

# alim'agri

MAGAZINE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT  
6 € - NUMÉRO 1561 - JANVIER/FÉVRIER/MARS 2015

## PRODUIT EN FRANCE





Le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt  
s'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire



[gaspillagealimentaire.fr](http://gaspillagealimentaire.fr)





# INTERVIEW STÉPHANE LE FOLL

PAGE 6

## Préparer l'agriculture de demain

### 14 INFOGRAPHIE

Les contributions possibles de l'agriculture et de la forêt à la lutte contre le changement climatique

## Dossier

PAGE 16

# PRODUIT EN FRANCE



P.18

### 18 BOCAGE VENDÉEN

L'agro-écologie, une passion qui se transmet

### 19 CIRCUITS COURTS

Les Basques jouent collectif

### 24 LES SIGNES DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

L'INAO fête ses 80 ans

### 26 BIÈRE ARTISANALE

Jean-Baptiste Leclercq, profession brasseur

### 28 RESTAURATION COLLECTIVE

Manger bio et local en Île-de-France



P.36

### 32 AGROALIMENTAIRE

Les madeleines Bijou, la modernité d'une tradition

### 36 ANNE-SOPHIE PIC

« J'aime aller à la rencontre des producteurs locaux »

### 39 RIA GLOBES

Les Français champions à l'export

### 40 INFOGRAPHIE

La sécurité sanitaire des aliments



P.42



P.50

### 42 EXPOSITION UNIVERSELLE DE MILAN

## LE PAVILLON FRANCE

### 44 ALAIN BERGER, COMMISSAIRE GÉNÉRAL

« Comment la France va relever le défi de Milan »

### 50 INDUSTRIE DU BOIS

Un pavillon en sapin franc-comtois

## Portfolio



**54**  
Machines agricoles  
**Des ovnis terrestres**

## L'invitée



**62**  
Babette de Rozières  
**« J'ai la culture des épices »**

## Secrets de fabrication



**64**  
Apiculture  
**Le miel du ministère de l'agriculture**

## Tendances



**66**  
Miimosa  
**L'agriculture à l'heure du crowdfunding**

## Coups de cœur



**68**  
**Gourmet bag**  
**Hôpital du Mans**  
**Solévidence**  
**Tous à table**

## Culture(s)



**70**  
Frères de terroirs  
Des territoires à penser  
Mon histoire de cuisine  
Permaculture, guérir la terre, nourrir les hommes  
Recettes solidaires, Bocuse d'Or Winners  
**« Épluchez-moi »**



**NUMÉRO 1561**

**Direction de la publication**  
Laurence Lasserre

**Rédaction en chef**  
Marielle Roux

**Rédaction en chef adjointe**  
Alice Billouet

**Direction artistique & maquette**  
Jean-Charles Federico

**Secrétariat de rédaction**  
Isabelle Puzelat

**Rédaction**  
Marie Bel, Alain Clergerie,  
Guillaume Lorre, Marie Raymond

**Photographies**  
Xavier Remongin, Cheick Saidou,  
Pascal Xicluna

**Photothèque**  
Tiphaine Rault

**Publicité**  
Xavier Herry

**Photogravure et impression**  
IME by estimprim  
Z.A. Cray - 25110 Autechaux

**Alim'agri/bimagri est une publication du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt**

78 rue de Varenne 75349 Paris 07 SP  
Tél. : 01 49 55 44 93  
Fax : 01 49 55 83 56  
alimagri@agriculture.gouv.fr  
ISSN 0152-3295

 [twitter.com/Min\\_Agriculture](https://twitter.com/Min_Agriculture)

 [facebook.com/Alimagri](https://facebook.com/Alimagri)

 [agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)  
[alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr)

[agripicture.fr](http://agripicture.fr)





# LE CRÉDIT MUTUEL, PARTENAIRE DES AGRICULTEURS



Fidèle à ses valeurs de solidarité et de proximité, le Crédit Mutuel place ses clients au coeur de ses préoccupations et de ses actions. Financements souples, avances de trésorerie, gestion d'épargne, assurance : le Crédit Mutuel s'engage à vos côtés.

**Crédit  Mutuel**

CNCM – 88/90 rue Cardinet – 75017 Paris.

\* Crédit Mutuel : banque de l'année 2014 en France selon le magazine international "the Banker" décembre 2014.



2015 : an 1 de l'agro-écologie

# PRÉPARER L'AGRICULTURE DE DEMAIN

Stéphane Le Foll est ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt depuis mai 2012. Il est aussi porte-parole du Gouvernement. À l'occasion du Salon de l'agriculture et de l'Exposition universelle de Milan, il revient sur les grands chantiers de l'année.



Stéphane Le Foll avec des élèves du lycée agricole Le Paraclet, à Cottenchy, dans la Somme, lors de la rentrée scolaire.

© Xavier Remington/Alim'agri.fr

Stéphane Le Foll au lycée de La Germinière, à Rouillon, dans la Sarthe, pour l'inauguration de la restructuration des ateliers de l'exploitation agricole, en décembre 2014.



© Check Sarthou/Min. agr.fr

## LA LOI D'AVENIR A PERMIS LA MISE EN ŒUVRE CONCRÈTE DE L'AGRO-ÉCOLOGIE DANS L'OBJECTIF D'UNE PERFORMANCE À LA FOIS ÉCONOMIQUE, ENVIRONNEMENTALE ET SOCIALE DE NOS EXPLOITATIONS AGRICOLES. LE TRAVAIL EST-IL TERMINÉ ?

