



## L'actualité professionnelle de la filière bio dans l'Aude

### EDITO

« Le bulletin de début d'année permet traditionnellement de faire un point sur les actions menées l'an passé et porte un éclairage particulier sur les faits marquants. C'est pourquoi, en complément de ce bulletin départemental, le bulletin régional édité par Sud § Bio vous donnera prochainement des précisions sur le dispositif d'aides pour la bio, mis en place par les services de la région et de l'état dans le cadre de la nouvelle programmation PAC (aides à la conversion et au maintien, mesures agroenvironnementales et climatiques, ...).

Malgré notre insistance et nos propositions au sein de Sud&Bio, le principe d'une aide au maintien pour tous les producteurs bio n'a pas été retenu. Seuls les producteurs récemment sortis de la phase de conversion (moins de 5 ans) pourront avoir accès à cette aide. Pour les « anciens » bio, tout va dépendre du Projet Agroenvironnemental et Climatique (PAEC) en vigueur sur leur territoire et des Mesures (MAEC) sélectionnées. Nous ferons les comptes dans quelques mois, mais étant donné la complexité du dispositif et les critères de priorisation, de nombreux producteurs ne pourront pas bénéficier de ce dispositif et se poseront (ou se posent déjà) la question du maintien de leur activité en bio.

Parallèlement, l'aide à la conversion n'est pas plafonnée et, pour certaines filières, augmentée de 50 % ! On peut craindre un pic de conversions et une déstabilisation subite des filières. Ces mesures ne vont donc pas dans le sens d'un développement progressif et maîtrisé de l'agriculture biologique dans notre région.

A la vue des événements survenus ces derniers jours, je suis bien conscient du caractère « secondaire » de toutes ces préoccupations. Difficile d'être pertinent, et surtout impertinent, dans l'expression de nos réactions. Je préfère simplement citer le Canard et Cabu : « *Ni les religions et leurs intégrismes, ni les idéologues et leurs militants, ni les biens pensants et leurs préjugés ne doivent pouvoir entraver le droit à la caricature, fût-elle excessive.* »

Et Bonne Année à tous »

Henri TUBERY, président du Biocivam 11

### SOMMAIRE

#### Actus du Biocivam Pages 2 à 6

- 1<sup>er</sup> Rendez-vous des vins bio audois
- Action GIEE dans les Corbières
- Les activités récentes du Biocivam

#### Actus locales Pages 7 à 11

- La Biocoop Tournesol a 20 ans !
- Un nouveau groupe Civam dans l'Aude

#### Nous avons rencontré Pages 12 à 14

- Marion Benoist Antoine, productrice de safran bio à Bize Minervois

#### Petites annonces Page 15

#### Agenda bio audois Page 16



## Actus du Biocivam

---

### 1<sup>ER</sup> RENDEZ-VOUS DES VINS BIO DE L'AUDE

#### UN SUCCES RETENTISSANT



Dix-neuf vigneron, une cave coopérative du Limouxin et le Biocivam ont organisé le 1<sup>er</sup> rendez-vous des vins bio de l'Aude, le dimanche 16 novembre 2014, à l'abbaye de Saint-Hilaire, qui, en tant que berceau de la Blanquette de Limoux, 1<sup>er</sup> vin effervescent au monde, a accueilli avec grand plaisir cet événement. Un large public (1000 visiteurs comptabilisés) s'est déplacé pour découvrir avec curiosité les vins biologiques proposés.

#### Du vin bio local, un collectif, un lieu

« Ce salon est une initiative collective portée avant tout par et pour les vigneron qui a pour objectif de faire connaître au public local nos vins, produits sans engrais chimiques, ni pesticides de synthèse. Nous avons pu offrir une jolie vitrine de ce que nous savons faire avec 60 vins de toutes les appellations audoises en blancs, rosés, rouges fruités, de garde, effervescents, sans sulfites... issus des fruits de nos vignes », commente Marc Leseney, vigneron à Festes et Saint André.

Ce salon était aussi l'occasion de montrer que la production viticole et vinicole bio est une activité rentable et valorisante pour ceux qui la pratiquent. En 2012, le vin bio représentait déjà 10 % des ventes de produits alimentaires biologiques en France, avec une croissance de 15 % par rapport à 2011. De marché de niche, le secteur des vins bio est en train de devenir une filière à part entière, et cela, malgré un contexte de crise économique.

« Ce salon, c'est la réalisation d'un rêve de plusieurs d'entre nous qui ont su mutualiser leurs idées et leurs envies pour concrétiser leur besoin de reconnaissance. Ce 1<sup>er</sup> rendez-vous, dans un lieu patrimonial prestigieux de l'Aude, est la preuve d'un esprit d'équipe et d'une belle solidarité que nous avons souhaité partager avec les visiteurs dans une ambiance conviviale », rajoute Marie Gayzard, vigneronne au Domaine Sainte Marie des Pins à Verzeille.

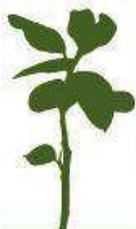


*Les membres du collectif d'organisation*

C'est d'ailleurs la 2<sup>ème</sup> fois que ce monument marque l'histoire viticole audoise car, si en 2014, elle accueillait le premier Rendez-vous des vins bio de l'Aude, en 1531, elle fut le lieu de naissance des bulles du 1<sup>er</sup> vin effervescent au monde : la Blanquette de Limoux.

#### Une belle journée qui sera reconduite

Sous un soleil radieux, un millier de visiteurs du département (principalement du grand carcassonnais), mais aussi des départements limitrophes voire d'autres pays (en particulier d'Espagne), s'est déplacé. Des visiteurs de tout âge, en famille ou entre amis, ont pu déguster et faire leurs achats parmi un large choix de vins bio.



Cet événement aura été un moment inédit pour la viticulture bio audoise où producteurs passionnés, ainsi qu'amateurs et professionnels, se sont rencontrés autour du cloître et des salles de l'abbaye. Les vins bio proposés à la dégustation en libre-service étaient regroupés autour de 9 pôles (rosés, blancs, rouges, effervescents, ...).



*Une des salles de l'abbaye consacrée à la dégustation des vins rouges*

Une méthode innovante pour déguster et découvrir le travail des vignerons. Cette organisation conviviale offrait ainsi une grande liberté aux consommateurs qui ont pu comparer les vins en toute autonomie.

Pour agrémenter la dégustation des vins, les visiteurs pouvaient tester le pain préparé spécialement pour l'évènement par le boulanger de Saint-Hilaire à partir de la farine Flor de Pèira avec de la tomme de vache bio locale.



