

PYRÉNÉES ORIENTALES

BIOLEG ROUSSILLON

Entreprendre le maraichage bio en Roussillon

Le constat est partagé, les principaux metteurs en marché de fruits et légumes bio dans les Pyrénées Orientales veulent conforter leur approvisionnement en légumes bio locaux car la production n'est pas suffisante pour satisfaire leurs marchés.



150 ha de production nécessaires



TROUVER DES CANDIDATS POUR LE MARAÏCHAGE BIO !

En parallèle de la démarche de mobilisation foncière, il s'agit désormais d'identifier des maraichers ou futurs maraichers intéressés par la production de légumes bio en circuit long. Il peut s'agir de projets d'installation bio, de conversion bio ou d'agrandissement d'exploitations bio. L'action de recrutement va débuter, la Chambre d'Agriculture 66 et le Civam bio 66 ont ainsi réalisé une plaquette d'information du projet Bioleg à destination des producteurs et futurs installés, qui sera diffusée dans les établissements agricoles des Po et de la région Occitanie, ainsi que dans les tous les points infos Installation de France.

En effet la consommation de fruits et légumes bio progresse chaque année plus vite que la production avec une croissance de 5-10% et représente désormais 10% du marché français des fruits et légumes frais. Ces entreprises ont ainsi vu leur chiffre d'affaires progresser de 15 à 20% par an, et parfois doubler au cours des 5 dernières années. Par ailleurs quel que soit le circuit de distribution, magasins spécialisés bio ou grande distribution, la demande se porte clairement sur une production d'origine nationale voire locale.

Le Projet Bioleg, animé par le CIVAM bio 66 et la Chambre d'Agriculture 66, vise à répondre à la demande des entreprises notamment la société Alterbio sur la zone Saint-Charles, la coopérative Teraneo à Saint-Hippolyte, et le transformateur bio Prosain à Bages, qui souhaitent augmenter leurs approvisionnements en légumes bio dans le département.

150 hectares de production maraichère bio supplémentaires seraient nécessaires pour répondre à leurs besoins commerciaux à court terme, dont 40 à 50 ha sous abri et 80 à 100 ha en plein champ. Cela signifie augmenter de 50% dans les trois prochaines années, la production maraichère bio du département qui atteint 365 ha actuellement.

DES TERRES EN FRICHES RAPIDEMENT CERTIFIABLES SUR UN TERRITOIRE DE TRADITION MARAÏCHÈRE

Pour répondre à ce besoin à court terme, la solution serait de remettre en culture des terres

maraichères actuellement incultes, ou sous exploitées car la production serait certifiable en AB dès la première remise en culture, au lieu d'attendre une période de conversion qui dure habituellement 2 ans. Par ailleurs l'étude foncière réalisée à la demande du Conseil Départemental par la Chambre d'Agriculture sur le périmètre à l'aval du las de Villeneuve la Raho confirme l'existence d'un potentiel foncier irrigable pour une remise en culture maraichère.

Partant de ce constat, et de la volonté des entreprises d'inscrire leur développement d'activité sur leur territoire les élus des Communautés de Communes concernées par la zone de tradition maraichère située entre Argelès, La Tour Bas Elne et Elne, se sont engagées dans une démarche de mobilisation foncière avec l'appui du Conseil Départemental, pour permettre l'installation de nouvelles exploitations maraichères bio, voire l'agrandissement ou la conversion en bio d'exploitations existantes

FACILITER L'ACCÈS AU FONCIER ET GARANTIR DES DÉBOUCHÉS COMMERCIAUX

Les entreprises conscientes du problème d'accès au foncier, veulent s'engager à développer la production maraichère bio et sont prêtes à aider les futurs repreneurs par des outils de portage du foncier, pour alléger les charges d'acquisition foncière, tout en leur garantissant des débouchés commerciaux sur les circuits longs d'expédition et de transformation.