Non, nous avons, si je devais prendre une métaphore agricole, préparé le sol et commencé à semer ! Une grande partie du travail a été faite pour mettre en place des outils qui permettront, demain, de faire évoluer nos modèles agricoles. Aujourd'hui, nous avons une politique agricole commune (PAC) réformée, plus juste et plus verte, avec un cadre budgétaire qui donne une visibilité et une stabilité ; elle entre en application en 2015. Nous disposons aussi d'une loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt depuis le 13 octobre dernier. Elle nous dote à partir de 2015 de tous les outils nationaux nécessaires au développement de l'agro-écologie. Les groupements d'intérêt économique et environnemental (GIEE) seront ainsi une réalité sur nos territoires d'ici fin mars, avec des mécanismes d'aides qui encourageront le changement de pratiques pour atteindre la performance économique, environnementale et sociale. Nous avons donc fait un formidable chemin. Nous n'en sommes plus à nous féliciter des résultats de ceux qui étaient les « pionniers » de l'agro-écologie, nous sommes en train de construire les voies d'une généralisation de ces pratiques et de préparer son déploiement et son appropriation par chacun. Je veux redire ici le rôle de la formation qui est essentiel. Et là aussi, les fondements sont posés avec, depuis la rentrée, des jeunes qui sont formés à l'agro-écologie. C'est pour toutes ces raisons que j'ai fait de l'année 2015 l'an 1 de l'agro-écologie car c'est l'an 1 de sa généralisation.



**L'AGRO-ÉCOLOGIE N'EST PAS UNE PRATIQUE AGRICOLE DE « NICHE » MAIS BIEN UNE FORMIDABLE OPPORTUNITÉ DE « PRODUIRE AUTREMENT »**

## QUELS OBJECTIFS SOUHAITEZ-VOUS ATTEINDRE ?

Le premier objectif qui n'est pas quantifiable et que je me suis fixé depuis le début, c'est de convaincre que l'agro-écologie n'est pas une pratique agricole de « niche » mais bien une formidable opportunité de « produire autrement » et de faire de l'environnement un facteur de la compétitivité de nos exploitations. J'ai néanmoins fixé le cap de voir la moitié des exploitations engagées dans l'agro-écologie en 2025. Je sais aujourd'hui que c'est atteignable grâce à la mobilisation de tous les acteurs (agriculteurs, chambres d'agriculture, coopératives, instituts techniques, lycées agricoles) qui ont fait de l'agro-écologie leur priorité. Une étude récente réalisée par BVA montre également que dès aujourd'hui près de 50 % des agriculteurs sont déjà engagés dans des pratiques relevant de l'agro-écologie (voir encadré p.9).

## QUE DEVIENT LE PLAN ÉCOPHYTO ?

Ce plan, engagé en 2008 après le Grenelle de l'environnement, connaît aujourd'hui un bilan contrasté : si l'utilisation de produits phytosanitaires ne s'est pas réduite comme prévu, le plan a néanmoins permis la mise en place d'un réseau de fermes pilotes (dit ré-







# LES GIEE\* SERONT UNE RÉALITÉ SUR NOS TERRITOIRES D'ICI FIN MARS



\* Groupements  
d'intérêt  
économique  
et environnemental

seau Dephy) dont les résultats sont encourageants. En effet, on constate qu'elles ont réussi à réduire leur recours aux produits phytosanitaires tout en conservant de très bons rendements. Par exemple, le nombre de traitements moyen depuis l'entrée des fermes dans le réseau a diminué en 2013 de 12 % pour les grandes cultures et la polyculture-élevage et de 11 % pour l'arboriculture. C'est donc possible !

Nous avons décidé avec le Premier ministre de donner une nouvelle impulsion à ce plan, sur la base du rapport du député Dominique Potier, en fixant un objectif ambitieux de -25 % en 2020 et -50 % en 2025. Parmi les priorités pour 2015-2020 figurent : l'accroissement du nombre de fermes pilotes pour capitaliser sur l'expérience et favoriser la diffusion des bonnes pratiques, le soutien aux alternatives aux phytos notamment par l'agroéquipement de pointe ou les techniques de biocontrôle.

Mais nous devons aussi mobiliser les distributeurs de produits phytosanitaires pour accélérer le changement de pratiques, par la création d'un certificat d'économie de produits phytosanitaires à l'instar du certificat d'économie d'énergie.

Au-delà de l'objectif de réduction quantitatif, le nouveau plan doit aussi permettre de réduire qualitativement l'impact de ces produits sur la santé des utilisateurs, sur l'environnement mais aussi plus globalement sur les résidus qui pourraient se retrouver dans l'alimentation. Ces objectifs de réduction sont donc une nécessité pour les agriculteurs autant qu'une demande de la société qui nous attend sur ces questions.

## LES AGRICULTEURS OUVERTS À L'AGRO-ÉCOLOGIE

Une étude BVA réalisée en janvier 2015 pour le ministère de l'Agriculture auprès de 655 agriculteurs\* établit qu'un agriculteur sur deux déclare avoir entendu parler de l'agro-écologie.

93 % des agriculteurs déclarent mettre en place au moins une démarche constituant un premier pas vers l'agro-écologie. Limiter les intrants (76 %), améliorer la qualité des sols et limiter l'érosion (71 %) sont les démarches les plus citées comme mises en application.

Deux agriculteurs sur trois ont recours à des échanges d'expériences et/ou des démarches collectives pour mettre en place ces pratiques.

45 % des agriculteurs qui ont entendu parler de l'agro-écologie se disent intéressés par cette démarche. Parmi eux, 45 % ont le sentiment d'être déjà engagés dans ce type de démarche. 13 % envisagent de le faire dans les 5 prochaines années. Les moins de 35 ans sont deux fois plus nombreux à avoir cette intention.

\* Constituant un échantillon représentatif des 311 106 agriculteurs professionnels français.



© Xavier Remington/Minagri.fr



©Xavier Remongin / Mm.agri.fr

## JUSTEMENT, SUR L'ALIMENTATION QUELLES SONT VOS AUTRES PRIORITÉS ?

### Viandes de France, Fleurs de France

Le ministère de l'Agriculture a soutenu en 2014 plusieurs initiatives des filières visant à valoriser la production d'origine française. Avec la signature Viandes de France, les professionnels des filières françaises d'élevage garantissent aux consommateurs une viande issue d'animaux nés, élevés et abattus en France, puis transformée sur le territoire national. La démarche Viandes de France concrétise l'engagement des acteurs des filières viande pour une alimentation de confiance, basée sur la certitude de l'origine, le goût du travail bien fait et l'assurance de bonnes pratiques, depuis la fourche de l'éleveur jusqu'à la fourchette des consommateurs. La signature Viandes de France est facilement reconnaissable à sa forme qui rappelle la silhouette de la France, aux couleurs bleu, blanc, rouge. Autre nouveauté, le logo Fleurs de France dévoilé le 8 octobre dernier permettra aux consommateurs d'identifier les végétaux d'ornements produits sur le territoire national.