*Un public nombreux pour déguster, visiter et échanger dans l'enceinte du cloître.*

### **Des animations tout au long de la journée**

La journée fut également ponctuée par des ateliers de dégustation animés par Georges Gracia, maître sommelier de l'Union des Sommeliers de France, des visites guidées de l'abbaye, ainsi que par une animation artistique de la Compagnie les Frères Locomotives sur le folklore viticole audois.

Sous les arcades du cloître, étaient exposées les présentations de chaque domaine ; se tenait également un stand d'information sur l'agriculture biologique

et des ouvrages d'art sur la gastronomie et la culture du vin des Editions de l'Atelier du gué.

Ce salon est devenu réalité grâce au soutien financier du Conseil Général de l'Aude, du GAL de la Haute Vallée (programme européen LEADER), des Bouchons de liège Antonio Almeida, de la Banque Populaire du Sud et du Crédit Agricole. Ont contribué à l'organisation de ce rendez-vous la mairie de Saint Hilaire, la mairie de Pennautier, le Syndicat du Cru de Limoux et le Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc.

L'équipe des 20 vignerons, le Biocivam de l'Aude, les agents de l'abbaye très impliqués, ainsi que la mairie de Saint-Hilaire peuvent être fiers du travail d'équipe réalisé, récompensé par l'excellente affluence du public et les échos positifs relatifs à ce salon.

Les organisateurs, encouragés par le succès de cette première expérience, sont déjà en train de préparer la 2<sup>ème</sup> édition du Rendez-vous des vins bio de l'Aude pour 2015 et ont décidé de pérenniser l'évènement à l'abbaye de Saint Hilaire. Le prochain millésime sera-t-il encore meilleur ?

*Delphine Verniol, assistante technique*

*A la recherche de plus amples informations sur le salon des vins bio ?  
Contacter Delphine Verniol au 04 68 11 79 38 ou sur [biocivam.promotion@orange.fr](mailto:biocivam.promotion@orange.fr)*



## **ACTION GIEE DANS LES HAUTES CORBIERES**

### **VALORISER LES FRICHES ET LA VIANDE BOVINE BIO LOCALE**

Beaucoup d'exploitations d'élevage ne sont pas autonomes pour l'alimentation de leur troupeau et cela, en particulier, en céréales et autres aliments concentrés. L'engraissement est peu pratiqué en élevage bovin biologique, le prix des aliments complémentaires bio riches en protéines étant prohibitif. Pour cette raison, 60 % des jeunes bovins nés en bio sont vendus à l'export en maigre (« broutards ») et en conventionnel.

#### **Répondre à un besoin du terrain**

Suite à ce constat, mais aussi à celui de la forte augmentation des friches dans le département de l'Aude, le Biocivam accompagne depuis plusieurs années des initiatives d'éleveurs cherchant à améliorer la qualité de leurs productions et leur rentabilité. Dans ce cadre, depuis janvier 2013, plusieurs éleveurs du canton de Mouthoumet, dans les Hautes Corbières, se sont rassemblés afin d'aborder ensemble les difficultés de leur profession et envisager la possibilité de remettre en culture collectivement des terres en friche sur le piémont des Corbières, dans l'objectif de produire leur propre méteil bio (céréales et légumineuses en mélange). Cette initiative a donné le jour à un projet global agro-écologique qui vise des améliorations économiques, sociales et environnementales des exploitations concernées grâce à une démarche collective.

Ce travail de groupe a été sélectionné dans le cadre de l'appel à projet CASDAR « Démarche collective pour l'agro-écologie » du Ministère de l'Agriculture comme initiative pilote des futurs GIEE (Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental). Il se déroulera en 3 phases :

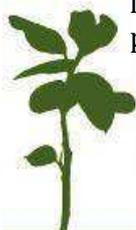
- Réussir à produire du méteil sur des friches viticoles sur la zone de piémont des Corbières
- Améliorer les systèmes d'alimentation et de pâturage extensif des troupeaux
- Favoriser la vente en circuits courts des productions

#### **Un soutien multi partenarial**

Bénéficiant d'un accompagnement du Biocivam, mais aussi d'autres structures comme la fédération départementale des CUMA et la Chambre d'Agriculture, les éleveurs ont créé, en septembre 2014, l'association Agroécologie des Corbières et ont mis beaucoup d'énergie à la recherche de terres. Un long travail de repérage et de prise de contact avec des propriétaires a été engagé sur les communes de Tournissan, Saint Laurent de la Cabrerisse et Ferrals les Corbières. Finalement, ce sont 13 hectares qui sont prêts à être remis en culture avec un méteil orge/avoine/vesce/féverole avec l'aide d'un prestataire de service agricole local. Ceci grâce à 6 propriétaires qui ont accepté de jouer le jeu et de céder leurs terres pour une période de 6 ans.

Le travail de prospection continue avec pour objectif d'arriver dans 3 ans à une 40<sup>aine</sup> d'hectares. Les compléments protéiques et énergétiques produits destinés aux élevages extensifs permettront d'engraisser certains animaux pour proposer la vente directe de viande dans le secteur ou par le biais de la filière Tendre d'Oc en Languedoc Roussillon. Les éleveurs engagés dans le projet acquièrent au fur et à mesure des compétences complémentaires à leur métier de naisseurs en participant à des formations sur les cultures associées ou sur l'engraissement bovin.

Avec cette action, le Biocivam ouvre un nouveau champ d'appui aux producteurs bio en les soutenant dans leurs démarches collectives locales. Ces initiatives agro-écologiques pourront en 2015 solliciter la DRAAF pour un agrément GIEE. Ce label ouvrira la porte à des financements pour l'animation de dynamiques de groupes, des aides pour des investissements collectifs ou l'accès préférentiel à certaines aides MAEC (Mesures Agro-Environnementales Climatiques). Il permettra éventuellement d'échanger des semences fermières en toute légalité.





Réunion de signature des contrats de location en présence de Georges Henri Gayraud et de Damien Lamy, respectivement président et secrétaire de l'Association Agroécologie des Corbières, de M. Gérard Barthez, maire de Ferrals les Corbières et des différents propriétaires de la commune partenaires de l'action.

