

Numéro spécial

La Vendée passe au bio

à l'écoute de la nature

La Vendée est aujourd'hui au premier rang pour la production de volailles de chair biologiques et parmi les meilleurs départements en production céréalière bio, en poules pondeuses bio et en vaches allaitantes bio. Notre objectif consiste toutefois à multiplier par deux les surfaces cultivées en bio dans les cinq ans à venir, pour faire de la Vendée un département exemplaire en la matière. L'agriculture biologique est appelée à devenir un nouveau moteur du développement de l'agriculture vendéenne dans les prochaines années. Le Conseil Général a mis en place un

certain nombre d'actions destinées à la dynamiser et à inciter les agriculteurs vendéens à choisir ce mode de culture. L'agriculture biologique constitue aujourd'hui un atout majeur dans de nombreux domaines de la protection de l'environnement, comme pour la reconquête de la qualité des eaux souterraines, pour la protection des abeilles, pour le maintien de la biodiversité ou encore pour l'aménagement des paysages. Le Conseil Général en a aussi fait le fer de lance de son plan « Vendée sans OGM », qui vise à mettre notre département à l'abri des organismes génétiquement modifiés.

La consommation de produits issus de l'agriculture biologique constitue une meilleure protection contre les risques sanitaires liés à l'alimentation. Le bio va donc être rapidement introduit dans la restauration scolaire des collèges publics. Par ailleurs, les Vendéens vont avoir plus facilement accès aux produits bio grâce à la multiplication des lieux de vente.

Philippe de Villiers
Président du Conseil Général de la Vendée



Gaec la Vergnaie – Huit années d'expérience **L'observation, la meilleure alliée de l'agriculteur bio**

Depuis 1999, Georges Coulon et ses associés, Jean-Pierre Coulon et Johann Lejeau se sont investis dans l'agriculture biologique. Ils exploitent 150 hectares de cultures biologiques et élèvent 6 000 poules pondeuses bio à Sainte-Hermine.

Johann passe la herse étrille, Georges soigne les poules et Jean-Pierre contrôle l'évolution des jeunes plants de maïs. Ces trois agriculteurs associés (au gaec La Vergnaie) cultivent à Sainte-Hermine 150 hectares de céréales biologiques et élèvent 6 000 poules pondeuses bio. « Nous avons fait le premier pas vers le bio en 1999 avec une partie de nos cultures. L'année suivante, tout y est passé. L'agriculture biologique implique de nombreuses contraintes. Mais, avant tout, c'est une pratique respectueuse de l'environnement et des cycles de la nature », explique Georges Coulon.

« Depuis plusieurs années, l'idée de faire de l'agriculture biologique nous trottait dans la tête. J'avais l'impression d'utiliser trop de pesticides, explique Georges Coulon. Je savais bien qu'il y avait un impact sur la terre, sur les nappes phréatiques... et aussi sur nous. Lorsque

nous répandons des pesticides chimiques de synthèse, nous sommes les premiers touchés. Nous passons dans des nuages de produits toxiques. Depuis que nous sommes passés au bio, nous ne répandons plus un seul insecticide ou engrais chimique. Notre premier « geste » a été de vendre notre pulvérisateur. »

Les ennemis des cultures bio

Les ennemis des cultures biologiques sont les mêmes que ceux des cultures conventionnelles : les insectes parasites qui se nourrissent des plants et les mauvaises herbes qui recouvrent et étouffent les cultures. Pour lutter contre eux, les « conventionnels » disposent d'insecticides et d'herbicides qui ont souvent un effet radical. Les « bio », n'ont de leur côté que des méthodes préventives, les bineuses et herse étrilles pour arracher les mauvaises herbes. Pour s'en sortir, l'agriculteur biologique doit beaucoup observer. « Lorsque nos plants sont jeunes, nous devons être très vigilants et contrôler régulièrement qu'aucune herbe ne prenne le dessus sur celles que nous voulons cultiver. D'une saison à l'autre, nous devons noter les plantes et les insectes qui colonisent nos différentes parcelles.



Johann Lejeau et Georges Coulon, passer la herse étrille, un travail de minutie. La machine n'arrache que les mauvaises herbes qui poussent autour des pieds de maïs.

En fonction de ces « registres », nous plantons selon les terrains, les variétés de céréales les mieux adaptées. Quant aux insectes, nous sommes souvent réduits à accepter de voir certaines de nos cultures touchées sans pouvoir rien faire », ajoute Johann Lejeau.

Observer pour améliorer la rentabilité

« Lorsque nous nous sommes convertis au biologique, nous étions nombreux dans no-

tre secteur. Certains agriculteurs n'ont pas pu continuer. » L'agriculture bio est une pratique difficile. C'est très difficile, psychologiquement de devoir constater des invasions d'insectes sans pouvoir rien faire. Il faut pouvoir accepter que chaque année une partie des parcelles soit touchée. « Heureusement, à force d'observation, nous gérons de mieux en mieux nos cultures et améliorons ainsi notre rentabilité et notre productivité », conclut Georges Coulon.

Le Département s'est fixé comme objectif de multiplier par deux les surfaces agricoles cultivées en bio en Vendée dans les cinq années à venir.

Philippe de Villiers,
président du Conseil Général de la Vendée



Le respect du sol

L'agriculture biologique s'attache particulièrement à la conservation des sols. Le sol est un milieu vivant peuplé d'animaux (comme les vers de terre), de végétaux et de micro-organismes. L'abondance, la diversité et l'activité des organismes que l'on y trouve, dans les premiers trente centimètres, sont l'un des facteurs de sa qualité. Le sol joue un rôle fondamental dans la production agricole, car il sert de support et de réserve nutritive pour les plantes.



Certification – ACLAVE

Des produits vendéens contrôlés et garantis bio

L'obtention d'un label agriculture biologique nécessite de passer par l'un des cinq organismes certificateurs français. L'ACLAVE contrôle une trentaine d'exploitations et une vingtaine d'entreprises agroalimentaires en Vendée. Les inspections sont régulières et garantissent la qualité des produits vendéens.