Il ne faut jamais oublier que la finalité première de notre agriculture est avant tout de nourrir les hommes. J'ai décidé de rénover la politique publique de l'alimentation au travers d'un second programme national pour l'alimentation. Dans ce domaine comme dans d'autres, il faut se fixer des priorités, s'y tenir et tout mettre en œuvre pour avoir des résultats.

J'ai souhaité que la politique de l'alimentation se concentre autour de quatre axes structurants : la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire et le renforcement de l'ancrage territorial des actions menées. Nous avons de formidables produits et des filières de grande qualité. C'est pourquoi j'attache beaucoup de prix à ce que nous puissions encourager un approvisionnement local et de qualité dans la restauration collective. Je suis en tant que ministre de l'Agriculture très fier de cette richesse et je me battrais toujours pour que nos produits soient valorisés au mieux. J'ai notamment demandé à ce que soit édité un guide à destination des élus locaux et des professionnels pour favoriser une restauration collective de proximité et de qualité, respectueuse des obligations légales. Il a été diffusé fin novembre.

Le « produit en France » c'est à la fois une fierté pour nos agriculteurs et une garantie pour les consommateurs de produits de qualité, avec un niveau de performance environnementale, sanitaire et sociale que l'on nous envie à l'étranger !

## LA FRANCE PARTICIPERA À L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE MILAN, QUELLES RETOMBÉES EN ATTENDEZ-VOUS ?

Après Shanghai en 2010 en effet, la France aura son pavillon à l'Exposition universelle de Milan où 25 millions de visiteurs sont attendus à partir du 1<sup>er</sup> mai. Le thème retenu pour cette exposition est « Nourrir la planète, énergie pour la vie ». Pays de culture et de gastronomie, la France a toute sa place dans ce qui doit être la vitrine de ce que nous pouvons offrir de meilleur au monde : c'est la diversité, la convivialité chère à Rabelais, l'éducation au goût dès le plus jeune âge. Cela nous ramène aussi à notre responsabilité de permettre aux plus démunis, quel que soit l'endroit où ils vivent sur la planète, d'avoir accès à une alimentation en quantité et en qualité suffisante. Des solidarités doivent s'exercer. Quand la France dispense son savoir, elle pense aux millions de femmes et d'hommes qui souffrent encore de la faim, et participe au développement durable. C'est aussi une manière de lutter contre le gaspillage alimen-

taire, auquel les sociétés modernes doivent s'attaquer en priorité si elles veulent réduire la faim dans le monde et préserver toutes nos ressources naturelles, à commencer par l'eau et la qualité des sols. Ce pavillon construit en bois de Franche-Comté offre le plus beau des écrans à la présence de la France. Il sera aussi une formidable vitrine pour la filière bois française.

Je veux aussi ajouter que l'acte de produire ne peut s'envisager sans un impératif de protection de notre planète qui est notre bien commun et pour ce faire, l'agro-écologie est une des réponses. Ce pavillon préfigure à ce titre ce qui devra être le rayonnement et l'autorité de la France lors de la Conférence internationale sur le climat (Paris 2015 / COP 21) qui se tiendra à Paris à la fin de cette année. On peut toujours penser que ce qui compte avant tout c'est la rentabilité de nos systèmes de production auxquels il faudrait tout sacrifier. Mais c'est une idée fausse contre laquelle nous devons résolument nous battre : si on ne préserve pas les ressources naturelles sur lesquelles la production agricole s'appuie, alors il n'y aura plus de production agricole ! Lutter contre le réchauffement climatique, c'est avant tout sauver et protéger notre modèle agricole, car ces changements parfois brutaux n'épargneront pas notre agriculture et nous devons nous y préparer. ▽

## LE « PRODUIT EN FRANCE » C'EST À LA FOIS UNE FIERTÉ POUR NOS AGRICULTEURS ET UNE GARANTIE POUR LES CONSOMMATEURS DE PRODUITS DE QUALITÉ

Le Pavillon France  
à l'Exposition universelle  
de Milan du 1<sup>er</sup> mai  
au 31 octobre 2015.





© Pascal Xiclun/Minagri.fr

## Le nouveau plan d'action Écophyto

À la suite de la remise au Premier ministre du rapport du député Dominique Potier le 23 décembre dernier, Stéphane Le Foll a proposé les grands axes de la nouvelle

version du plan Écophyto à l'occasion du comité national d'orientation et de suivi du 30 janvier 2015. Des inflexions importantes doivent être apportées parmi lesquelles l'amplification de la diffusion et du transfert des bonnes pratiques constatées au sein du réseau de fermes pilotes Dephy et des exploitations pionnières en agro-écologie qui ont su conserver de bons rendements tout en baissant le recours aux pesticides. Faire évoluer les pratiques, c'est aussi développer le biocontrôle et renforcer la place des agroéquipements

## L'enseignement agricole se mobilise pour les valeurs de la République

Le 23 janvier, Stéphane Le Foll a accueilli le Premier ministre Manuel Valls et la ministre de l'Éducation nationale Najat Vallaud-Belkacem au lycée agricole de Brie-Comte-Robert (Seine-et-Marne). Après les



attentats qui ont visé le cœur des valeurs républicaines, Najat Vallaud-Belkacem a en effet présenté onze mesures clefs de la grande mobilisation de l'École pour les valeurs de la République. Dès le 12 janvier, Stéphane Le Foll a aussi mobilisé la communauté éducative de

l'enseignement agricole, deuxième réseau éducatif français. Il a annoncé la création d'un forum de discussion et de contribution en ligne pour faire vivre le débat dans les établissements : laïcité et transmission des valeurs républicaines, citoyeneté et culture de l'engagement, lutte contre les inégalités et mixité sociale, mobilisation de l'enseignement supérieur et de la recherche. Une journée nationale de restitution, d'échanges et de propositions d'actions pour l'enseignement agricole, présidée par le ministre, aura lieu en mars.