*Kristel Moinet, animatrice*

*A la recherche de plus amples informations sur ce projet ?*

*Contactez Kristel Moinet au 04 68 11 79 24 ou sur [biocivam.animation@orange.fr](mailto:biocivam.animation@orange.fr)*

## LES ACTIVITES RECENTES DU BIOCIIVAM

### Nos formations

Tout au long de l'année, le Biocivam propose à ses adhérents des journées thématiques de formation ou d'échanges techniques, accompagnées généralement de visites sur le terrain. Depuis notre dernier bulletin du mois de juillet, voici ce que nous avons proposé :

→ Le 5 septembre, une journée dédiée aux **cultures associées de légumineuses et de céréales** a eu lieu à Saint-Laurent de la Cabrerisse. Cette session a permis aux participants de comprendre les relations agro-écologiques des associations de cultures et d'évaluer les freins et les opportunités de cette technique innovante,

→ Le 17 septembre, une formation/démonstration a eu lieu à Montolieu au Domaine de Peyremale, chez Emile Pautou, sur la **gestion des adventices en maraîchage bio par le désherbage mécanique**. Plusieurs outils de désherbage et de travail du sol ont été attelés et mis en démonstration,

→ La **création d'un atelier avicole en AB** (poules pondeuses et volailles de chair) a fait l'objet de 2 journées de formation, les 14 et 23 octobre derniers, à Fanjeaux et à Carcassonne. L'objectif de cette session était d'apporter aux participants les éléments techniques, réglementaires et économiques nécessaires à la création d'une activité d'élevage de volailles en bio,



→ Du 7 octobre au 25 novembre, 2 sessions de formation de 6 jours sur la **pratique éthologique en élevage équin** (niveaux de perfectionnement) ont eu lieu à Soulatge et à Vigneveille, pour 2 groupes d'éleveurs et d'utilisateurs de chevaux. Cycles animés par Marc Ardeneus (formateur spécialisé en éducation, dressage et équitation éthologique),

→ Une journée technique sur la **conservation des légumes bio**, animée par Catherine Mazollier (référente maraîchage bio au GRAB d'Avignon) a eu lieu à Carcassonne et Castelreng le 26 novembre, dans le but d'aider les maraîchers bio diversifiés à comprendre l'évolution des légumes après la récolte et les aider à choisir les bons équipements de stockage.



*Au total, ce sont 52 agricultrices/teurs, éleveuses/eurs et porteuses/eurs de projet qui ont bénéficié de ces journées techniques.*

## Nous y étions



→ **16<sup>ème</sup> Foire Bio de Couiza** – 2 & 3 août 2014 : tenue d'un stand d'information sur l'agriculture biologique et participation à une table ronde sur l'installation en bio,

→ **20<sup>ème</sup> anniversaire du magasin Biocoop Tourne-Sol** – 10 & 11 octobre 2014, à Carcassonne : tenue d'un stand d'information sur l'agriculture biologique et participation à une table ronde sur le développement de la bio dans l'Aude.

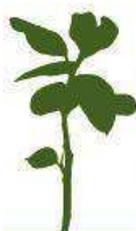
## Appui à l'installation agricole

Le Biocivam fait partie des organismes impliqués dans l'installation agricole en apportant sa compétence spécifique dans le domaine de l'agriculture biologique. A ce titre, nos animatrices et animateurs participent à différents rendez-vous annuels sur cette thématique dans l'Aude. Comme chaque année, nous avons été présents en 2014 :

- au **forum départemental à l'installation** (organisé par le Point Info Installation de l'Aude),
- aux différents **stages 21 heures** (stages collectifs de 3 jours ayant pour objectif de permettre aux porteurs de projet de faire le point sur leur future installation et d'acquérir des connaissances complémentaires en rencontrant divers organismes agricoles),
- aux **sessions de CDOA** (Commission Départementale d'Orientation Agricole) donnant son avis sur les projets d'installation aidés dans le département,
- à la **formation « Certificat de Spécialisation, Conduite de production en AB, commercialisation et transformation »** dispensée par le CFPPA des Pays d'Aude (pour plusieurs journées d'intervention sur l'agriculture biologique),
- à la **formation « De l'idée au projet »** organisée tous les ans par l'ADEAR 11 (pour une intervention sur l'installation en production bio).

*Carole Calcet, animatrice*

*A la recherche de plus amples informations sur l'installation en AB ?  
Contacter Carole Calcet au 04 68 11 79 17 ou sur [biocivam.carole@orange.fr](mailto:biocivam.carole@orange.fr)*



## Actus locales

### LA BIOCOOP TOURNESOL A 20 ANS

*Les 10 et 11 octobre derniers, la Biocoop Tourne-Sol, basée à Carcassonne, fêtait ses 20 ans d'existence. Le Biocivam, invité à participer à cette manifestation, profite de ce premier bulletin de l'année 2015 pour revenir sur cet événement et interroger les 2 co-gérants du magasin, Marie Richard et Delphin Bettencourt, sur leur vision de la filière bio audoise.*

#### Fêter vos 20 ans ! Au-delà de l'aspect festif, quel était l'objectif de cet événement ?

Nous avons beaucoup de nouveaux consommateurs de produits bio. C'est souvent leur 1<sup>ère</sup> démarche vers un comportement plus « écolo ». Ils ne sont pas toujours sensibilisés sur des sujets plus larges en lien avec la santé, l'alimentation saine, l'éducation alternative, l'écoconstruction, ... Notre objectif était donc de faire connaître à ce public l'étendue de la « philosophie bio » alliant la nature à une dimension sociale et économique. Le 2<sup>ème</sup> objectif était tout simplement de se faire plaisir et de passer un moment convivial et festif avec nos producteurs et nos clients.



#### Quelle a été l'évolution de votre magasin depuis 20 ans ?

En octobre 1994, Marie et Dominique (anciens producteurs de plantes aromatiques et médicinales) créent la Biocoop Tourne-Sol et s'installent près du canal, à Carcassonne, sur une surface de 80 m<sup>2</sup>. Petit à petit, l'équipe s'est étoffée et les références ont augmenté (développement des articles non alimentaires notamment).



Un 1<sup>er</sup> déménagement a eu lieu en 2004 dans un local de 180 m<sup>2</sup> dans la zone industrielle de la Bouriette. A cette époque, 7 salariés composent l'équipe. En 2011, second déménagement/agrandissement, nous nous sommes installés sur 400 m<sup>2</sup>, dans la zone Salvaza et nous avons développé l'ensemble de nos gammes de produits (notamment le rayon du vrac). Notre équipe compte aujourd'hui 12 salariés et 3 personnes en intérim.