Depuis la fin 2007, la production biologique connaît un nouvel essor en Vendée. L'ACLAVE (Association de certification de la qualité et des labels Atlantique Anjou Vendée) reçoit de plus en plus de demandes de la part d'agriculteurs, d'éleveurs et d'entreprises qui souhaitent obtenir un label agriculture biologique : « Ces trois derniers mois, nous avons eu plus de demandes que ces deux dernières années », témoigne Patrick Rosset, directeur de l'ACLAVE. En 2006 en Vendée, il y avait 187 exploitations biologiques. Aujourd'hui, ce nombre avoisinerait les 200. L'ACLAVE contrôle une trentaine d'exploitations ainsi qu'une vingtaine d'entreprises. Vendée-Loire-Viande, la Cavac (Coopérative agricole vendéenne d'approvisionnement en céréales), Bichon à Challans, ou encore le GAEC La Clé des Champs à Saint-Germain-de-Prinçay passent par son expertise. Frank Alletru s'est récemment engagé avec l'ACLAVE en tant qu'apiculteur, producteur de miel et distributeur. C'est une inspection vo-

lontaire. Le producteur ou l'entrepreneur doit respecter le cahier des charges de l'agriculture biologique. Il ne doit pas utiliser ni engrais de synthèse, ni produits phytosanitaires. Le soja et le maïs achetés pour l'alimentation des animaux doivent aussi être sans OGM : « Il ne doit pas y avoir d'OGM, c'est un principe de base, précise Gwénaél Lerebours, responsable de la certification AB (Agriculture Biologique). Les risques de contamination sont malheureusement toujours possibles, lors du transport par exemple. S'il y a des traces, on vérifie que les précautions ont bien été prises. Heureusement en Vendée, nous sommes largement préservés ; les cultures OGM sont inexistantes. »

Des produits biologiques sans OGM

Une inspection dure une demi-journée. Elle a lieu au moins une fois dans l'année. Richard Laizeau possède le verger de la Brunetière près de La Boissière-des-Landes. Il cultive 3,5 hectares de pommiers et 2 000 m² de framboisiers qu'il vend à la ferme et sur le marché des Sables-d'Olonne. Il a choisi l'ACLAVE pour obtenir la certification AB : « Il n'y a rien de plus simple qu'un contrôle, explique-t-il. Il suffit de respecter le cahier des charges. Les prélèvements sont de toute façon imparables. Il n'y a pas de quoi s'inquiéter si l'on n'a rien à se reprocher. » Pour lui, cette certification, c'est d'abord un engagement écologique avant

d'être une motivation économique. « Dans l'agriculture biologique, on a une vision de l'ensemble de l'exploitation, ajoute Richard Laizeau. Nous ne sommes pas dans la logique « du coup par coup », qui justifie l'utilisation des pesticides. Nous avons une approche globale qui se confirme avec le temps. » 20% des dossiers de l'ACLAVE concernent la certification agriculture biologique. L'approche qualité produit (label rouge) reste l'activité principale de l'organisme certificateur.



Gwénaél Lerebours (à gauche) de l'ACLAVE en train de procéder à l'inspection du verger de la Brunetière de Richard Laizeau (à droite).

Ludovic Pannetier - Éleveur de moutons bio **Deux ans de transition pour faire ses preuves**



Depuis presque deux ans, Ludovic Pannetier, éleveur de moutons dans le sud de la Vendée, s'est lancé dans l'agriculture biologique. Dans quelques mois, il pourra bénéficier du label « AB ».

Plus que quelques mois de patience et les moutons de Ludovic Pannetier auront droit au label bio « AB ». Depuis 2006, cet éleveur de moutons du Sud de la Vendée s'est lancé dans l'élevage bio. « Avant de m'y mettre officiellement, ma méthode d'élevage n'était pas tellement éloignée de celle imposée par le cahier

des charges d'élevage du bio », précise Ludovic Pannetier.

Aujourd'hui, l'éleveur installé à Chaillères-Marais élève 150 moutons, brebis, béliers et agneaux. « Je me suis mis au bio en 2006, mais c'est seulement en septembre 2008 que je pourrai commercialiser mes bêtes avec le label bio. » Ludovic Pannetier devrait obtenir le label « AB » délivré par l'Aclave, Association de certification de la qualité et des labels Atlantique-Anjou-Vendée. Une période de transition est imposée à chaque agriculteur qui se convertit à l'agriculture biologique. Ce sont deux années pendant lesquelles il subit toutes les contraintes du bio sans pouvoir bénéficier de ses avantages, notamment de la certification « AB ». Des aides de l'État et du Département permettent aux agriculteurs de faire face aux manques à gagner liés à la période de transition. « Dans les contraintes « bio », les traitements médicamenteux autorisés sont très limités. De plus les animaux doivent paître sur des terrains sans engrais chimiques. Or, pour certaines terres, il faut bien deux ans

pour que les traces d'engrais soient évacuées. Ce qui explique cette période de transition », explique Ludovic Pannetier.

Respect des cycles naturels

La grande différence entre l'élevage conventionnel et l'élevage biologique, c'est le respect des rythmes naturels des animaux. « Il nous est notamment interdit de poser des éponges sur les brebis (hormones de synthèse dans le vagin). Avec ce procédé, les brebis donnent naissance à trois agneaux dans l'année, au lieu de un ou deux naturellement. Avant tout nous respectons le rythme naturel des animaux, précise Ludovic Pannetier. Nous ne poussons pas les animaux au-delà de leurs capacités. »

Les animaux ont le temps de se développer. Leur viande a le temps de se faire. Elle est de meilleure qualité. Cette qualité, les amateurs la reconnaissent : « Heureusement, ma viande séduit déjà des clients, avant même l'obtention du label. »

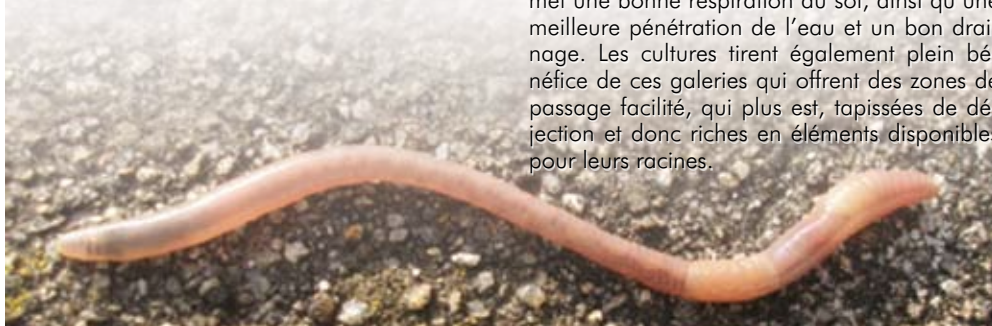


Un coup de pouce à la conversion au bio

Durant les trois années que dure la conversion, l'agriculteur biologique subit les contraintes de ce mode de culture, sans être admis à utiliser le label « agriculture biologique » pour commercialiser ses produits. C'est une période particulièrement difficile. Le Conseil général a décidé de soutenir les agriculteurs qui font le choix du bio. Il a ainsi créé une aide de 7 600 euros par an et pendant 5 ans, ce qui double le plafond dont bénéficiaient jusqu'alors les agriculteurs.