Retrouvez le forum sur [valeurs.educagri.fr](http://valeurs.educagri.fr)



© Chetok Sstifour/Minagri.fr



pour une agriculture de précision, qui devrait permettre de diminuer de près de 30 % le niveau de pesticides en particulier en viticulture et arboriculture (cultures qui totalisent à elles seules environ 20 % de l'utilisation totale de pesticides en France). Les recettes supplémentaires issues de la redevance pour pollutions diffuses (décidées en octobre 2014) seront affectées prioritairement aux actions du nouveau plan Écophyto en vue de servir à la diffusion des bonnes pratiques agricoles. À ce titre, elles

bénéficieront notamment aux groupements d'intérêt économique et environnemental (GIEE) créés par la loi d'avenir. Enfin, au niveau européen, les financements de la nouvelle PAC sont notamment orientés vers des mesures agro-environnementales et climatiques dont l'un des objectifs est de diminuer le recours aux produits phytosanitaires.



## La Conférence internationale sur le climat Paris 2015/COP 21

En décembre 2015, la France va accueillir et présider la 21<sup>e</sup> conférence des parties de la convention-cadre des Nations unies sur les changements climatiques (COP21), aussi appelée « Paris 2015 ». Cette conférence est l'occasion de repenser nos modes de production pour mieux les adapter aux contraintes actuelles. Elle réunira 196 parties de la convention cadre des Nations unies et plus de 40 000 participants. Réduire l'impact des secteurs agricoles et forestiers sur le changement climatique est à notre portée, comme l'indique la contribution du ministère de l'Agriculture dans *L'agenda des*

*solutions*. L'agro-écologie est une des voies les plus prometteuses, qu'il s'agisse de réduire les gaz à effet de serre, de stocker du carbone ou de développer la biomasse.

En préparation à la conférence, le ministère de l'Agriculture, le ministère des Affaires étrangères et le CENECA ont organisé le 20 février un forum international agriculture et climat. Des experts reconnus comme Jean Jouzel du GIEC, des représentants d'entreprises ou de la société civile sont venus défendre leur point de vue devant le Président Hollande et les ministres de son gouvernement.

► [cop21.gouv.fr](http://cop21.gouv.fr)

## Participez à la Journée internationale des forêts

L'Assemblée générale des Nations unies a proclamé le 21 mars Journée internationale des forêts. Les entreprises, collectivités, établissements scolaires et associations sont invités à célébrer les arbres et les forêts en organisant, du 21 au 29 mars 2015, des événements qui permettront aux Français de découvrir ce patrimoine précieux et inestimable. Informations et inscriptions (jusqu'au 15 mars 2015) : ► [journee-internationale-des-forets.fr](http://journee-internationale-des-forets.fr)

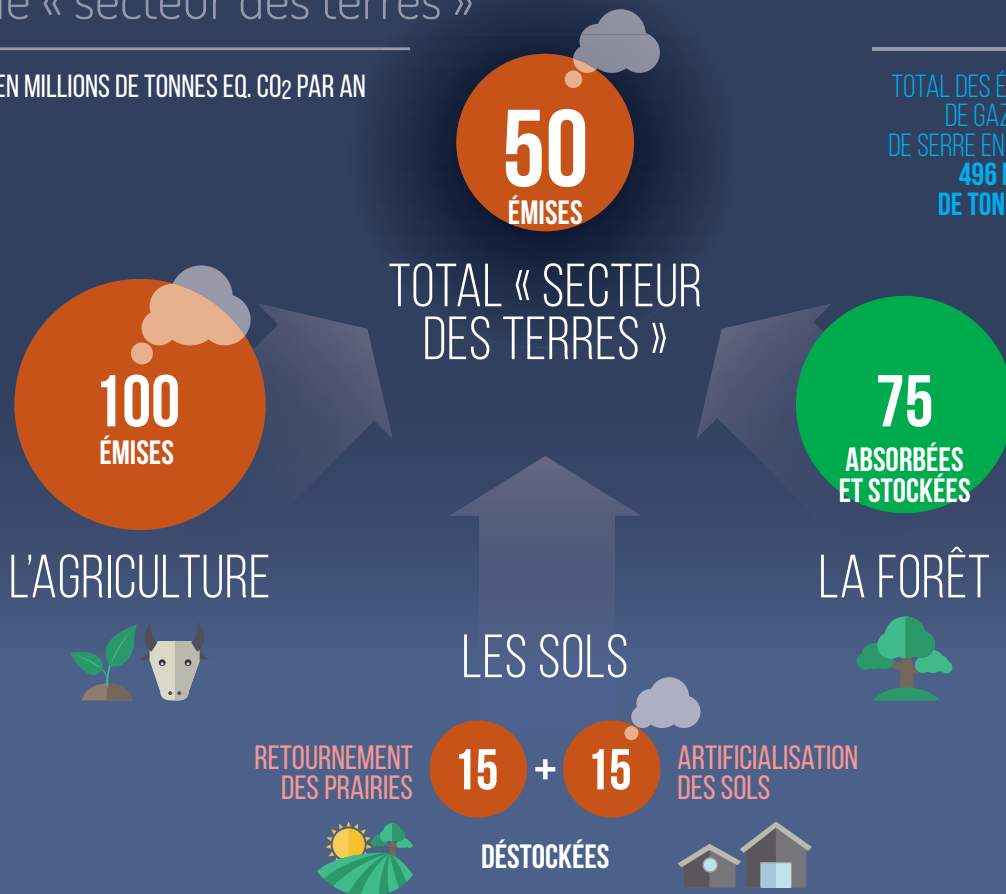


# LES CONTRIBUTIONS POSSIBLES DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT À LA LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le bilan des émissions en France pour le « secteur des terres »

EN MILLIONS DE TONNES EQ. CO<sub>2</sub> PAR AN

TOTAL DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE EN FRANCE :  
**496 MILLIONS DE TONNES / AN**



SOURCE :  
RAPPORT DU CGAAER  
FÉV 2015


# 4 leviers pour réduire les gaz à effet de serre à l'horizon 2030



# PRODUIT EN FRANCE







**Du champ à l'assiette, du producteur au consommateur, du paysan au gourmet, le « produit en France » s'expose à Milan en 2015. L'occasion de passer en revue et de promouvoir un modèle agricole et alimentaire français capable de relever les défis de l'avenir.**

Produire en France, c'est d'abord produire autrement, avec une agriculture qui s'oriente progressivement vers l'agro-écologie, permettant ainsi une triple performance économique, sociale et environnementale des exploitations agricoles.

