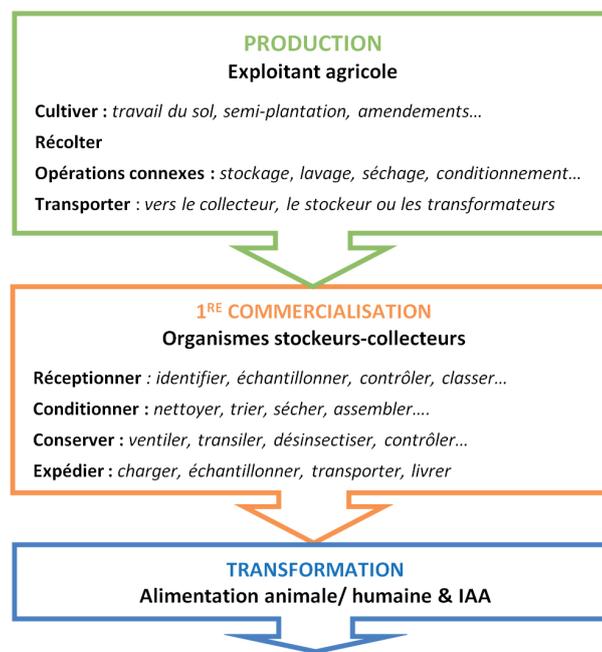
Points clés

Pratiques

Objectifs ciblés

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

LE TRAVAIL DU GRAIN DU CHAMP A L'ASSIETTE



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

Bretagne

Contacts	Tél.	Mail
► Structures de coordination 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 80	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 73 19 43	paul.landrain@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 de coordination régionale		
CoopFrance Ouest	02 90 09 45 10	tjullien@coopouest.coop
ASSOCIATION BIO NORMANDE	02 31 47 22 76	mmarie@bio-normandie.org
CRAN	02 31 47 22 64	sophie.chauvin@normandie.chambagri.fr

► Structures d'accompagnement technique

CDA 14	02 31 51 66 32	t.metivier@calvados.chambagri.fr
CDA 50	02 33 06 46 72	cmilleville@manche.chambagri.fr
CDA 61	02 33 31 49 92	amandine.guimas@orne.chambagri.fr
CDA 27-76	02 32 97 56 08	carole.simon@seine-maritime.chambagri.fr
ASSOCIATION BIO NORMANDE	02 32 09 01 73 02 31 51 66 37	m.moretti@granbhn.fr mschmit@bio-normandie.org

Pays de la Loire

Contacts	Tél.	Mail
► Structures de coordination régionale		
CoopFrance Ouest	02 90 09 45 10	tjullien@coopouest.coop
IBPL	02 41 18 61 50	marchesbio@interbiopaysdelaloire.fr
CAB	02 41 18 61 42	cab.filières@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
GABAnjou	02 41 37 19 39	ecornetgabbanjou@orange.fr
CIVAM Bio 53	02 43 53 93 93	productionsvegetales@civambio53.fr
GAB 72	02 43 28 00 22	frederic@gab72.org
GAB 85	02 51 05 33 38	technicien@gab85.org
CDA 44	02 53 46 61 74	gilles.leguellaout@loire-atlantique.chambagri.fr
CDA 49	02 41 96 75 41	elisabeth.cocaud@maine-et-loire.chambagri.fr
CDA 53	02 43 67 36 84	brigitte.lambert@mayenne.chambagri.fr
CDA 72	02 43 29 24 57	florence.letailleur@sarthe.chambagri.fr
CDA 85	02 51 36 83 87	cecile.brouillard@vendee.chambagri.fr