Des engrais 100% naturels

La culture d'engrais verts est une des pratiques de base de l'agriculture biologique. Il s'agit de cultiver des plantes (des crucifères comme la moutarde, des légumineuses comme le trèfle violet, des graminées comme le ray-grass), puis de les broyer et de les incorporer dans le sol. Cela permet d'améliorer la fertilité des sols, en leur apportant les éléments nutritifs contenus dans ces plantes. Les crucifères apporteront plus particulièrement du potassium, les légumineuses comme la luzerne apporteront de l'azote. Après toute culture, un certain nombre d'éléments minéraux restent disponibles dans les sols et sont donc susceptibles d'être lessivés pendant l'hiver. La mise en place d'un « engrais vert » a donc pour objectif de faire consommer ces excédents. Cet effet est particulièrement intéressant vis-à-vis des nitrates qui sont très mobiles et migrent en profondeur avec le flux d'eau : les engrais verts jouent là un rôle environnemental majeur en limitant le lessivage de l'azote.



Ferme bio de La Chaize-le-Vicomte

Fruits et légumes frais en vente directe

La ferme La Futaie à La Chaize-le-Vicomte propose depuis 2001 une vente directe de fruits et légumes. Les amateurs de produits frais font leur marché chaque semaine. Ils peuvent aussi se faire livrer un panier garni à domicile.

Une salade, des tomates, des bottes de radis, des pommes de terre, des yaourts mais aussi moult volailles et parfois même du pain bio remplissent chaque semaine les rayons de la boutique de la ferme de La Futaie à La Chaize-le-Vicomte. Les produits transformés sont majoritairement élaborés à la ferme.

Né d'une histoire familiale, le Gaec La Futaie réunit des frères et sœurs ayant chacun leur spécialité.

Depuis 2001, les agriculteurs proposent une vente directe. Au sein de l'exploitation, ils produisent des fruits, des légumes, des volailles, et du lait. Ils fabriquent également du pain, des produits laitiers et autres bonnes choses qui finiront dans l'assiette.

Dominique élève des volailles et des pintades quand, quelques mètres plus loin, Jean-Noël s'occupe des canards. Ce dernier cultive des fruits et légumes sous serres et en plein champ.

Grâce à René et Annick, le client peut compléter son panier bio par du bœuf et des pro-

duits laitiers. Depuis quelque temps, Annick s'est lancée dans la production, sur place également, de pain biologique. Du champ au panier, les futures victuailles ne parcourent que quelques centaines de mètres entre la serre et la boutique.

Renseignements : 02 51 05 81 92 ou 06 77 30 20 66. Vente à la ferme tous les premiers vendredis et samedis du mois de 9h à 13h et de 13h30 à 20h. Livraison possible sous forme de paniers.



Le lombric, un laboureur infatigable

Le lombric est un allié de l'agriculteur que menacent les pesticides. Il en existe 2 500 espèces. Les vers de terre peuvent avaler jusqu'à 40 tonnes de terre par hectare et par an ! Un travail colossal et régulier dont les impacts sur les sols sont aussi bien physiques que chimiques et biologiques. Le réseau de galeries créé par les lombrics facilite les échanges gazeux, permet une bonne respiration du sol, ainsi qu'une meilleure pénétration de l'eau et un bon drainage. Les cultures tirent également plein bénéfice de ces galeries qui offrent des zones de passage facilité, qui plus est, tapissées de déjection et donc riches en éléments disponibles pour leurs racines.

QUIZZ

1- L'agriculture biologique est une agriculture de haute technologie

- Vrai
- Faux

Réponse : Vrai... elle a permis de développer des procédés, techniques et matériels de production comme le compostage, le dés-herbage mécanique qui sont aujourd'hui de plus en plus utilisés.

2- Quel est le pourcentage de surface cultivée en agriculture biologique en France ?

- 2 %
- 5 %
- 10 %

Réponse : 2 %. En Vendée, cette proportion est de 2,4%.

3- Un agriculteur peut du jour au lendemain produire en agriculture biologique.

- Vrai
- Faux

Réponse : Faux : un agriculteur passe par une phase de conversion qui lui permet de faire évoluer ses pratiques. Il lui faudra 2 ans au moins pour pouvoir vendre sa production en agriculture biologique.

Un élevage qui respecte le bien-être

Le cahier des charges de l'élevage biologique est fondé, en France, sur les règles suivantes :

- l'alimentation des animaux provient principalement de la ferme et est composée d'aliments biologiques ;
- tous les animaux ont accès à l'extérieur ;
- respect du bien-être animal ;
- la conduite du troupeau est basée sur la prévention des maladies et l'utilisation de médecines douces ;
- les densités d'animaux sont limitées,
- un âge d'abattage minimum est respecté.



Aide à l'achat de matériel

À défaut de pesticides, les agriculteurs bio peuvent utiliser des moyens mécaniques pour retirer la « mauvaise herbe ». Ils emploient un matériel spécifique, comme des bineuses ou des herses étrilles. Le Conseil Général apporte une aide de 40% pour l'achat de ces matériels, qui peut aller jusqu'à 50% dans le cas des jeunes agriculteurs.



Fruits et légumes



Pain, brioche, farines



Produits laitiers



Viandes



Vins



Divers

AB, la marque de fabrique du bio

La marque AB permet aux professionnels qui le désirent et qui respectent ses règles d'usage d'identifier de manière spécifique leurs produits. Elle guide le consommateur et facilite son choix grâce à une reconnaissance visuelle rapide. Propriété exclusive du ministère français en charge de l'agriculture qui en définit les règles d'usage, la marque AB garantit à la fois :

- un aliment composé d'au moins 95% d'ingrédients issus du mode de production biologique,
- le respect de la réglementation en vigueur en France.
- une certification placée sous le contrôle d'un organisme agréé par les pouvoirs publics français, répondant à des critères d'indépendance, d'impartialité, de compétence et d'efficacité.