APPUI TECHNIQUE À LA PRODUCTION MARAÏCHÈRE BIO

Le Civambio 66, grâce aux références acquises depuis plus de 25 ans sur sa station expérimentale Biophyto située au Lycée Agricole de Théza, et aux essais réalisés en partenariat avec la Chambre d'Agriculture à la Centrex de Torrelles, conjugueront leurs moyens humains pour accompagner les futurs installés et les exploitants en reconversion bio afin d'apporter l'appui technique et réaliser des diagnostics de faisabilité technique et économique de la conversion avec le Pass expertise bio financé par la Région Occitanie.

CONTACT

Les producteurs intéressés et les candidats à la conversion en maraichage bio, peuvent prendre contact dès à présent avec :

Patrick MARCOTTE, Civambio 66
Tel. 04 68 35 34 12 ou 06 14 10 65 87
patrick.marcotte@bio66.com

Myriam CODINI, Chambre d'Agriculture
Tel. 04 68 35 74 00 ou 06 80 98 75 30
mcodini@pyrenees-orientales.chambagri.fr

Par Myriam Condini, Chambre d'agriculture 66 et Patrick Marcotte, Civambio 66

DOSSIER FILIÈRE

FRUITS & LÉGUMES BIO EN OCCITANIE

UNE FILIÈRE EN PLEINE EXPANSION

DOSSIER COORDONNÉ PAR PATRICK MARCOTTE
CHARGÉ DE MISSION FRUITS ET LÉGUMES BIO POUR INTERBIO OCCITANIE

À l'est comme à l'ouest de la région, tous les territoires contribuent au développement de cette filière et de productions qui correspondent à une attente forte des consommateurs qu'ils résident ou non en Occitanie. Cette filière a toujours été marquée par la dualité circuits courts et circuits longs. Il s'agit pour le citoyen occitan intéressé par la vente directe ou le client des magasins bio de proximité de « *consommer bio et local parce que c'est idéal* ». Pour les transformateurs et les distributeurs d'Occitanie, comme dans toute la France, l'enjeu est d'être approvisionné au plus près de son lieu d'activité. Le Plan Alimentaire de la Région Occitanie qui

se met en place prend en compte les attentes citoyennes, en prévoyant d'encourager le référencement des produits bio de la région, dans la restauration des lycées. Comme le montre les données de l'Observatoire Economique d'Interbio Occitanie, la production régionale a la capacité de fournir la restauration collective. La rencontre et les visites réalisées dernièrement chez le transformateur Prosain ainsi que chez les grossistes distributeurs de la région Toulousaine, montrent s'il en était besoin que les possibilités de développement de la production en région sont importantes et doivent être accompagnées par un appui conséquent pour structurer les filières.

PYRÉNÉES ORIENTALES

PRO SAIN

Un transformateur engagé pour un développement le plus local possible

Prosain fête le 5 octobre dernier son cinquantenaire. C'est en effet en 1968 que Maurice Lescastryres, fondateur de Pro Sain, a démarré une unité de transformation de fruits et légumes à Bages dans les Pyrénées Orientales. Sa démarche était dès le début fondée sur la qualité des produits qu'il voulait naturels, sur le goût, et sur l'origine locale des productions.

En quelques années, l'approvisionnement de l'usine de transformation était ainsi assuré, entre autres, par des fruits et légumes provenant d'une centaine d'hectares situé sur la commune de Bages qu'il avait mis en culture. M. Lescastryres a été par ailleurs fondateur du premier mouvement interprofessionnel bio ABF, et a ainsi participé à la création du logo AB dans le début des années 1980. L'entreprise familiale rachetée successivement par Agrocinq puis le groupe La Vie, tout en restant exclusivement dédiée au bio, s'est éloignée de ses principes fondateurs qui étaient basés sur un approvisionnement local et une stratégie commerciale initiale qui priorisait les circuits de distribution spécialisés bio et des distributeurs de produits haut de gamme comme Fauchon.