#### Quelle est votre politique d'approvisionnement local ?

Nous travaillons avec les producteurs qui se font connaître auprès de nous et avec ceux que nous rencontrons dans notre réseau militant. Nous avons toujours souhaité favoriser l'approvisionnement local. Cette volonté s'est accentuée en 2011, lors de l'installation dans notre local actuel, ce qui nous a permis de référencer globalement plus de produits. Depuis environ 10 ans, nous maintenons la proportion de nos approvisionnements locaux aux alentours de 16 % à 17 % de notre chiffre d'achat total. Notre volume d'achat global ayant fortement augmenté en 10 ans, nos achats locaux sont passés de 100 000 € en 2004 à 280 000 € en 2014. Nous avons donc quasiment multiplié par trois nos achats locaux en provenance de 80 producteurs environ. Ceci est le résultat d'une forte volonté interne de notre magasin et n'oublions pas que c'est le 1<sup>er</sup> article de la Charte Nationale du réseau Biocoop.

De plus, nous sommes situés dans un département où la production bio répond bien à nos demandes et présente une grande diversité de produits. Même si certains « anciens » producteurs arrêtent leur activité, il y a toujours des nouveaux qui reprennent le flambeau et la



production bio audoise se développe. Pour certains produits, nous nous fournissons quasiment à 100 % dans le département comme par exemple le pain, les œufs et le miel. Globalement, nos besoins en matières premières de base sont couverts.

### **Comment s'articule la politique nationale du groupe Biocoop avec la philosophie de chaque magasin en termes d'approvisionnement local ?**

En ce qui concerne les achats locaux, nous avons une totale liberté. Il n'y a aucune restriction, c'est même l'inverse, nous y sommes encouragés. Il y a évidemment des produits pour lesquels nous sommes limités par la production audoise, comme le lait qui est peu produit dans le département et ses alentours. Chez Biocoop, notre définition du « local » se traduit par un périmètre de 150 km autour du point de vente.

### **Quelles sont les difficultés de l'approvisionnement local ?**

Nous manquons de certaines catégories de produits qui pourraient pourtant être cultivés dans notre département. C'est le cas notamment de la famille des fruits secs et en particulier des amandes décortiquées qui se vendent très bien. Nous vendons également des volumes importants d'abricots et de raisins secs, de noisettes et de noix. Nous nous fournissons donc dans d'autres régions françaises ou à l'étranger quand il n'y a pas d'autres solutions.

En ce qui concerne les légumes, le fonctionnement de notre approvisionnement local s'est grandement amélioré depuis que nous organisons une réunion de planification annuelle avec les maraîchers. Cela permet un travail de long terme dans la confiance et évite le fonctionnement de type « dépannage » qui consiste à ce que les producteurs nous amènent leur surplus à des moments ponctuels, ce qui n'est pas satisfaisant sur la durée.



Par ailleurs, il y a encore de la place pour le référencement de produits audois en fromages. Il est vrai que la concurrence avec les approvisionnements provenant des filières nationales de Biocoop est d'une bonne dimension qualitative. Le réseau Biocoop proposant des fromages d'excellente qualité gustative à des prix raisonnables. Un travail de long terme a été mené en amont depuis une 15<sup>aine</sup> d'années sur la professionnalisation des producteurs du réseau et la mise en valeur dans les magasins Biocoop.

Nous avons encore des possibilités de commercialisation pour des colis de viande (bovine, ovine et porcine) et de la charcuterie (pâtés et saucissons). Les produits transformés locaux à base de fruits, de légumes et de céréales auront également un très bon accueil (confitures, pâtes...).

### **De votre point de vue, quelle a été l'évolution de la filière bio dans l'Aude ces dernières années ?**

Après une 1<sup>ère</sup> vague de producteurs extrêmement militants et engagés qui ont « installé » l'agriculture biologique dans le département, nous observons régulièrement de nouvelles recrues. Les producteurs actuels ont des profils plus diversifiés, avec des parcours professionnels et personnels très variés. Alors qu'il y a eu des périodes où l'installation et la conversion en bio ont ralenti, nous constatons avec plaisir ces derniers temps qu'une nouvelle génération de jeunes s'installe dans un esprit collectif et collaboratif, notamment dans le cadre de projets soutenus par l'association Terre de Liens.



## Et du point de vue de l'évolution du comportement des consommateurs ?



De la même manière que du côté des producteurs, il y a eu une 1<sup>ère</sup> génération de consommateurs écolo-militants et/ou très concernés par l'alimentation et la diététique. Puis, peu à peu, les magasins de diététique ont laissé la place aux magasins bio. Les consommateurs d'aujourd'hui sont plutôt concernés par leur santé, notamment suite aux crises sanitaires et aux phénomènes d'allergies qui se généralisent (gluten, produits laitiers, ...). Ils sont vigilants sur l'origine et les modes de fabrication des aliments qu'ils achètent. Nous avons un public qui aime se renseigner, être informé et qui lit attentivement les étiquettes.

Le réseau Biocoop tente de répondre au mieux à ces exigences et d'instaurer une relation de confiance avec ses clients, en leur expliquant notamment que la filière bio est contrôlée tout au long de la chaîne, en passant par la transformation et jusqu'à la commercialisation. La qualité et le goût des aliments bio jouent

évidemment un rôle primordial. C'est le 1<sup>er</sup> critère qui fidélise les nouveaux consommateurs. Sur ce point, nul besoin d'arguments, il suffit de goûter.

## La réglementation européenne de l'AB est actuellement en cours de révision, le réseau Biocoop est-il intégré à ce travail au niveau national ?

Oui, le réseau Biocoop participe à la réflexion réglementaire actuelle dans le cadre du CNAB (Comité National de l'Agriculture Biologique) de l'INAO. Biocoop participe par ailleurs à diverses instances œuvrant à la construction de la filière bio française de manière générale et sur des sujets spécifiques (OGM, semences paysannes, marque BioCohérence de la FNAB, commerce équitable).

## Qu'auriez-vous à dire à des producteurs locaux certifiés en bio et souhaitant commercialiser par l'intermédiaire de votre magasin ?

Tout d'abord, que nous sommes toujours ouverts pour les rencontrer et discuter ensemble. Un travail en amont (avant que les produits ne soient disponibles) est intéressant et permet aux producteurs d'ajuster leur proposition aux attentes et aux goûts de nos clients, avec qui nous sommes en prise directe. Ainsi nous co-construisons l'approvisionnement et permettons aux paysans de mettre en place leur activité. A notre échelle, nous pouvons échanger directement avec le producteur sur ses produits et ajuster le partenariat. Nous avançons ensemble, c'est une relation de confiance à long terme.