Six principes généraux de l'agriculture biologique :

- respecter l'environnement, préserver la biodiversité ;
- respecter les cycles naturels ; préserver les équilibres naturels du sol et des plantes, favoriser le recyclage, rechercher l'équilibre en matières organiques ;
- respecter au mieux les paysages ainsi que les zones sauvages ;
- rechercher l'autonomie alimentaire ;
- choisir les espèces animales et végétales adaptées aux conditions naturelles ;
- interdire les OGM.



biologiques de vente bio en Vendée



Priorité aux circuits courts

On appelle « circuit court » un circuit alimentaire dans lequel le nombre d'intervenants de la chaîne alimentaire est réduit. Par exemple, lorsqu'un particulier s'approvisionne directement chez un agriculteur ou lorsqu'une restauration collective utilise des produits locaux.

Le circuit court présente l'avantage de créer un contact direct entre la production et la consommation, de limiter les transports des denrées, de favoriser les productions locales, de profiter d'une fraîcheur optimale des produits...

Le premier geste bio, c'est d'acheter local : on évite le transport par camion, avion, etc. On limite ainsi la pollution et l'émission de gaz à effet de serre. Les pommes Bio de Nouvelle Zélande et autres fruits et légumes bio en provenance de pays lointains sont une contradiction !



QUIZZ

1- Dans les cultures Bio, les engrais sont interdits

- Vrai
- Faux

Réponse : Faux : Les engrais chimiques de synthèse sont interdits, les engrais naturels comme le fumier ou le compost sont autorisés

2- La rotation des cultures consiste à :

- planter des légumes en rond
- alterner au même endroit les différentes cultures.
- planter au même endroit plusieurs années de suite la même variété de plants.

Réponse : 2

3 - Un signe de bonne santé de la terre agricole est l'absence d'insectes.

- Vrai
- Faux

Faux : le sol est vivant il a besoin pour fonctionner de micro-organismes et d'animaux (vers de terre, insectes...)

Aide à la transformation à la ferme

La valorisation à la ferme des produits de l'agriculture biologique est une ressource importante pour accroître la compétitivité des exploitations. Celles-ci ne sont aujourd'hui que 5% à transformer ainsi leur production. Le Conseil Général apporte dorénavant un soutien financier de 20% aux créations d'ateliers de transformation (25% pour les jeunes agriculteurs). Cette aide permet de débloquer les aides européennes, ce qui porte à 40% le soutien à ces projets (50% pour les jeunes agriculteurs).



Cette carte et la liste des points de vente (page suivante) ont été réalisées avec l'AIPPV, le GAB, la Chambre d'Agriculture, la Chambre de Commerce et d'Industrie et la Chambre des Métiers. Elle est susceptible d'être mise à jour. Retrouvez la sur internet à l'adresse www.vendee.fr



AIZENAY (85190)

• EARL LE CLOUZY - MARTIN Marie-Christine
Tél. 02 51 34 76 00 - Port. 06 89 28 30 22

Produits : Légumes en saison
• FOURNY Irène et Yves
Tél/Fax 02 51 34 76 61

Produits : Lait cru - Beurre - Crème fraîche - Œufs - Paniers de légumes de saison

BELLEVILLE-SUR-VIE (85170)

• UCAL - CP - MAINGRET Guy
Tél. 02 51 44 25 25 - Site : www.ucal-cp.fr

Produits : Beurre grand fermage Bio d'Armor - Fromages de vaches et de chèvres (Soignon)

BREM-SUR-MER (85470)

• DOMAINE ST-NICOLAS - MICHON Thierry
Tél. 02 51 33 13 04 - Site : www.domaïne-saint-nicolas.com

Produits : Vins des Fiets Vendéens Brem
(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)

BRÉTIGNOLLES-SUR-MER (85470)

• FROMONT David et RETAIL Nathalie
Tél. 02 51 90 08 36

Produits : Fromages de chèvres

CHAILLE-LES-MARAIS (85450)

• SERVANT Louis
Tél. 02 51 56 74 36

Produits : Bœuf et veau

CHALLANS (85300)

• NATURELLEMENT - CADOUX Françoise
Tél. 02 51 68 30 06

Produits : Compléments alimentaires - Épicerie - Lampe de sel
• NATURE RETROUVÉE - GUÉRIN Marie-Françoise

Tél. 02 51 49 21 20
Produits : Produits frais - Epicerie

CHANTONNAY (85110)

• GAEC URSULE - MORINEAU Pierrette
Tél. 02 51 94 55 28

Produits : Huile de tournesol - Huile de colza
• MIEUX VIVRE - DIOT Jean-Pierre

Tél/Fax 02 28 15 93 05
Produits : Tous produits bio

CHATEAU-GUIBERT (85320)

• BERTHOMÉ Jean-Louis
Tél. 02 51 31 90 97 - Port. 06 62 09 90 97

Produits : Agneau - Volaille

CHAVAGNES-EN-PAILLERS (85250)

• GILBERT Marie Françoise
Tél. 02 51 42 28 14

Produit : Pain
• GILBERT Matthieu

Port. 06 10 83 53 31
Produits : Légumes

DOMPIERRE-SUR-YON (85170)

• RAIMBAULT Paul
Tél. 02 51 41 21 67

Produits : Viande bovine - Haricot sec blanc et noir - Chanvre pour construction

FONTENAY-LE-COMTE (85200)

• Boulangerie LA LUTINE - GUITTON Patrice
Tél. 02 28 13 00 26

Produits : Pain complet
• TOUBIO - FRADIN Nathalie

Tél/Fax 02 51 69 35 26
Produits : Produits alimentaires Biologiques - Compléments alimentaires - Cosmétiques - Produits d'entretien

FOUSSAIS-PAYRÉ (85240)

• FERME DE LA ROULIÈRE - AUBINEAU Benoît
Tél. 02 51 51 43 85 - Site : http://monsieur.wanadoo.fr/gite-la-rouliere

Produits : Volailles

LA CHAIZE-LE-VICOMTE (85310)

• GAEC LA FUTAIE - BIGOT Annick et René - CARRE Dominique
Tél. 02 51 05 80 79 ou 02 51 05 81 92 - Site : www.fermedelafutaie.fr

Produits : Viande bovine - Poulets - Pintades - Produits laitiers (yaourt, fromage blanc et faisselle)

• FERME DE LA FUTAIE - VIOLLEAU Jean-Noël
Tél. 06 77 30 20 66 - Site : www.fermedelafutaie.fr

Produits : Légumes - Canards

LA CHATAIGNERAIE (85120)

• SARL BIOPORC
Tél. 02 51 87 85 29

Produits : Charcuterie de porc bio

LA FERRIÈRE (85280)