INNOVATION ET RESPECT DES TRADITIONS CULINAIRES

Brooks Wallin, d'origine américaine, a repris l'entreprise en mai 2004. Il a relancé l'activité de l'entreprise, en revenant aux valeurs initiales de son fondateur dont la conviction était que «l'avenir de la planète dépend d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement». La nouvelle stratégie repose sur l'innovation au service de la santé des consommateurs, la préservation de la culture

et du savoir-faire culinaire français, un paradoxe au regard de ses origines américaines ! À l'appui de cette stratégie, M. Wallin entreprend en profondeur la modernisation des équipements de transformation entre 2012 et 2014, avec des investissements conséquents dans le cadre du fonds Avenir Bio avec l'appui de la Région, qui se traduisent par une très forte progression du chiffre d'affaires qui atteindra 19 million d'€ en 2018.

RELOCALISATION DES APPROVISIONNEMENTS

Le développement de l'activité se réalise par la recherche de producteurs locaux grâce à l'appui du CIVAMBIO 66. En quelques années, la relocalisation du sourcing en Région Occitanie permet de couvrir environ 50% des besoins de l'entreprise notamment pour la production d'abricots, de tomates, de courgettes et d'aubergines mais aussi de viande de bœuf bio des Pyrénées Orientales.

Pro Sain transforme ainsi annuellement 2500 tonnes de fruits et légumes bio pour la fabrication de conserves sucrées et salées (plats et légumes cuisinés, sauces tomates, confitures, purées de pommes...). La marque «Pro Sain» est commercialisée exclusivement dans les magasins spécialisés bio.

Les élus locaux invités à ce cinquantenaire, fêté le 5 octobre dernier sous un soleil radieux, ont souligné l'importance du développement de l'entreprise et de la filière bio locale pour le développement économique, notamment M. Soubielle, maire de la commune de Bages et lui-même arboriculteur en biodynamie. Le président de la Communauté de Communes Albères Côte Vermeille Vallespir, M. Aylagas, quant à lui, rappelait son attachement à la création d'emplois non délocalisables et sa volonté de mobiliser le foncier agricole de son territoire. La présidente du Conseil Départemental, Mme Malherbe, s'est félicitée de la réussite de l'entreprise et de l'importance prise par la bio dans le département avec 26% de sa SAU conduite en AB, grâce à l'action du CIVAMBIO. Elle a également rappelé sa volonté de reconquérir les friches notamment pour accompagner le développement des entreprises de la filière bio, en participant activement à la mobilisation du foncier sur le périmètre irrigable à l'aval du lac de Villeneuve de la Raho, en partenariat avec les Communautés de Communes concernées.

LES BESOINS EN PRODUCTIONS DES PO ET D'OCCITANIE

La visite des installations a été l'occasion pour M. Wallin de montrer le savoir-faire de transformation de son entreprise, et de rappeler sa politique d'approvisionnement la plus locale possible donc dans les Pyrénées Orientales et en Région Occitanie, puisque c'est déjà le cas pour 50 à 60% des produits frais : fruits, légumes, viandes. Ainsi la viande de bœuf bio est à 100% origine Pyrénées et pour celle du veau bio à 100% IGP Rosée des Pyrénées ! L'entreprise recherche pour compléter son sourcing local en Occitanie l'équivalent 150 tonnes d'aubergines rondes et longues, 100 tonnes d'oignons pelés, 150 tonnes de légumes secs (lentilles vertes, pois chiches, haricots rouges et blancs, flageolets verts et 200 tonnes de pommes.

26% de la SAU en AB en Pyrénées Orientales

2500 tonnes de fruits & légumes transformés

50 À 60% des produits frais sont locaux

Visite des élus de la Communauté de communes Albères Côte Vermeille Illibérès.



Par Patrick Marcotte, Civambio 66