Il faut cependant garder à l'esprit que nous ne référençons pas forcément un produit parce qu'il est bio et local. Nous avons évidemment des exigences en termes de qualité gustative et de placement au niveau du prix. Notons également que les exigences du réseau Biocoop sont supérieures à celles du cahier des charges européen de l'AB. De plus, pour un même produit, nous ne travaillons jamais à 100 % avec un producteur. L'inverse est vrai également, nous demandons à nos producteurs d'avoir plusieurs circuits de commercialisation, afin de ne pas dépendre entièrement de nos achats. La vente au sein de notre magasin doit être uniquement l'un de leurs débouchés. C'est l'ensemble de ces paramètres qui oriente notre décision finale.

## Quelles sont les exigences complémentaires du réseau Biocoop ?

Nous demandons par exemple aux éleveurs de volailles d'assurer une alimentation 100 % bio des animaux. Nous référençons les produits provenant de fermes engagées totalement en bio, nous refusons les approvisionnements d'exploitations en situation de mixité bio/non bio.



Par ailleurs, nous encourageons nos fournisseurs à s'engager dans des démarches complémentaires de certification, comme les chartes privées Biocohérence, Nature et Progrès ou les Simples (pour les plantes aromatiques et médicinales). Ce n'est pas une obligation mais plutôt l'indicateur d'un modèle d'agriculture biologique exigeante, de petite taille, familiale et paysanne, qui nous tient à cœur. Cette orientation nous permet de nous rapprocher de la politique menée au niveau national par le réseau Biocoop.

### Quelles modalités de livraison doivent respecter les producteurs ?

Nous avons une capacité de stockage limitée, nous demandons donc aux producteurs de livrer leurs produits régulièrement. Pour les denrées périssables, il s'agit souvent d'une livraison par semaine. Pour les produits secs ou transformés, ce peut être tous les mois ou tous les 2 mois. Certains producteurs s'organisent collectivement et se partagent les livraisons.

*Propos recueillis par Carole Calcet, animatrice*

*Nous remercions chaleureusement Marie et Delphin pour le temps qu'ils ont accordé à la réalisation de cet article.*



## UN NOUVEAU GROUPE CIVAM

### L'ANTENNE AUDOISE DE LA FRCIVAM LANGUEDOC-ROUSSILLON

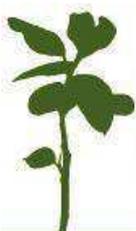
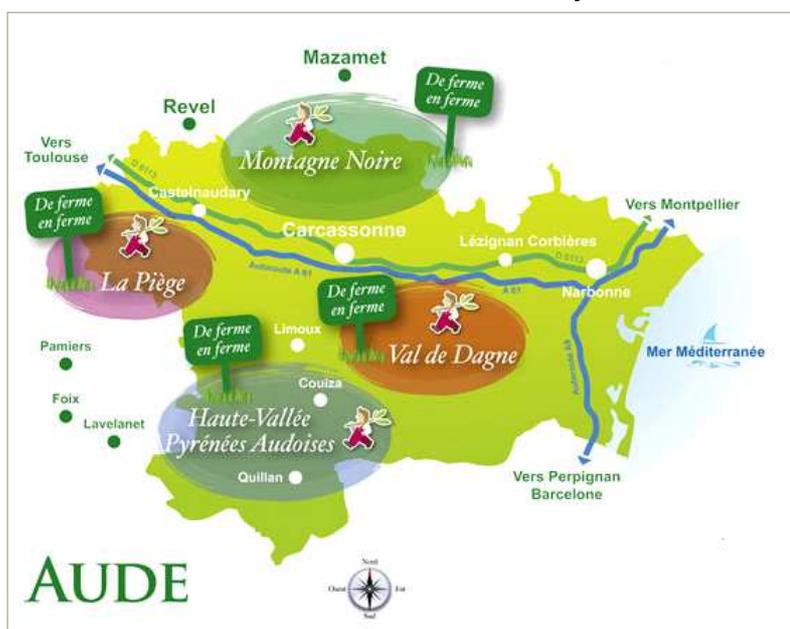
Suite à un accroissement d'activités dans l'Aude, la FRCIVAM Languedoc-Roussillon (Fédération Régionale des Centres d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) a recruté, depuis le 28 août 2014, une nouvelle animatrice pour le département, Nathalie Ramos.

Ses missions consistent à l'accompagnement de l'organisation des journées « De ferme en Ferme » et à l'émergence d'autres actions comme l'accueil pédagogique à la ferme, l'appui autour de dynamiques en agriculture durable et le développement des circuits courts.

### Action « De Ferme en Ferme »

L'action « De Ferme en Ferme » dans l'Aude consiste en l'organisation de 4 journées de portes ouvertes à la ferme au sein de 4 territoires distincts : la Montagne Noire, le Val de Dagne, le secteur Piège/Lauragais et la zone de la Haute Vallée de l'Aude et des Pyrénées Audoises. Rassemblés autour d'objectifs communs, les agriculteurs proposent au public des visites gratuites et commentées de leurs fermes, ainsi que des dégustations de produits élaborés dans le respect de l'environnement et des terroirs.

Cette opération, qui a 20 ans aujourd'hui, est une vraie réussite dans l'Aude. Elle accueille plus de 20 000 personnes par an, venant de tout le département et des zones limitrophes. Ces journées sont l'occasion pour un public urbain de découvrir la vie à la ferme. Par ailleurs,



elle a également permis aux producteurs d'élargir et d'asseoir leurs productions en circuits courts par la création d'une clientèle locale et fidèle.

Les agriculteurs intéressés peuvent rejoindre cette opération. Les organisateurs évaluent les possibilités d'intégration aux réseaux « De ferme en ferme » en fonction de l'emplacement de l'exploitation (cohésion des territoires), de l'activité pratiquée (afin d'éviter les doublons) et de la qualité du mode de production.

*L'opération bénéficie d'un site Internet dédié : [www.fermiers-audois.fr](http://www.fermiers-audois.fr)*

### **Accueil éducatif à la ferme**

Les CIVAM accompagnent les associations départementales *Racines* constituées de réseaux d'agriculteurs accueillant à la ferme des enfants et des jeunes publics variés (scolaires, centres de loisir, ...). *Racines* propose aux agriculteurs de se former sur la fonction d'animateur/éducateur à l'environnement, d'échanger sur les pratiques de transmission des savoirs et de bénéficier d'outils pédagogiques adéquats. En 2015, le Biocivam 11 travaillera en partenariat avec la FRCIVAM LR à l'adaptation d'une mallette pédagogique spécifique aux fermes en AB.