• TANGUY Marie-Hélène et Christian
Tél/Fax 02 51 98 47 94 - Site : www.vendee-location-camping.com

Produits : Bovins : veaux, vaches, génisses (Limousine)

LA FLOCELLIÈRE (85700)

• PASQUIER Lucie
Tél/Fax : 02 51 92 22 31

Produits : Bœuf - Veau

LA GENÉTOUZE (85190)

• BENOÎT Sébastien et Magalie
Tél. 02 51 05 91 87

Produits : Légumes - Plants

LANDEVIEILLE (85220)

• DOMAINE BIAU'CEAN - PINEAU Bernard et RICHARD Claudie
Tél. 02 51 20 19 91

Produits : Confiture - Sirop - Vinaigre

LA ROCHE-SUR-YON (85000)

• BIO SENS - GAUDIN Nadine
Tél. 02 51 24 03 37

Produits : Alimentation - Cosmétique - Hygiène - Complément alimentaire

• Boucherie CAQUINEAU, Christelle et Serge
Tél. 02 51 46 26 03

Produits : Bœuf - Veau - Agneau - Porc
• Boulangerie POTIER

Tél. 02 51 24 14 66
Produits : Pains

• CROQ'BIO (SA Coopérative de consommateurs) - MAHU Jean-Marie
Tél. 02 51 46 19 82 - Site : www.croqbio.com

Produits : Alimentation - Produits frais, secs - Céréales - Pains - Fruits et Légumes - Vins Cosmétiques - Compléments alimentaires - Livres

• DIETETIC' SANTÉ - COUVREUX Anne-Marie
Tél/Fax 02 51 62 49 37

Produits : Épicerie Bio - Plantes - Compléments alimentaires
• FERME DE LA VERGNE - BERTHOU Patrick

Tél. 02 51 37 68 55

Produits : Porc - Légumes et fruits - Vinaigre - Confiture - Jus de fruits - Limonade - Pain

• LA TRESSE DORÉE

Tél. 02 51 24 04 20

Produits : Pains - Brioches
• LES CAFÉS ALBERT SA

Tél. 02 51 37 06 16

Produits : Cafés
• MIEUX VIVRE - SARL AIMEBIO - DIOT Jean-Pierre

Tél. 02 51 24 10 65

Produits : Produits frais - Pain - Compléments alimentaires...

LA VERRIE (85130)

• SCEA L'ESPÉRANCE - BROSSET Jean-Yves
Port. 06 76 71 47 28

Produits : Lait cru - Beurre - Viandes

LE CHATEAU D'OLONNE (85180)

• CENTRE NATURES - PIED Sylvie
Tél. 02 51 95 34 53

Produits : Biologiques et diététiques...

LE PERRIER (85300)

• FLEUR DE BLÉ - HEMON Christian
Tél. 02 51 68 88 40

Produits : Crêpes et galettes de blé noir

LE POIRÉ-SUR-VIE (85170)

• YOU Pierre-Yves
Tél/Fax 02 51 31 81 80

Produits : Volailles - Légumes

LES BROUZILS (85260)

• BROCHARD Pascal
Tél/Fax 02 51 42 92 05

Produits : Bœuf - Veau - Porc - Volaille

LES ESSARTS (85140)

• ANDRE Geneviève
Tél/Fax 02 51 62 81 87

Produits : Lingots et flageolets

LES HERBIERS (85500)

• GAEC BIENVENUE - PINEAU Père et Fils
Tél. 02 51 67 11 42

Produits : Bœuf - Veau rosé - Poulet
• LA TRESSE DORÉE

Tél. 02 51 91 03 87

Produits : Pains - Brioches
• TRICOT Patrick

Tél. 02 51 66 85 37

Produits : Poulets Bio PAC
• MIEUX VIVRE - DIOT Jean-Pierre

Tél. 02 51 92 92 38

Produits : Tous produits bio
• NATURE VERTE

Tél. 02 51 91 16 93

Produits : Pain - Fruits et légumes - Cosmétiques...
• SARL LE BIO EN HERB' - BRETIN Anthony et Nicole

Tél. 02 51 63 36 59 - Site : www.produits-bios.com

Produits : Alimentation - Fruits et légumes - Rayon frais - Cosmétiques - Produits Eco

LES LANDES GENUSSON (85130)

• L'ENVOL BIO - CROCHEZ Gyslaine
Tél/Fax 02 51 91 72 87

Produits : Vins biologiques de toutes régions de France

LES LUCS SUR BOULOGNE (85170)

• EARL LA FERME DES GRANDS CHÈNES - SAUVETRE Dominique
Port. 06 20 32 81 78

Produits : Légumes

LES SABLES D'OLONNE (85100)

• LES JARDINS D'EUGÉNIE - AKRICHE Laurent
Tél. 02 51 22 17 49 - Site : www.lesjardinsdeugenie.com

Produits : Alimentation - Cosmétique - Eco produits
• LUMIÈRE ET VIE

Tél. 02 51 32 84 10

Produits : Alimentation - Fruits et légumes - Compléments alimentaires - Cosmétiques
• NATUROCEAN

Tél/Fax 02 51 95 29 97

Produits : Alimentation - Hygiène - Cosmétiques...

L'ÎLE D'ELLE (85770)

• BOUCARD Francine
Tél. 02 51 52 05 81

Produits : Fruits et légumes
• CHEVALLEREAU Lionel

Tél. 02 51 52 06 37

Produits : Fruits et légumes

L'ÎLE D'OLONNE (85340)

• AU PRÉ DU PIN - LEFEBVRE Frédéric
Tél. 02 51 95 88 01

Produits : Légumes et fruits

L'ÎLE D'YEU (85350)

• EARL LA BERGERIE - SAGE Julien et Gérard
Tél. 02 51 58 52 80

Produits : Légumes de saison - Agneau

LUÇON (85400)

• ARNOUX Marcel
Tél/Fax 02 51 27 03 10

Produits : Bœuf - Veau
• C'EST LA NATURE - CLERGEAUD Marianne

Tél/Fax 02 51 56 91 40

Produits : Biologiques et diététiques...

