

Sival, salon des productions végétales

# Incontournable pour les bio

**600 exposants, 21 000 visiteurs : le Sival confirme sa place de salon leader des productions végétales spécialisées. La bio s'y affirme plus que jamais : conférences, stand commun, visites, exposants très impliqués... Un rendez-vous incontournable pour les filières végétales tenu du 13 au 15 janvier 2015 à Angers.**

**A**u pôle bio, situé au cœur du salon, pas de répit : techniciens, producteurs et animateurs des associations régionales de l'Ouest et du Centre (Interbio Pays-de-la-Loire, Bio Centre, Initiative Bio Bretagne, Bio Loire Océan, Cab) ainsi que la chambre régionale d'agriculture, accueillent les visiteurs. *"Ils sont plus nombreux que l'an dernier. On sent un regain d'intérêt, commente Vincent Houben, responsable du pôle agro-biologie de la chambre régionale. On a recensé des candidats à la conversion, à l'installation, à la reprise. Après le ralentissement des demandes, le frémissement est sensible"*. Pour Cécile Morvan, coordinatrice de Bio Loire Océan (BLO), la situation a évolué : *"En maraîchage, les conversions sont quasi inexistantes, et les demandes en installations se font plus rares. En revanche, les nouveaux producteurs en place cherchent à agrandir leurs structures, à diversifier, pour être plus compétitifs, et répondre à un marché toujours porteur"*. Présentée sur le stand, la carotte violette de la Loire, première variété paysanne sélectionnée par les producteurs de BLO et lancée fin 2014, prouve le dynamisme de la filière (lire *Biofil* n°97).



Une forte affluence au pôle bio.

## Échanger, se projeter

À la rencontre des conseillers, semenciers, firmes de fertilisants ou de bio-contrôle, fabricants de matériels, c'est l'occasion d'échanger, de se projeter. *"Il n'y a plus d'équivalent en France, c'est pourquoi le Sival est désormais d'ampleur nationale"*, confirme le président du salon, Bruno Dupont. Les visiteurs viennent de partout, du Sud-Ouest, et même du Sud-Est, depuis la disparition du Miffel d'Avignon. *"Des délégations étrangères, dont une de Chine, se sont montrées très intéressées par nos filières bio"*, note Vincent Houben.

En fruits, notamment en pommes, la crise incite les conventionnels à chercher des solutions, et pourquoi pas,

à se tourner vers la bio. Ce, d'autant plus que les aides à la conversion sont incitatives. *"Nous restons prudents face à ces demandes car passer en bio est compliqué, et l'arrivée de volumes pourrait déstabiliser une filière fragile"*, nuance Vincent Houben. Le Sival permet de prendre la température du secteur. Très fréquentée, la conférence sur la transformation, organisée par Interbio Pays-de-la-Loire, montre que les débouchés existent. Le marché des fruits transformés est en pleine croissance : sur les 3 premiers trimestres 2014 par rapport à 2013, compotes et confitures au rayon frais, ainsi que jus de fruits longue conservation ont progressé de 8 % en valeur, selon l'Agence Bio. *"Les jus de fruits font partie des produits phares en vente directe, mais ils font également de très bons scores en grande distribution"*, confirme Læticia Leray, de l'Agence Bio.

## Légumes bio : des stratégies innovantes

Quelles stratégies innovantes en maraîchage ? Très concrète, la conférence sur ce thème a fait salle comble, attirant plus de 200 personnes. Preuve qu'elle a tapé dans le mille : associations culturelles sous abris contre pucerons, tunnels attractifs pour les auxiliaires avec plantes relais et/ou plantes fleuries, biofumigation sous abri froid, solarisation de plein champ, protection contre la mineuse du poireau, intérêt de la mycorhization, autant de thèmes sensibles répondant aux préoccupations de maraîchers.

Retrouvez les interventions sur [www.bio.paysdelaloire.chambagri.fr](http://www.bio.paysdelaloire.chambagri.fr)

## L'appel de la transformation

Les transformateurs sont à la recherche de fruits bio : *"Notre souci reste l'approvisionnement"*, confirme Michel Delhommeau, directeur

général des Coteaux Nantais. *La difficulté, c'est que les volumes varient de plus à moins 30 % selon les ans*. Son entreprise conduit 96 ha de vergers bio, dont 75 en production, sur 6 sites. Elle produit 39 variétés de pomme, poire, kiwi, fraise, pêche de vigne, prune, rhubarbe. *"La diversité est une force, et la marge se fait aussi sur la transformation"*, souligne son dirigeant, également président des producteurs de fruits des Pays-de-la-Loire. Ses volumes n'étant pas suffisants pour alimenter ses ateliers de transformation, l'entreprise achète les compléments. *"Ce qui n'est pas évident car les producteurs préfèrent vendre plus cher en frais."* L'intérêt en bio, c'est que la transformation valorise tous les écarts de tri, *"à condition qu'ils soient de bonne qualité sanitaire et gustative"*, insiste Gérard Canal, fondateur et gérant de Fruitofood, située dans l'Eure. Spécialisée dans la déshydratation sous vide à température douce, *"grâce à un procédé peu énergivore"*, l'activité de son entreprise est 30 % en bio. *"Nous recherchons des fruits en origine locale, mais la ressource est encore très atomisée. Nous souhaitons l'aider à se structurer avec Bio Centre. Nous avons besoin de régularité en volumes, en qualité et en prix."* Dans ces conditions, Fruitofood se dit prêt à payer entre 400 et 500 €/t de pommes, voire plus. Pour ces transformateurs, la traçabilité ainsi que les garanties sans métaux lourds, mycotoxines et résidus de pesticides sont plus qu'essentielles afin de répondre aux exigences des distributeurs. Et contractualiser est nécessaire : de leur côté, comme de celui des producteurs, c'est une condition indispensable pour construire une filière durable. ■

