

Quelle Bio demain ?

L'agriculture biologique est aujourd'hui la plus à même de préserver concrètement et durablement les ressources naturelles, la biodiversité et la richesse des sols. Mais ne tendons-nous pas vers une bio duale : une bio industrielle, importatrice ; et une bio cohérente, locale ?

Retour sur des objectifs annoncés par le Grenelle Environnement en 2007 où la France affichait son soutien au développement de la Bio afin de réduire l'utilisation de pesticides. Même si « 1 français sur 4 consomme un ou plusieurs produits bio régulièrement » (Agence bio Octobre 2009) et que la demande va croissante, les surfaces cultivées ne suivent pas : objectif du Grenelle 6% en 2012, à peine 3% fin 2010... Effet d'annonce de l'Etat ? Au lendemain de l'adoption de la loi de finances 2011 par le Parlement, les contradictions de l'Etat français, toujours en proie aux lobbies industriels, sont révélées dans les actes : soutien massif à l'agriculture industrielle et un demi-soutien à l'agriculture biologique...

Conjointement on constate que 50% des produits bio sont vendus en Grande et Moyennes Surfaces (GMS) et 10% via la vente directe. L'appropriation de la Bio par les GMS ne révèle-t-elle pas un engouement financier pour l'instant éthique mais demain ? Ne risque t'on pas de retomber dans les travers d'une bio industrielle avec les conséquences que l'on connaît... Les paysans ne maîtriseront plus leur outil de production, leur filière et leur plus value... avec une logique de marché et d'importation !

C'est avec ces constats et un cahier des charges bio européen au rabais que nous sommes plusieurs paysans bio (au sein du groupe Brin d'Herbe) à nous poser des questions afin d'aller plus loin dans notre démarche éthique : concilier production bio locale et circuit court.

Une nouvelle marque pour des produits bio engagés du producteur au consommateur, pour une agriculture bio respectueuse des équilibres environnementaux, sociaux et économiques a vu le jour à l'automne 2010 : « Bio Cohérence ». C'est avant tout un outil pédagogique au service des producteurs, transformateurs et consommateurs, permettant de s'interroger sur les fondamentaux de la bio et d'aller vers toujours plus de cohérence : l'autonomie alimentaire, énergétique et économique ; maintien d'un tissu paysan et un accompagnement à la transmissibilité ; un refus catégorique des OGM et des produits chimiques ; une équité des prix entre les acteurs et une distribution de proximité des produits...

Tous les ingrédients d'un commerce équitable local.

Jean-Sébastien Piel
Paysan bio au Gaec du Pressoir

Infos/Agenda

Dates de livraison

- **JANVIER 2011**
Bœuf les 7 et 8
Veau et agneau les 14 et 15
Veau et agneau les 21 et 22
Veau et Agneau les 28 et 29
- **FEVRIER 2011**
Veau et agneau les 4 et 5
Boeuf les 11 et 12
Veau et agneau les 18 et 19
Veau et agneau les 25 et 26
- **MARS 2011**
Veau et agneau les 4 et 5
Veau et agneau les 11 et 12
Bœuf les 18 et 19
Veau et Agneau les 25 et 26

Nouveautés

- **Saumon et truite fumés, pavé de saumon frais** du fumoir des vallons de vilaine à Saint Senoux.
- **Cassolette d'escargots** (recette traditionnelle ou matelote au cidre), **escargots doucement épicés** pour l'apéritif de chez Sylvain Boivert installé à Bazouges-sous-Hédé.
- **L'ombre jaune (bière blonde) et l'ombre bleue (bière ambrée)** de chez Steven Guyader (la brasserie de l'ombre) à Iffendic.
- **Jus de kiwis** de l'earl Chazé à La Boissière.
- **Boudin noir aux marrons, boudin blanc aux pommes** du gaec du Pressoir à Saint Pern.
- **Paupiette de lapin, rôti de lapin roulé aux pruneaux**, ou **recette forestière** du gaec du bois de Boulle à La Turballe.



Une journée au « p'tit Gallo »

Il est 7 heures en ce mardi d'hiver et j'arrive à la ferme. Ce matin tout est blanc, il a neigé cette nuit. La « belle » saison est terminée et quasiment tous les animaux sont rentrés sous la stabulation depuis deux semaines. Il faudra attendre la fin février pour que les vaches retournent au pâturage.

En attendant, fini l'herbe fraîche et place aux fourrages produits et stockés sur la ferme depuis le printemps (foin, enrubannage et ensilage d'herbe).

Ce matin c'est Odile, ma maman qui traite nos 50 vaches, cela lui prendra environ deux heures. Pendant ce temps je vais donner le lait aux jeunes veaux, pailler les vaches et donner à manger à tout le monde.

Mais alors que nous nous activons autour de nos animaux, nos crémières de choc sont en pleine action, le mardi est la grosse journée de la semaine. Pendant que Morgan s'occupe d'égoutter le fromage blanc et mettre en pot la crème fraîche tout juste maturée, Gilles réceptionne le lait du matin et commence à le faire chauffer dans une grande marmite pour faire du riz au lait et écrème le reste du lait.

Thibaud, lui, s'affère à préparer les commandes, il partira en tout début d'après midi pour livrer Brin d'herbe ainsi que quelques autres magasins Rennais mais aussi trois cantines et un restaurant d'entreprise.

L'hiver est aussi la saison des plantations. Bien qu'ayant encore beaucoup d'arbres sur la ferme nous avons décidé de nous inscrire dans le programme Breizh bocage afin de créer quelques talus en bas de certains champs en pente pour retenir l'eau et éviter qu'elle n'aille trop vite dans le ruisseau juste en dessous, lors des gros orages. Nous allons également planter environ 3 Km de haies avec différentes espèces locales afin de favoriser la biodiversité. En effet, les haies hébergent de nombreux prédateurs pour nos cultures, en plantant régulièrement des espèces mellifères elles attirent également les abeilles qui vont en même temps polliniser nos cultures,...

Nos journées d'hiver s'annoncent donc encore bien chargées, en attendant le printemps et la saison des foins.

Odile et Yves SIMON, gaec de la Janaie.

Recette d'Hiver

Clafoutis de poireaux au fromage blanc «p'tit gallo»

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 kg poireaux,
- 6 tranches de jambon
- 500g fromage blanc,
- 4 œufs
- 50g de fromage râpé
- sel, poivre

PREPARATION

- Blanchissez pendant 12 mn les poireaux nettoyés puis les égouttez.
- Mixez le fromage blanc et les œufs et ajoutez la moitié du fromage râpé, assaisonnez.
- Emincez les poireaux bien égouttés et mélangez-les avec la moitié de la préparation au fromage blanc.
- Au fond du plat, posez une couche de jambon grossièrement coupé, versez les poireaux, remuez à la fourchette puis couvrez avec le reste de la préparation au fromage blanc.
- Saupoudrez avec le reste de fromage râpé.
- Cuisson : 20 mn à four préchauffé assez chaud (190°C)