MAILLÉ (85420)

• MERCIER Alain
Tél/Fax 02 51 87 03 16

Produits : Ails - Oignons - Échalotes - Fraises - Pommes de terre - Sa-lades - Haricots mi-secs et secs - Tomates - Carottes - Haricots verts

MONSIREIGNE (85110)

• BRIFFAUD Gérard
Le Vigneau - Tél/Fax 02 51 66 47 25

Produits : Farine : blé, épeautre et sarrasin - Huile de tournesol et de colza - Semoule de millet

MONTAIGU (85600)

• BIO NATUR' - GIRARD Marylène
Tél/Fax 02 51 09 22 55

Produits : Alimentation - Compléments alimentaires - Cosmétiques...
• LA TRESSE DORÉE

Tél. 02 51 94 04 20

Produits : Pains - Brioches

MOUCHAMPS (85640)

• GAEC Le Chemin Noir - COUSINEAU Philippe, Jacques et Nicolas
Tél/Fax 02 51 66 24 73

Produits : Pain - Viandes de bœuf
• VIEILLE Paul

Tél/Fax 02 51 66 26 86

Produits : Fromages - Crème fraîche - Lait cru - Bœuf et Veau

MOUTIERS-LES-MAUXFAITS (85540)

• EARL FRANÇOIS-MARIE - MOUSSION Patrick
Tél. 02 51 98 97 31

Produits : Bœuf - Veau

NIEUL-LE-DOLENT (85430)

• VERGER DE LA BRUNETIÈRE - LAIZEAU Richard
Tél. 02 51 09 56 83

Produits : Pommes - Jus de pommes - Framboises

NIEUL SUR L'AUTISE (85240)

• CIBARD Dominique
Tél. 02 51 52 48 14

Produits : Légumes

• MAISON DE LA MEUNERIE - LIMOGES THIERRY
Tél. 02 51 52 47 43

Produits : Pains (juillet-août) - Farines

OLONNE SUR MER (85340)

• AU BIOLONNE - RICHARD Bruno
Tél. 02 51 23 63 95

Produits : Légumes de saison
• EARL DESAINT

Tél/Fax 02 51 21 60 26 - Port. 06 87 01 01 28

Produits : Bœuf - Veau - Volaille

PÉAULT (85320)

• Fournil BIOCAMPAGNE
Tél. 02 51 28 08 28

Produits : Pain - Brioches - Galettes

PÉTOSSÉ (85570)

• EARL POISVILLE - VILLENEUVE Daniel
Tél/Fax 02 51 87 70 39

Produits : Haricots - Lingots - Coco - Flageolets - Lentilles

POIROUX (85440)

• LES RUCHERS DE LA GARDE - VION Françoise et ROBERT Thierry
Tél. 02 51 96 20 05

Produits : Céréales - Miel - Pain d'épices - Hydromel - Vinaigre de miel

POUILLÉ (85570)

• LA FERME DE NINE - MOREAU Fabienne
Port. 06 10 15 79 33

Produits : Pains de campagne - Epeautres céréales...

PUY-DE-SERRE (85240)

• LE JARDIN DU SOLEIL LEVANT - MALLET Colette
Tél/Fax 02 51 00 46 10

Produits : Légumes de saison

SALLERTAINE (85300)

• FERME DES BRETECHES - VIAUD Edith et Christian
Les Bretèches - Tél. 02 51 49 15 13

Produits : Bœuf - Veau - Volaille
• MOULIN DE RAIRÉ - BILLET Richard

Tél. 02 51 35 51 82

Produits : Farine de blé type 80 - Farine de blé noir (sarrasin)

SIGOURNAIS (85110)

• DURAND Jean-Yves
Tél. 02 51 40 43 74

Produits : Bœuf - Veau - Poules - Œufs
• GAEC L'ESPÉRANCE - JARRION, BARBARIT

Tél. 02 51 40 48 80

Produits : Bœuf - Porc

SOULLANS (85300)

• Les Saveurs Bio d'Hourtevent - SARL GUILBAUD Christophe
Port. 06 30 09 35 26

Produits : Production maraichage - Revente fruits et légumes
• PLANÈTE BIO - DIOT Jean-Pierre

Tél/Fax 02 51 55 15 87

Produits : Tous produits bio

ST ANDRÉ TREIZE VOIES (85620)

• EARL LA PINIERE - ROULLEAU Jean-Paul et Marie-Jo
Tél. 02 51 42 42 77

Produits : Bœuf
• EARL LE PAY - GRATTON Jean et Dominique

Tél. 02 51 42 89 59

Produits : Œufs - Agneau - Plats cuisinés - Légumes secs

Entreprise agroalimentaire – Bodin, la volaille biologique Le leader européen de la volaille bio est Vendéen



Ils sont de plus en plus nombreux à faire du bio dans le département. L'entreprise Bodin a été la première à se lancer dans la production de volaille biologique. Elle bénéficie aujourd'hui du savoir-faire et du réseau vendéen en matière de production biologique.

Les Bodin font partie des pionniers de la production biologique. Ils ont été les premiers à élever des poulets bio en France à partir de 1979. Située à Sainte-Hermine, l'entreprise peut se féliciter aujourd'hui d'être le leader de l'élevage avicole biologique en Europe. Elle a sa propre minoterie à Mervent qui fabrique l'aliment bio des volailles. Son abattoir de volailles est situé à Sainte-Hermine. Ses produits finis possèdent le label AB (Agriculture Biologique). Ils sont commercialisés sous la marque Le Picoreur et remplissent les rayons volaille des magasins bio, des boucheries et des grandes surfaces en Vendée et en France.

La nécessité d'une matière première biologique

« Pour qu'une volaille soit biologique, il faut une nourriture biologique, explique Marc Barré, directeur de la filière bio de l'entreprise Bodin. Nous fabriquons cette nourriture à Mervent et notre premier fournisseur de céréales bio est notre voisin de la Cavac (Coopérative agricole vendéenne). » Sur un rayon de 80 km autour de Sainte-Hermine, 70 éleveurs collaborent avec l'entreprise Bodin. Ils s'y fournissent en aliments puis lui revendent sa volaille. Celle-ci passe ensuite dans leur abattoir.