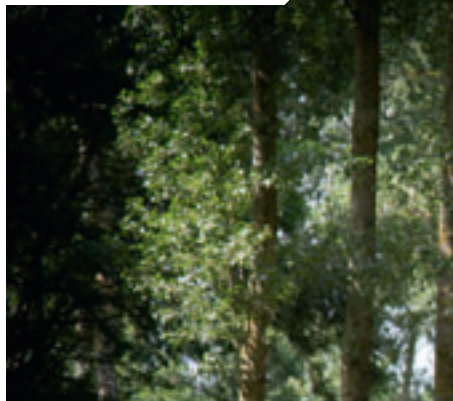
Produire en France, c'est aussi consolider et valoriser un secteur agroalimentaire à la fois traditionnel et innovant, installé au cœur des territoires, qui constitue une mine pour l'emploi et un moteur pour les exportations. Qualité, variété, diversité, le modèle

français ce sont aussi des chefs étoilés, des terroirs, des saveurs et des produits sous signe dont l'origine et les procédés de production ou de fabrication sont garantis depuis 80 ans par le ministère de l'Agriculture et l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

Sécurité, enfin, avec une vigilance sanitaire parmi les meilleures au monde, à chacun des maillons de la chaîne alimentaire, de la surveillance des végétaux à celle des animaux, en passant par les chaînes d'abattage et la transformation des denrées jusqu'aux réseaux de distribution.

Produire en France, aujourd'hui, c'est non seulement garantir la continuité du savoir-faire des hommes et la valorisation des terroirs, c'est aussi proposer un modèle durable, ancré dans l'histoire et capable de répondre aux enjeux de demain.

Des initiatives collectives pour plus d'agro-écologie à la formation des jeunes de l'enseignement agricole, en passant par la bière artisanale, les madeleines du Limousin ou les mirabelles de Lorraine, les cantines bio franciliennes ou le sapin franc-comtois... Tour d'horizon de ce que la France a de mieux à offrir.



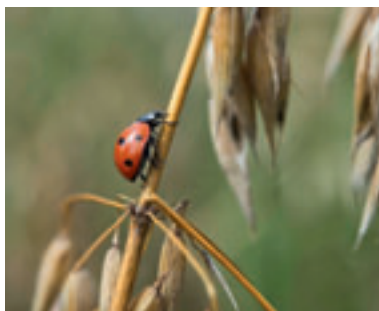
## Bocage vendéen

# L'AGRO-ÉCOLOGIE, UNE PASSION QUI SE TRANSMET

PAR MARIE RAYMOND – PHOTOS XAVIER REMONGIN

**Le GAEC Ursule situé à Chatonnay en Vendée représente aujourd'hui un exemple réussi et abouti d'agro-écologie, cela lui a valu de remporter le Trophée 2014 de l'agriculture durable.**

**Le Groupement agricole élève une centaine de vaches laitières** nourries à l'herbe en pâturage, il fabrique également des huiles bio de colza et de tournesol. Il a su créer un système bien rodé et performant tant au niveau écologique qu'économique. Au total, le GAEC possède 270 hectares de terres. Toutes les parcelles cultivées sont constituées d'associations de variétés de céréales et d'espèces prairiales. Casquette vissée sur la tête et grand sourire, Marie Schwab, la gérante parle avec fierté de leur exploitation de polyculture-élevage. *« Nous récoltons une centaine d'hectares de céréales : blé meunier, pois, féverole, lupin, orge. Tout est cultivé en mélanges, du coup, quel que soit le climat, il y a forcément une espèce qui s'en sort bien »,* explique-t-elle.

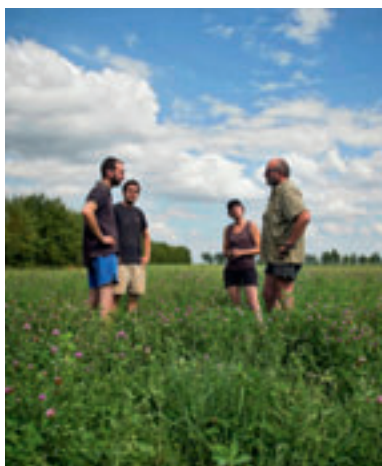


Toutes les parcelles du GAEC Ursule sont cultivées avec des associations de variétés de céréales et d'associations prairiales.



De plus, pour préserver la biodiversité, les parcelles n'excèdent pas 6 hectares et sont toutes entourées de haies. « Mon père équilibre les îlots de culture pour maintenir les auxiliaires (coccinelles, carabes...). Nous reproduisons ce qui se passe dans la nature mais à l'échelle d'une production agricole », s'enthousiasme Marie.

Jacques Morineau, le père de Marie, explique « dès les années 1980, nous avons adopté une démarche écologique », avant d'ajouter : « en 1988-1989, le climat a été très mauvais et nous nous sommes aperçus que les intrants n'aidaient en rien. Ce qui fait le rendement c'est le soleil et la pluie. Nous avons alors été tentés par le bio et nous avons commencé avec la volaille ». Devant le succès du poulailler de 400 m<sup>2</sup> abritant des centaines de poulets bio, le GAEC Ursule décide de pousser plus loin la réflexion, jusqu'à convertir toute l'exploitation en bio dans les années 2000. Les membres du GAEC ont toujours fait partie de groupes d'agriculteurs biologiques. De plus, commente Jacques, « nous faisons même des formations en agriculture durable à la ferme. » ▼



## Circuits courts

# LES BASQUES JOUENT COLLECTIF

PAR MARIE BEL – PHOTOS XAVIER REMONGIN



**À Itxassou dans les Pyrénées-Atlantiques, le GAEC Haranea s'est engagé avec trois fermes voisines en GIE, pour vendre en circuits courts.**

**Il a remporté le prix de la « démarche collective » des Trophées de l'agriculture durable 2014.**

**Les rangées de piment s'étendent sur les collines,** en contrebas de la ferme à la charpente rouge. Les allées sont binées et plantées d'herbe. « Cela retient le sol en cas de pluie et évite les projections de terre sur les piments », précise Gilles Billaud, producteur et membre du GAEC Haranea. Ce sont près de 10 000 pieds qui sont plantés ici chaque année, à partir de graines des récoltes précédentes. Cela représente une production annuelle de 500 kg de poudre de piment d'Espelette en AOP bio. Poudre, gelée et cordes de piment frais, en réalité Gilles prépare les trois produits de l'AOP.