Nathalie Ramos est chargée de redynamiser et de relancer le réseau d'accueil pédagogique à la ferme *Racines 11*. Si vous êtes intéressé/e par ce type d'activité sur votre exploitation, vous pouvez rejoindre le réseau en contactant l'antenne audoise de la FRCIVAM LR ( coordonnées en bas de page).

### **Agricultures durables en Méditerranée**

Depuis 2011, la FRCIVAM LR travaille, en partenariat avec la FRCIVAM PACA, à la caractérisation et au développement des agricultures durables au sein des territoires Méditerranéens français. Après un important travail de diagnostic, la gestion durable des sols agricoles et la préservation de la ressource en eau ont été jugés prioritaires par les agriculteurs.

Pour répondre à ces enjeux, un ensemble de pratiques agricoles remarquables a été identifié. Il s'agit maintenant de les faire connaître largement par un travail de capitalisation et de diffusion : site web, fiches et films. L'antenne de l'Aude fera le suivi de ces initiatives dans le département. Des fiches ont déjà été réalisées et deux films ont été tournés dans l'Aude. L'un porte sur l'enherbement de la vigne, l'autre est consacré à la diversification en arboriculture. Ces films sont consultables sur le site [www.ad-mediterranee.org](http://www.ad-mediterranee.org).

### **Appui aux initiatives en circuits courts**

Nathalie Ramos est également chargée d'appuyer les initiatives de commercialisation en circuits courts en lien avec les programmes portés par la fédération régionale et les partenaires locaux : forum des circuits courts, observatoire, formations, diagnostics....



***Prendre contact avec l'antenne audoise de la FRCIVAM LR***

*Nathalie Ramos - Animatrice*

*Ligne directe : 04 68 11 79 16 / E-mail : [aude.frcivamlr@gmail.com](mailto:aude.frcivamlr@gmail.com)*

*Basée à la Chambre d'agriculture de l'Aude, à Carcassonne.*

*Propos recueillis par Delphine Verniol*



## **Nous avons rencontré... Marion Benoist-Antoine**

### **PRODUIRE DU SAFRAN BIO DANS LE MINERVOIS**

#### **UN CHOIX DE VIE ET DE CŒUR**

##### *Portrait de Marion Benoist-Antoine, Safran de Bize*

*2 500 m<sup>2</sup> de culture de safran sur 2,2 hectares de surface agricole totale certifiée en AB  
Production de safran et de sirops à base de plantes aromatiques bio depuis 2012  
Commune de Bize-Minervois*

#### **Quel est ton parcours professionnel ?**

Après une carrière dans la musique et les médias en Angleterre pendant 15 ans, j'ai entamé une reconversion professionnelle juste avant mes 40 ans. J'ai découvert par hasard le Minervois et ce fut un véritable coup de foudre. J'ai compris très vite que c'était le lieu où je souhaitais m'installer pour y mener un nouveau projet professionnel qui mêlerait un projet de vie et mon métier. L'envie d'être chef d'entreprise et de mener mon projet de A à Z m'animait également.



#### **Qu'est-ce qui t'a amené à la culture de safran bio ?**

J'avais auparavant découvert la culture de safran dans le cadre de festivals indépendants en Angleterre. J'ai immédiatement trouvé que c'était une très belle production. Ayant toujours rêvé de mettre les mains dans la terre et ayant également une passion pour la cuisine, la culture de safran m'a semblé réunir ces deux univers. L'agriculture, et en particulier la culture de safran, peut être aussi créative que la musique, elle fait partie de la même famille de plaisirs. L'idée de pratiquer une activité créatrice d'emplois, notamment pour les femmes, me plaisait beaucoup. En effet, la culture de safran est une activité qui se prête très bien à la main d'œuvre féminine. Elle demande de la patience et du rythme à la fois. Par ailleurs, produire mon safran en bio était une évidence.

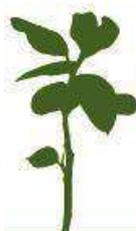
#### **Comment se déroule la production de safran sur une année ?**

Nous avons planté il y a 3 ans 25 000 crocus de safran. Bien que la production de safran soit exponentielle et que chaque pied de crocus se démultiplie l'année suivante, il est plus prudent de planter en excès, afin de compenser les pertes causées par les divers ravageurs du safran (sangliers, rats, taupins et autres petits animaux). Le choix de la parcelle est capital. Elle doit être drainante car les crocus



craignent les maladies cryptogamiques liées à l'humidité stagnante, ce qui peut détruire totalement la culture. La plantation se fait entièrement à la main compte tenu de la fragilité des bulbes, sur un sol bien préparé, décompacté et épierré. Il est préférable de clôturer la parcelle.

La récolte est l'étape majeure de la culture de safran. Tout se joue à ce moment précis de l'année. Elle se fait entièrement à la main et demande beaucoup de main d'œuvre. Je travaille avec une équipe de saisonniers via des TESA. La récolte s'étend généralement sur 3 semaines entre mi-octobre et fin décembre. La fleur de safran ne vit que 24 heures une fois qu'elle est sortie de terre et qu'elle a été exposée au soleil. Au-delà de cette durée, la fleur sera trop ouverte et des impuretés auront pu s'y introduire. Elle doit donc être cueillie à peine éclose pour assurer une excellente qualité de l'épice. Chaque crocus présente plusieurs tubes floraux et donne plusieurs



fleurs qui peuvent éclore tout au long d'une même journée. C'est pourquoi, nous sommes obligés d'assurer plusieurs passages dans la parcelle au cours d'une journée de récolte.

Puis vient l'étape de l'émondage (coupe de la partie rouge du pistil) pendant laquelle tous les cueilleurs travaillent autour d'une table pendant des heures. C'est une étape très particulière qui demande un travail sur soi, de la patience et de la minutie pour aboutir à un produit fin et de qualité. De plus, nous avons fait le choix d'enlever le pollen de chaque pistil afin d'éviter un goût trop sucré. Nous coupons également le pied du pistil car il amène de l'amertume. Cette dernière étape n'est pas réalisée par tous les safraniers, pourtant, elle permet d'obtenir un safran très subtil en termes de saveurs.