« La volaille doit avoir vécu au moins 81 jours, détaille Marc Barré. Elle doit être élevée en plein air (4 m² de parcours extérieur par poulet). À la sortie de l'abattoir, le poulet est vendu entier, découpé ou transformé en brochettes, jambon de poulet et autres produits élaborés. »

Un véritable marché du bio en Vendée

En France, l'agriculture biologique représente 2% de la surface agricole utile. Ce pourcentage est dépassé en Vendée (2,4%) qui fait figure de département pionnier en matière de production de volailles de chair bio. « Ce bon pourcentage vendéen nous aide, estime Marc Barré. Il y a une vraie volonté dans notre département de développer les filières biologiques et une vraie possibilité de fournir les besoins de la demande, ce qui est différent du reste de la France. Nous possédons à Mervent la deuxième plus grande minoterie bio de France et à Sainte-Hermine, le plus gros abattoir de volaille biologique. Mais nous ne sommes pas les seuls à l'origine de ce succès : il existe en Vendée un véritable savoir-faire bio, grâce auquel notre département est un pôle de production d'une grande qualité. »

Collège Jules Ferry de Montaigu – Un restaurant scolaire précurseur Des repas bio pour tous les collégiens

Au collège Jules Ferry de Montaigu, 18% des denrées alimentaires sont issues de l'agriculture biologique. Gaëtan Sécher, chef des cuisines du collège est un précurseur. Qualité, équilibre et diversité sont ses maîtres-mots.

aussi le fruit de la volonté de l'équipe des cuisines du collège de proposer aux élèves une nourriture de qualité. « Notre premier critère de sélection n'est pas le produit le moins cher. Nous recherchons les produits qui nous inté-



Le collège de Montaigu propose déjà du bio au menu.

Au collège Jules Ferry à Montaigu, 18 % des aliments proposés aux élèves sont issus de l'agriculture bio. « Depuis 2004, nous nous sommes mis au bio explique Gaëtan Sécher, chef de cuisine. Nous y allons progressivement. » Aujourd'hui, une partie du pain, des fruits, des yaourts distribués et tout le lait des préparations du collège sont bio. « Dans les mois qui viennent nous développerons plus particulièrement les céréales et les viandes », précise le chef.

Le collège de Montaigu inaugure le programme départemental qui vise à faire servir des repas biologiques à tous les collégiens vendéens.

Cette démarche en faveur des produits bio est

ressent et nous demandons aux producteurs à quel prix ils peuvent nous les faire. Nous retenons celui qui a le meilleur rapport qualité/prix. » Pour compenser le coût un peu plus important des denrées de qualité, l'équipe de cuisine prépare tous les plats. « Nous n'achetons aucun plat préparé. D'une part cela nous permet de faire des économies et, d'autre part, nous savons ce que nous donnons aux élèves. Nous transformons nous-mêmes toutes les matières premières. Si nous voulons donner du saumon fumé, nous achetons du saumon frais et le fumons nous-même. Toutes les sauces, terrines (etc) sont réalisées dans nos cuisines... »

Chaque semaine, les élèves peuvent découvrir de nouveaux aliments ou de nouvelles recettes. « Nous avons un devoir de les éduquer au goût, de leur faire apprécier le plus grand nombre de plats possibles, notamment de légumes. C'est un impératif et notre façon de lutter contre la « malbouffe » et l'obésité », conclut Gaëtan Sécher.

Des produits meilleurs pour la santé, les conseils de l'IQA*

- L'activité physique des animaux et leur mode d'alimentation contribuent à réduire leur vitesse de croissance. Les viandes sont moins grasses.
- Les fruits et légumes biologiques présentent généralement une plus grande teneur en polyphénols, dont les effets sont bénéfiques pour la santé par leur effet antioxydant.
- Les légumes bio présentent des teneurs en nitrates plus faibles.
- Les produits bio ne contiennent pas de résidus de pesticides, interdits en agriculture bio.

* Institut de la Qualité de l'Aliment



« La santé n'a pas de prix... »

Consommer bio, un état d'esprit

Rencontre avec des consommateurs qui ont fait le choix du bio.

Certains matins, les magasins bio de Vendée ressemblent à de véritables ruches. Des dizaines de clients déambulent en remplissant leurs paniers.

« Quand on évoque les produits bio, les sceptiques pensent tout de suite aux babas-cool, mais c'est fini ce temps-là ! » ironise la responsable du magasin, « aujourd'hui tout le monde consomme bio ». La population qui s'approvisionne ce matin-là est en effet aussi variée que les multiples produits bio alignés dans les rayons. Fruits, vin rouge, charcuterie, mais aussi chocolat, cosmétiques ou dentifrices sont présents sur les étalages.

« Le bio, c'est notre façon de respecter l'environnement » confie Muriel, une jeune mère de famille. « Cela fait quelques années maintenant que nous sommes informés de l'impact des pesticides sur la nature et de ses conséquences sur notre écosystème. Dans le doute, je préfère acheter bio, d'autant que j'ai deux jeunes enfants, et que je veille sur leur santé. »

« Par exemple, on sait que ces œufs viennent de poules nourries par une alimentation saine, garantie sans OGM, ça me rassure » poursuit-elle.

« Au début, c'est vrai que c'était surtout pour se donner bonne conscience, et puis on s'est aperçu que les aliments avaient plus de goût,

plus de saveur, alors on a continué, explique de son côté un jeune couple, puisqu'on a le choix, autant privilégier le goût. »

Un goût privilégié aussi sur l'apparence. « Bien sûr que les tomates bio sont un peu moins appétissantes. Mais je sais bien que les tomates traditionnelles présentent un bel aspect car elles ont été traitées. Alors, c'est beau, mais c'est pas bon ! » s'exclame-t-il.

Il y a encore quelques années, le magasin ne faisait que 40m², mais la surface s'est vite révélée trop petite. « Il y a un véritable engouement pour le bio ; nos clients viennent de plus en plus loin » explique la responsable. « À travers notre magasin, les gens ont même retrouvé le chemin des pe-

tits commerces. »

Un retour à l'authenticité et à la proximité ? C'est bien l'avis de Florent, étudiant : « Pour moi, la culture bio a réussi à allier produit du terroir, techniques modernes, et respect de la terre. »

Et côté porte-monnaie ? « C'est vrai que les légumes biologiques sont souvent un petit peu plus chers » reconnaît Chantal, jeune retraitée,

« ce qui me paraît normal puisqu'ils ne sont pas cultivés de manière intensive, les quantités livrées sont moins importantes... En même temps, depuis que je consomme bio, je fais plus attention à ce que je mange, et j'évite le gaspillage, donc je m'y retrouve, et puis la santé n'a pas de prix ! »



Un potager bio Quelques conseils pour « jardiner au naturel »



Il est tout à fait possible de jardiner tout en respectant sa terre. Louis, retraité de l'agriculture, à la main verte, habitant dans le sud de la Vendée, invite chacun à mettre en pratique quelques conseils et astuces pour « bichonner » son jardin au naturel.