## ZOOM

### LE PORC BASQUE KINTOA

Christian Aguerre élève des cochons kintoa, des porcs de race basque qui sont également des produits dits sentinelles du mouvement Slow Food. Il s'agit d'un cochon rustique, court sur pattes, à la tête et au cul noirs, bien adapté au terroir montagneux. Ses oreilles sont longues et recouvrent en partie ses yeux, ce qui explique peut être sa docilité.

Christian en produit près de 60 par an qu'il nourrit avec un aliment sans OGM, provenant à 70% de céréales locales. Les porcs sont abattus à 18 mois pour assurer un maximum de saveurs à la viande et grossissent en petits lots, à l'abri des sous-bois.

#### **Préserver le patrimoine gastronomique du Pays basque**

Chichons, saucisses confites et fromages de tête sont préparés sur place. Les jambons et bajoues sont particulièrement parfumés. Ces derniers seront séchés et affinés pendant près de deux ans avant d'être commercialisés directement à la ferme et aux Halles de Saint-Jean-de-Luz (un point de vente collectif qui rassemble douze exploitants en GIE), sous la charte fermière Idoki, portée par l'association des producteurs fermiers du Pays basque.





Les trois membres du GAEC Haranea : Christian Aguerre, producteur de porc kintoa et ses deux associés : Martine Bouquerot, éleveuse de volailles et Gilles Billaud, producteur de piment d'Espelette.

Depuis 1997, le GIE Basaburu rassemble les produits des fermes de la commune d'Itxassou : yaourts, fromages, légumes, poulets, jambon basque... Ils sont présentés dans un panier en bois de châtaignier et livrés vers un réseau de 250 familles. Équipé d'un ordinateur et d'une banque réfrigérée, le camion de livraison permet à la fois de préparer les paniers au fur et à mesure et de commercialiser ces produits fermiers.

« S'être regroupés nous a valu d'élargir la gamme des produits du panier. Nous voulions préserver l'agriculture locale, quitte à aider d'autres agriculteurs à s'installer à Itxassou. », explique Christian Aguerre, un des fondateurs du GIE. Le GAEC Haranea est l'un des pionniers de cette démarche de commercialisation groupée. Le panier lui permet d'écouler la moitié de sa production et d'embaucher un salarié. Depuis 2009, deux associés - Gilles Billaud et Martine Bouquerot - ont rejoint Christian avec un maître mot, la diversification. « J'ai ressenti l'envie de faire découvrir le patrimoine des produits basques, y compris aux Basques eux-mêmes » explique Christian. Fidèle à sa philosophie, il produit environ 500 kg par an de grand roux basque, une espèce locale de maïs qu'il transforme sur place en polenta et en farine. Il élève aussi des porcs kintoa, une race basque qui a failli s'éteindre. ▼

ET  
AUSSI  
@



L'agro-écologie  
ça s'apprend

L'exploitation du lycée agricole d'Obernai, en Alsace, a opté pour l'agro-écologie. Son objectif : protéger et améliorer la terre, qui est « un patrimoine vivant et efficace » comme l'explique Freddy Merkling, le chef d'exploitation. Ainsi, le travail du sol est limité, des haies sont plantées pour favoriser le développement des auxiliaires de cultures et de la faune locale, et une certaine diversification est mise en place.

À découvrir en vidéo sur  
 [agriculture.gouv.fr](https://agriculture.gouv.fr)

## Bientôt des produits étiquetés haute valeur environnementale

Dévoilé par le ministre Stéphane Le Foll lors du Salon des vignerons indépendants, le 27 novembre dernier, le logo Haute valeur environnementale pourra être prochainement apposé sur les produits, transformés ou non, issus d'exploitations agricoles particulièrement respectueuses de l'environnement. Ce logo est réservé aux produits finis - des bouteilles de vin par exemple - contenant au moins 95% de matières premières issues d'exploitations respectant le plus haut niveau du dispositif de certification environnementale. Mise en place depuis février 2012, la certification environnementale des exploitations agricoles prend en compte des critères relatifs à la biodiversité, à la stratégie phytosanitaire, à la gestion de l'eau et de la fertilisation. Elle s'inscrit dans une démarche progressive et s'articule en trois niveaux de certification dont le plus élevé est la Haute valeur environnementale (160 exploitations certifiées à ce jour).



## ZOOM



## FORMER À PRODUIRE AUTREMENT

A la rentrée scolaire 2014, deux brevets de technicien supérieur agricole (BTSA) ont été renouvelés pour mieux former les agriculteurs de demain à l'agro-écologie :

- le BTSA Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole (ACSE) : ce diplôme, qui conduit directement au métier d'agriculteur, est renouvelé pour répondre aux nouveaux enjeux du monde agricole : le questionnement de la société face aux impacts environnementaux de la production, l'impératif de durabilité, l'exigence accrue de maîtrise de sécurité sanitaire et de traçabilité alimentaire, la diversification des systèmes, l'approche stratégique de l'entreprise agricole et son intégration dans le territoire. Le BTSA ACSE connaît ainsi un rééquilibrage entre les compétences liées à la gestion et les compétences techniques.
- le BTSA Développement de l'agriculture des régions chaudes (DARC), qui forme les futurs exploitants en tenant compte du contexte et des enjeux spécifiques aux territoires ultramarins, suit la même évolution et intègre désormais l'agro-écologie dans son référentiel de diplôme.