Une fois l'émondage terminé, il faut sécher les pistils de safran dans la foulée. Nous réalisons le séchage au feu de bois, technique délicate qui ne supporte aucune erreur. Il ne faut pas brûler le safran, ni le laisser humide. Le feu de bois permet d'ajouter une palette de saveurs supplémentaires tout en veillant à ne pas masquer le goût très fin de l'épice. Un séchage doux ou vif peut se faire grâce à l'utilisation de la braise ou des flammes, choix dépendant de l'hygrométrie ambiante et du

produit final désiré. Là encore, il faut sécher plusieurs fois par jour, au fur et à mesure des fleurs récoltées dans la journée.

Nous ne conditionnons pas le safran de suite. En effet, c'est une épice qui s'affine et développe ses saveurs avec le temps. Il est d'ailleurs possible de conserver du safran plusieurs années. Nous stockons notre safran dans des bocaux (températures de conservation et durées d'affinage variables en fonction du produit final souhaité). La conservation doit bien sûr se faire à l'abri de la lumière et de l'humidité.

### **Quelles sont les particularités propres au safran ?**

La culture de safran est menée entièrement à la main, de la plantation au séchage. Ce n'est pas une production mécanisable du fait de la fragilité des fleurs. Elle présente donc de grands besoins en main d'œuvre. Chaque étape est longue et délicate : plantation, récolte, émondage et séchage. Il faut être un peu fou pour devenir safranier ou pour le moins être totalement passionné !

De plus, tout se joue une fois par an, au moment de la récolte qui demande une grande précision, de la constance et beaucoup de délicatesse. Je dois donc choisir avec soin mon équipe de saisonniers. Il faut une vraie implication de chacun pour obtenir à la fin un produit de qualité et d'excellence. Rappelons également que 180 à 200 fleurs sont nécessaires pour obtenir un gramme d'épice ! Alors certes, le safran est un produit cher, mais si l'on prend en compte l'ensemble du travail réalisé en amont, le prix est amplement justifié.

### **Les conditions climatiques difficiles de 2014 ont-elles impacté ta récolte de safran ?**

Par chance, je n'ai pas subi de dégâts pendant les épisodes de fortes pluies et de grêle. Ma parcelle de safran étant bien drainée, les excès d'eau ont pu s'écouler. Les fortes précipitations de cet automne et la très grande douceur des températures ont tout de même eu des conséquences sur la culture. La terre saturée en eau a abîmé les tubes floraux et les pousses ont eu du mal à sortir car c'est le froid qui active l'éclosion des fleurs de safran. La récolte 2014 a donc été plus faible que l'année précédente.



### Comment commercialises-tu tes produits ?

Vendre son safran est peut-être la partie la plus difficile du métier. Cela demande beaucoup de pédagogie car ce n'est pas un produit de consommation courante. Il faut se faire connaître, participer à des marchés et proposer des dégustations. Le safran est une épice douce et très concentrée qui ne s'utilise pas n'importe comment. Elle donne beaucoup de goût à un plat pour une très faible quantité utilisée. Pour ma part, je commercialise dans des épiceries fines, chez des restaurateurs, dans des boutiques spécialisées, chez des semi-grossistes et en ligne sur mon site. J'utilise un packaging très soigné.

Une des difficultés dans le secteur du safran est la concurrence venant de l'étranger. En effet 80 % du safran vendu en France est d'importation. Il peut être jusqu'à 10 fois moins cher que le safran français.

Je vends également des sirops de plantes à base de thym, de romarin et de laurier. Les plantes que j'utilise poussent naturellement sur mon terrain. Je propose des sirops très concentrés en plantes, contenant un minimum de sucre. J'essaie de réaliser des produits dont je puisse être fière et qui procurent du plaisir. C'est une très belle récompense !



### Quels sont tes projets pour l'avenir ?

Concernant le safran, je ne prévois pas d'augmentation de surface. La main d'œuvre nécessaire est déjà tellement conséquente que ça ne sert à rien d'agrandir les capacités de production, au risque de ne plus pouvoir tout gérer. Envisager un travail collectif avec d'autres safraniers serait vraiment très intéressant, mais à une seule condition : avoir absolument les mêmes exigences sur le produit fini. Certaines personnes se lancent dans la production du safran car il peut être très rémunérateur, mais la qualité du produit n'est pas toujours au rendez-vous.

A terme, j'aimerais également planter des oliviers, des amandiers ainsi que d'autres plantes aromatiques afin de compléter ma gamme de sirops.

### Quels conseils donnerais-tu à des porteurs de projet en safran bio ?

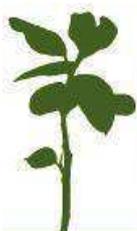
La production de safran demande une grande implication personnelle car le temps de travail est extrêmement important à certains moments de l'année et un salaire n'est pas toujours dégagé en début d'activité. Avant d'en faire son activité professionnelle, il est important, si c'est possible, d'essayer la culture de safran à titre personnel et expérimental. Chaque terrain ayant ses particularités, cela permet de faire les premières erreurs sans trop de stress mais en conditions réelles.

En commençant, il est important de prévoir une petite réserve de trésorerie car ce n'est pas un produit qui se vend tous les jours. Il est d'ailleurs difficile de jongler entre les 2 parties du métier que sont la production et la commercialisation. Car il faut suffisamment de production pour assurer la commercialisation et il faut assez de commandes pour vendre sa production. C'est donc un exercice d'équilibriste ! La commercialisation prend beaucoup de temps, il faut absolument l'anticiper.

Pour se lancer, l'installation avec les aides JA (Jeune Agriculteur) joue un rôle important pour affiner le projet. Il y a également une forme de fierté quand le projet est accepté et validé par la profession agricole locale, c'est l'aboutissement d'un gros travail en amont.

*Propos recueillis par Carole Calcet*

*Merci beaucoup à Marion pour le temps qu'elle nous a accordé !*



## Petites annonces

---

### Matériel agricole

→ Vente matériel (principalement activité plantes aromatiques et médicinales) : balance mécanique Kuhn 25/500 kg, décavaillonneuse Egretier mécanique semi-automatique droite et gauche, herse agricole repliable 3 m, petite souffreuse 3 points, cultivateur 9 dents "queue de cochon" 1.80m, ramasse sarments, tracteur IH 844S 4RM avec chargeur vertical avant 3,50m de haut, pieds mère plantes aromatiques.

Contact : 07 87 29 09 43 pour plus de détails et prix de vente

### Céréales, fourrages et pailles

→ Vente de foin de luzerne certifié bio 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> coupes 2014, en balles rondes dans l'ouest audois.

Contact : G. Dandine - 06 03 74 83 68

→ Vente de triticale bio.