✓ **Le désherbage**

C'est un souci permanent. J'utilise la binette pour supprimer les plantes adventices* dès la levée. En effet, il faut être très vigilant pour ne pas se laisser déborder par la véronique, le mouron, la ravenelle ou autre mauvaise herbe.

✓ **L'usage des insecticides ou pesticides est-il évitable ?**

Il est tout à fait possible de s'en passer, la plupart du temps. J'avoue cependant ne pas pouvoir éviter d'utiliser du fongicide* pour lutter contre le mildiou de la pomme de terre. J'utilise tout simplement du sulfate de cuivre, appelé aussi la bouillie bordelaise*, sur culture en plein air. Sous tunnel* où j'ai des pommes de terre primeurs, de la vigne, des tomates, je n'effectue aucun traitement. J'adapte mon arrosage.

✓ **L'arrosage sous tunnel**

Sous tunnel, je prends la précaution d'arroser au goutte à goutte, par le sol donc, plutôt que par la plante. Cette solution évite aux maladies de se propager dans l'air ambiant.

✓ **La récupération d'eau de pluie**

Je récupère de l'eau de pluie en branchant une réserve de 500 litres sur la descente de la gouttière. Cela me suffit pour arroser les jardinières et quelques plantes en massif et surtout, cela m'évite d'utiliser l'eau potable du réseau communal. Pour éviter de gaspiller l'eau, je n'arrose jamais les surfaces engazonnées ou les plates-bandes de légumes cultivées en plein air.

✓ **La chasse aux pucerons**

C'est un « truc » connu des jardiniers : les œilletons d'Inde. Présents dans une serre, ils chassent les pucerons et les mouches blanches qui tentent d'envahir les plantes cultivées. Je n'ai pas encore trouvé l'astuce respectueuse de l'environnement pour venir à bout des vers jaunes (ou taupins) qui « squattent » le sol de mon jardin. Je lance un appel !

✓ **L'ami des limaces et des escargots**

Quant aux limaces et aux escargots, pour ma part, je ne cherche pas à m'en débarrasser, car je ne suis pas confronté à leur prolifération. Toutefois, certains posent des planches à proximité des cultures : les gastéropodes se réfugient dessous et il n'y a plus qu'à aller les déposer plus loin. D'autres préconisent de répandre de la cendre, ou encore de disposer des bols de bière.

✓ **La tonte**

Il faut tondre tous les dix jours maximum. L'herbe peut être tondue quand elle a poussé de trois à quatre centimètres. Une fois par an, on peut soigner à la bêche les bordures de gazon pour éviter l'envahissement des herbes dans les allées.



✓ **Le jardinage, un sport comme un autre !**

Comme d'autres s'adonnent à la marche ou au jogging, j'ai trouvé mon sport. J'aime marcher derrière ma tondeuse, bêcher mon jardin, m'occuper de mon potager ou tailler ma haie manuellement.

✓ **Le compost**

Les déchets organiques comme la taille des haies, le gazon, les fanes de pommes de terre, les résidus de cuisine sont destinés au compostage. Je ne brûle rien. Le compost est un jeu d'enfants. Aujourd'hui, les collectivités locales mettent pratiquement toutes à disposition des habitants des bacs composteurs adaptés à chacun. On obtient en quelques mois un excellent engrais organique.

✓ **L'entretien des parterres**

Mon jardin est agrémenté de quelques parterres, de massifs, de plantes colorées selon les saisons. Un passage hebdomadaire est nécessaire pour supprimer à la main les plantes indésirables et pour retirer les fleurs fanées.



LEXIQUE

- ***plantes adventices** : mauvaises herbes
- ***bouillie bordelaise** : traitement naturel autorisé en agriculture biologique en quantité limitée
- ***fongicide** : produit détruisant les champignons
- ***tunnel** : synonyme de serre

Les légumes secs, sources de protéines

Les légumes secs font partie des légumineuses. Ils ont une haute teneur en protéines, composées d'acides aminés essentiels. On compte 8 acides aminés essentiels, constituant des protéines. Les légumes secs apportent également 60% de glucides (amidon), des fibres et des minéraux. Dans notre alimentation, la source la plus importante d'acides aminés essentiels est constituée des protéines contenues dans les produits animaux. Les protéines des céréales sont carencées en un de ces acides aminés : la lysine. Les légumineuses manquent, elles, de méthionine. Associer céréales et légumes secs - blé et pois chiche, pâtes et haricots, maïs et haricots rouges, riz et lentilles - permet d'apporter des protéines équilibrées et de réduire le coût du panier de la ménagère.

L'eau sous surveillance

Le service Eau du Département a été chargé de faire un suivi régulier des traces de pesticides dans l'eau. 19 points font l'objet de prélèvements dans toute la Vendée. Des spécialistes y traquent 120 molécules phytosanitaires. Le laboratoire d'analyses départemental situé à La Roche-sur-Yon est chargé du travail d'analyses ainsi que du contrôle sanitaire des eaux. Retrouvez les résultats de ce nouvel observatoire des pesticides sur le site internet de l'observatoire départemental de l'eau (à partir du site www.vendee.fr)

« L'agriculture biologique répond à des enjeux environnementaux importants pour notre département comme la reconquête de la qualité des eaux et de la biodiversité. Elle répond aussi à une attente forte des consommateurs en matière de sécurité alimentaire depuis les dernières crises sanitaires. »

Joël Sarlot, vice-président du Conseil général en charge de l'Institut de la Qualité de l'Aliment

Coccinelles, larves et autres insectes, des auxiliaires de culture

Les auxiliaires de cultures sont des organismes vivants — des coccinelles, des larves, des chrysopes, des bourdons pollinisateurs (mangeurs de pucerons) ou des parasitoïdes (qui pondent dans les larves d'autres insectes) — utilisés comme agents de lutte biologique, afin de détruire les ravageurs de culture. Par exemple, les coccinelles, présentes dès les premiers réchauffements, consomment de 50 à 150 pucerons par jour. L'agriculture biologique favorise la protection des auxiliaires des cultures par des moyens adéquats (par exemple haies, nids, dissémination de prédateurs).



Sites internet à visiter

- IQA**, Institut de la Qualité de l'Aliment : www.vendee.fr
- Agence Bio** : www.agencebio.org
- Chambre d'Agriculture** : www.agri85.fr
- GAB**, Groupement des Agriculteurs Biologiques : <http://gab85.free.fr/>
- AIPPV**, Association Interconsulaire de Promotion des Produits Vendéens : www.aippv.fr
- CPIE Sèvre et bocage**, Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement : <http://www.maison-vie-rurale.com/>