Trois autres diplômes vont être renouvelés pour mieux former à l'agro-écologie : le CAPA production agricole, à la rentrée 2015 ; le bac professionnel Conduite et gestion de l'exploitation agricole et le brevet professionnel Responsable d'entreprise agricole, à la rentrée 2016.

# LES ANTIBIOTIQUES POUR NOUS NON PLUS — C'EST PAS — AUTOMATIQUE



Des gestes simples d'hygiène permettent  
d'éviter les infections et le recours aux antibiotiques



Pour plus d'informations : [agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)

Garantie et labels

# L'INAO FÊTE SES 80 ANS

PHOTOS XAVIER REMONGIN

**Brie de Meaux, noix du Périgord, pommes de terre de l'île de Ré, asperges des Landes, veau de l'Aveyron, miels de lavande de Provence** : depuis 80 ans, l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), l'établissement public placé sous la tutelle du ministère de l'Agriculture, instruit les demandes en attente d'AOC, AOP, IGP, STG et Label rouge ; il supervise les contrôles sur l'élaboration des produits, afin d'en garantir la qualité et les protéger de l'usurpation de leur dénomination. ▼



**80 ANS**

INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ



**La farine de châtaigne corse** bénéficie depuis 2006 d'une appellation d'origine contrôlée (AOC), et depuis 2010 d'une appellation d'origine protégée (AOP) reconnue par l'Union européenne. « *Les Génois ont lancé la culture du châtaignier, qui existait déjà en Corse à l'état sauvage. Depuis toujours, la farine de châtaigne est un aliment de base. Aujourd'hui, on prépare encore couramment la "pulenta" (sorte de polenta servie tranchée), mais aussi du pain, des crêpes ou de la béchamel à base de farine de châtaigne* », explique Jean-Yves Acquaviva. Installé en Gaec avec Pasquin Flori, il exploite 20 hectares de châtaigniers, et élève une centaine de brebis allaitantes dans la commune de Lozzi en Corse.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Sept mirabelles sur dix récoltées dans le monde, le sont en Lorraine. Si le mirabellier a adopté la Lorraine, c'est aussi parce qu'il ne s'épanouit pleinement qu'en dessous d'une température de 25 °C. Aujourd'hui, les mirabelliers font partie du patrimoine culturel et historique de la Lorraine. L'association Mirabelles de Lorraine a été créée en 1995 et elle est détentrice de l'indication géographique protégée (IGP).



## La mirabelle IGP identifiée du verger au consommateur

Les producteurs sont soumis à des règles très strictes qui garantissent que les fruits sont récoltés et conditionnés en Lorraine, mais aussi une teneur en sucre minimale, et une taille de fruit qui ne doit pas être inférieure à 22 mm.



# Les signes de l'origine et de la qualité

## Décryptage

### LES SIGNES GARANTS DE L'ORIGINE

**1 L'appellation d'origine protégée (AOP)** désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. **L'appellation d'origine contrôlée (AOC)** désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen.

**3 L'indication géographique protégée (IGP)** désigne un produit dont les caractéristiques sont liés au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'UE.



### LE SIGNE GARANT D'UNE QUALITÉ SUPÉRIEURE

**4 Le Label rouge** désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires.

### LE SIGNE GARANT D'UNE RECETTE TRADITIONNELLE

**5 La spécialité traditionnelle garantie (STG)** protège une recette traditionnelle.


### LE SIGNE GARANT DU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

**6 L'agriculture biologique (AB)** garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent ce mode de production sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

Bière artisanale

# JEAN-BAPTISTE LECLERCQ, PROFESSION BRASSEUR

PAR GUILLAUME LORRE – PHOTOS PASCAL XICLUNA



À Bouchemaine, petite ville en bordure d'Angers, dans le Maine-et-Loire, Jean-Baptiste Leclercq brasse ses bières traditionnelles depuis 2013. Issues de l'agriculture biologique, elles arborent l'étiquette Belle de Maine, du nom de la brasserie. Un bel exemple de l'explosion du nombre de microbrasseries en France ces dernières années.

**Tout a commencé dans sa cuisine.** Cela fait plusieurs années que Jean-Baptiste brasse de petites quantités de bières « maison » pour sa consommation personnelle et le plus grand plaisir de ses proches. Arrivé à Angers en 2010, le plaisir de produire devient encore plus important. Après 10 ans de travail dans différents organismes agricoles : fédérations de CUMA, SAFER, coopératives et chambres d'agriculture, il décide de vivre pleinement son rêve, être brasseur.

Ayant passé son enfance dans la ferme bio de ses parents, c'est naturellement que Jean-Baptiste choisit de produire des bières certifiées Agriculture biologique. Une démarche globale et durable qui l'a également amené à se fournir exclusivement en matières premières françaises : houblon bio d'Alsace, malts français.

Ses bières blondes, blanches, ambrées, triples et autres spéciales, sont référencées dans les commerces spécialisés angevins. Caves, magasins bio et AMAP s'approvisionnent chez lui. Vous pouvez également déguster et acheter sa bière en direct dans le local aménagé à cet effet. Jean-Baptiste se fera un plaisir de vous faire partager son univers en vous faisant visiter sa brasserie, si vous prenez le temps de l'appeler préalablement.

### OBJECTIF: 300 HECTOLITRES PAR AN

Jean-Baptiste Leclercq partage aujourd'hui son temps de travail entre son mi-temps à la FNCUMA, son activité brassicole et aussi ses trois enfants, « *un temps plein à eux tous seuls* ».

En effet, la production de cet ancien ingénieur agronome de 39 ans est encore faible et s'élève à 120 hectolitres pour l'année 2014. Avec 100 000 euros d'investissements réalisés lors de son installation, cela reste encore trop faible pour dégager un revenu suffisant.

Une situation qu'il accepte pour l'instant volontiers car : « *on est quand même mieux ici à brasser de la bière que dans un bureau devant un ordinateur à passer des coups de fils, non ?* »

Lorsque sa production atteindra les 300 hectolitres par an, Jean-Baptiste pourra alors se permettre de se consacrer pleinement à son activité brassicole. ▼



La bière sera mise en bouteilles après un passage en cuve de fermentation de trois semaines au minimum.