Christine Rivry-Fournier

## Plus sur le Sival

- Le biocontrôle  
à le vent en poupe p. 14-15
- Les atouts  
de la mycorrhization p. 54-56
- Les nouveautés p. 61 à 63

## La qualité gustative, une priorité

*"Notre priorité, c'est la qualité gustative de nos légumes"*, affirme Sébastien Le Provost, maraîcher situé à Orvault, près de Nantes. Installé en 2007 à 37 ans, *"après une réorientation professionnelle totale, une formation agricole, et la reprise de prairies"*, ce quadra a démarré seul en bio sur 1,5 ha. Aujourd'hui, ils sont 4 associés et 1,5 salarié. Ils cultivent 14 ha – dont 9000 m<sup>2</sup> sous abris – de légumes, herbes aromatiques et petits fruits : 80 espèces différentes, 260 variétés, vendus en direct et en magasins spécialisés. *"Pendant ma formation, on m'a très peu parlé de qualité gustative. Pour moi, c'est l'essentiel, même si la variété est moins productive"*, insiste-t-il. Pour sa 2<sup>e</sup> visite au Sival, il se rend sur le stand d'Agrosemens. C'est son principal fournisseur, pour lequel il multiplie aussi, en tomate, la Précoce de Quimper, une nouveauté du catalogue d'Agrosemens (qui en contient 80 de plus cette année !). *"Mon problème, ce n'est pas de vendre mais de produire suffisamment pour répondre à la demande"*, résume Sébastien Le Provost.



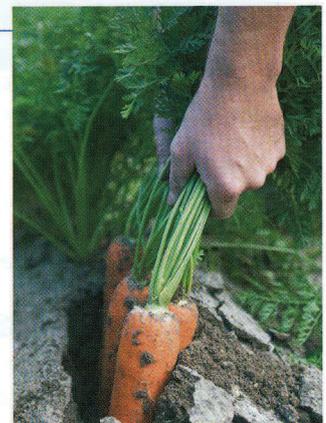
Sébastien Le Provost, maraîcher, et Cyriaque Crosnier-Mangeat, co-dirigeant-fondateur d'Agrosemens

## De Bolster : potimarrons sélectionnés en bio

Le semencier hollandais De Bolster, sélectionneur en conditions bio et biodynamiques, lance 2 nouvelles variétés de potimarrons F1 : Alligator à fruits verts de longue conservation (2 fruits de 1,5 kg en moyenne par plant) et Amoro, orange et très productive (3 fruits de 1 kg en moyenne). En tomate, la nouveauté Bolstar Granda, vigoureuse et robuste grâce à son système racinaire très développé, promet 9 tomates par bouquet. *"Dans nos programmes d'amélioration, nous sélectionnons à faibles intrants, avec peu d'irrigation. Les variétés proposées sont résilientes, résistantes, et bien adaptées aux conditions difficiles, tout en étant très goûteuses"*, explique Bertille Gieu Arbaret de chez De Bolster, société indépendante et familiale créée en 1978. Le catalogue 2015 offre plus de 350 variétés bio, certaines Demeter. En France, les semences sont distribuées par Agrosemens, Graines Voltz et Essem'bio.

## Bejo : carotte Naval plus résistante

Leader en semences bio d'oignons, de choux et de carottes, Bejo sort une nouvelle variété de carotte bio de conservation, Naval. Déjà proposée en conventionnel depuis 5 ans, elle possède une bonne résistance à *l'alternaria dauci*, problème majeur en bio. À la levée homogène, Naval répond aux besoins de la bio : *"Notre gamme de variétés de carotte bio s'étoffe. Nous demandons que la gestion des dérogations dans la réglementation en semences bio en tienne compte"*, indique Yannick Chevray, responsable marketing. Produire des oignons bio à partir de la graine : pour Bejo, en semis direct, en butte, ou en plantation en motte, c'est une technique d'avenir, à la place de la bulbille. Et en semences prégermées, les résultats sont encore meilleurs : *"la levée est plus homogène, plus rapide, donc moins de concurrence avec les adventices, et un coût de désherbage réduit"*, rapporte Yannick Chevray. Pour en savoir plus, Bejo diffuse un guide sur l'itinéraire technique de l'oignon "De la graine à l'assiette".



La carotte Naval disponible en semences bio.