Contact : 06 07 49 60 87

→ Vente de foin bio, plutôt adapté aux élevages bovins.

Contact : Laurent Loupiac - 06 22 32 06 50 (Saint-Papoul)

→ Vente de méteil bio à base d'orge à 70 % et avoine/pois en big-bags de 700 kg. Prix : 380 € TTC.

Contact : François Gardey de Soos  
Port. 06 51 94 73 75

### Animaux

→ Souhaite acheter cinq porcelets bio.

Contact : Justine Berthier - 06 32 79 58 84

### Terres agricoles

→ Terrain agricole bio à vendre à Massac pour cause de départ en retraite. Ferme de 1,4 Ha en Hautes Corbières, aux environs de Mouthoumet. Production pendant 9 ans de roses en bio. Ruisseau actif toute l'année. Installation solaire en fonctionnement. Terrain viabilisable, dont une partie constructible pour habitation. Présence d'un laboratoire de transformation de 22 m<sup>2</sup> homologué (sauf produits carnés) ainsi qu'un hangar de 30 m<sup>2</sup> en ossature bois.

Contact : Mme et M. Million Bernard

Tél. 09 63 25 15 62 - <http://rosesetdelices.fr/>

→ Recherche repreneur en maraîchage bio pour fermage à la Foncière Terre de Liens pour la saison 2014 et les suivantes (fermage de 9 ans avec clauses environnementales). Terres situées à Limoux (quelques kilomètres du centre mais en Zone Nature).

Surfaces : 0,45 hectares de maraîchage cultivé et 0,5 hectare à défricher, 480 m<sup>2</sup> de serres montées et couvertes de plastique thermique (2 serres de 8 m x 30 m) et une serre de 240 m<sup>2</sup> non montée. Exploitation certifiée AB depuis 4 ans. La reprise comprend la parcelle clôturée (anti-sangliers, électrifiée), l'usage d'un bâtiment agricole pour le stockage et la station de pompage en usage partagé avec un arboriculteur, les conduites principales d'irrigation, l'électricité 220 V sur la parcelle et la station de lavage des légumes. Irrigation opérationnelle toute l'année. Vente bihebdomadaire à la ferme (paniers de légumes par abonnement et vente au détail), approvisionnement de magasins bio et d'une "Ruche Qui Dit Oui" locale. Parc équin avec abreuvoir et abri en stabulation libre, plus autres parcs sans abris.

Contactez les annonceurs :

- Foncière Terre de Liens, Séverine Pellerin :  
09 70 20 31 36 [s.pellerin@terredeliens.org](mailto:s.pellerin@terredeliens.org)

- Le maraîcher, Vincent Bermond :  
04 68 74 34 92 - 06 38 92 88 11  
[v.bermond@no-log.org](mailto:v.bermond@no-log.org)

### Demande d'emploi

→ Je suis à la recherche de productrices/teurs bio embauchant des saisonniers dans le département de l'Aude. Je suis disponible actuellement et intéressée par les cultures suivantes : maraîchage, vigne, production de pommes, horticulture et pépinières (éventuellement la production de maïs).

Contact : Claire Gwinner - 06 62 36 29 71



## Agenda bio

---

### FORMATIONS & JOURNEES TECHNIQUES

→ 29 janvier 2015, Carcassonne – Formation « Soins de la vigne par les plantes »  
Intervenant : Gérard Augé (formateur indépendant) - Organisation Biocivam 11

Contact : Delphine Verniol – 04 68 11 79 38 – [biocivam.promotion@orange.fr](mailto:biocivam.promotion@orange.fr)

→ 29 janvier 2015, Nîmes - Journée d'information et d'échanges sur la révision de la réglementation européenne de l'AB, animée par la FNAB et le SYNABIO - Organisation Sud et Bio LR

Contact : Arielle Bourgeon - 04 67 06 23 48 - [arielle.bourgeon@sud-et-bio.com](mailto:arielle.bourgeon@sud-et-bio.com)

→ 5 février et 2 avril 2015, Carcassonne – Cycle de formation sur l'oléiculture bio : implantation du verger, irrigation, fertilisation et entretien du sol, gestion sanitaire (maladies et ravageurs), références technico-économiques. Intervenant : Marie Singer (CivamBio 66)

Contacts : Carole Calcet - 04 68 11 79 17 – [biocivam.carole@orange.fr](mailto:biocivam.carole@orange.fr)

→ 20 février 2015, Lézignan – Autoproduire ses plants maraîchers biologiques francs et greffés (atelier pratique de greffage l'après-midi). Intervenant : Catherine Mazollier (GRAB Avignon)

Contacts : Carole Calcet - 04 68 11 79 17 – [biocivam.carole@orange.fr](mailto:biocivam.carole@orange.fr)

→ Mars 2015 (dates et lieu à définir) – Engraissement des bovins bio.

Intervenant : Corinne Amblard (chargée de mission « filière viande » au CivamBio Ariège)

Kristel Moinet – 04 68 11 79 24 – [biocivam.animation@orange.fr](mailto:biocivam.animation@orange.fr)

→ 17 et 25 Mars 2015 – Formations sur la PAC 2015/2020 et les nouvelles mesures d'aide à l'AB.  
Intervenant : Max Haefliger (Biocivam 11).

Contact : Delphine Verniol – 04 68 11 79 38 – [biocivam.promotion@orange.fr](mailto:biocivam.promotion@orange.fr)

---

### Bulletin d'info Biocivam, lettre d'information rédigée et éditée par le Biocivam 11

#### Coordination, correction et mise en page

Carole Calcet

#### Rédaction des articles et relecture

L'équipe salariée du Biocivam 11 (dans l'ordre alphabétique) : Carole Calcet, Max Haefliger, Kristel Moinet et Delphine Verniol.

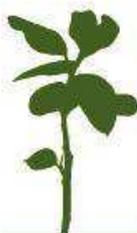
#### Crédits photographiques

Biocivam 11, Biocoop Tournesol, Marion Benoist Antoine (Safran de Bize), Le P'tit Zappeur.

**Retrouvez nous en ligne pour vous informer sur l'actualité de la filière biologique locale sur notre site Internet**

[www.bio-aude.com](http://www.bio-aude.com)

**Le Biocivam 11 est également présent sur Facebook**



**BIOCIVAM 11**  
Chambre d'Agriculture  
ZA de Sautès, à Trèbes  
11878 Carcassonne Cedex 9  
tel 04 68 11 79 38  
[biocivam.11@orange.fr](mailto:biocivam.11@orange.fr)

Avec le soutien financier de :