## INFO+

Contrairement aux bières industrielles, qui mettent artificiellement la bière sous pression de gaz carbonique pour obtenir le pétillant propre à ce breuvage, les bières traditionnelles obtiennent leurs bulles grâce à une ultime fermentation dans la bouteille. Un peu de sucre est ajouté au liquide, ce qui remet les levures encore présentes en activité et crée le gaz carbonique, naturellement mis sous pression par la fermeture de la bouteille.







Restauration collective

# MANGER BIO ET LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE

PAR ALICE BILLOUET – PHOTOS XAVIER REMONGIN ET PASCAL XICLUNA

**Bio et local, c'est l'idéal ! Zoom sur les actions entreprises pour développer l'agriculture biologique aux portes de la capitale.**

*« On l'oublie souvent, mais l'Île-de-France, malgré la pression urbaine et foncière considérable qu'elle subit, reste une grande région agricole, dont le territoire est composé aux trois quarts de terres agricoles, d'espaces naturels et de forêts. »,* explique Marion Zalay, directrice régionale de l'alimentation, l'agriculture et de la forêt en Île-de-France. Un formidable potentiel pour le développement de l'agriculture biologique, d'autant que les Franciliens sont aujourd'hui particulièrement friands de produits bio. Pourtant poursuit Marion Zalay, *« il manque une masse critique de producteurs, de transformateurs et de struc-*



tures de commercialisation en Île-de-France pour atteindre les objectifs ambitieux que le bassin de consommation laisserait espérer».

## APPROVISIONNER LES CANTINES

La restauration collective est certainement l'un des leviers les plus efficaces à la disposition des pouvoirs publics – État et collectivités locales – pour développer localement l'agriculture biologique. Avec 638 millions de repas servis chaque année dans les cantines franciliennes, le potentiel est énorme.

Mais au-delà de la production agricole, il faut penser à toutes les étapes nécessaires à l'approvisionnement de ces cantines en bio (produire du lait, mais aussi l'acheminer dans un atelier de transformation pour en faire des yaourts, puis remplir les carnets de commande des gestionnaires de cantines...). Cette structuration des filières est devenue au fil des ans l'une des préoccupations principales des professionnels de la bio en Île-de-France. Cela les a conduit à unir leurs forces pour créer une légumerie bio, en 2012, afin de trier, laver, éplucher et conditionner des légumes en tous genres, et fournir ainsi aux cantines des produits directement utilisables.

Leurs efforts ne se sont pas cantonnés aux légumes,

-----  
**10 MILLIONS DE REPAS  
SONT SERVIS TOUS LES JOURS  
DANS LA RESTAURATION  
COLLECTIVE**  
-----

et en 2014, c'est un atelier de transformation de yaourts qui voit le jour à Sigy, en Seine-et-Marne (voir page suivante). Et pour pénétrer encore davantage ce marché en forte expansion, les professionnels viennent de se regrouper au sein d'une nouvelle SCIC (Société coopérative d'intérêt collectif), Coop Bio Île-de-France, dans le but de créer des ateliers de transformation d'envergure. Objectif : mettre en marché des volumes de produits biologiques plus importants adaptés à la demande, à des prix plus accessibles. Carine Thierry, PDG de cette coopérative, se réjouit : « Je vois dans ce projet une réponse pertinente aux attentes sociétales identifiées aujourd'hui : origine des produits, santé publique à travers la conversion biologique des terres, emploi et enfin reconnexion du consommateur au territoire. » ▼



## Développer l'agriculture biologique

Stéphane Le Foll en a fait une de ses priorités, avec le plan « Ambition bio 2017 », qui vise dans le cadre du projet agro-écologique pour la France, à doubler les surfaces cultivées en bio d'ici 2017. La déclinaison régionale de ce plan en Île-de-France, préparée conjointement par l'État et la Région dans une large concertation avec l'ensemble des acteurs du territoire, poursuit cet objectif grâce à quatre axes de mobilisation prioritaires : augmenter les surfaces cultivées en agriculture biologique (triplées d'ici 2020); encourager l'installation de 10 à 15 agriculteurs bio par an; développer la structuration collective de filières (transformation, stockage, acheminement des produits...); et introduire des produits bio et locaux dans la restauration collective.



« RENDRE LES YAOURTS BIO ACCESSIBLES EN RESTAURATION COLLECTIVE EST PRIMORDIAL CAR C'EST PAR LES ENFANTS QUE L'ON FERA ÉVOLUER LE MODE DE CONSOMMATION VERS PLUS DE QUALITÉ. »

Beirouk Ottman, gérant de la Ferme de Sigy (77), qui fournit des yaourts bio aux cantines scolaires

## Des yaourts bio pour les cantines scolaires

« L'année dernière encore, si une cantine souhaitait s'approvisionner en yaourts bio d'Île-de-France, ce n'était pas possible. C'étaient les associations de producteurs des régions limitrophes qui fournissaient les yaourts proposés aux restaurants scolaires. Et pour cause, il n'existait pas d'atelier de transformation de yaourt à partir du lait bio d'Île-de-France. », explique Angélique Piteau, du Groupement d'agriculteurs biologiques d'Île-de-France. Or, la demande est importante : on estime le besoin à plus de 300 000 yaourts par an, au minimum.

C'est dans cet objectif qu'en septembre dernier, un atelier de transformation de yaourts bio d'Île-de-France a été mis en place en Seine-et-Marne grâce à un partenariat entre Yves de Fromentel, éleveur biologique à Pécy (77), au cœur de la Brie laitière, et la Ferme de Sigy, nouvelle laiterie artisanale installée à seulement 27 km de chez lui. Bien plus que la seule satisfaction de la demande en restauration collective, cette initiative permet de maintenir et d'encourager l'élevage en Île-de-France, une région dans laquelle cinq éleveurs par an cessent leur activité. L'agriculture biologique, imaginée et développée du champ à l'assiette par l'ensemble de la filière, apparaît comme une solution d'avenir pour maintenir une agriculture périurbaine, nourricière et de qualité.

TÉLÉ  
CHARGER  
↓

Le guide pratique  
Favoriser  
l'approvisionnement  
local et de qualité  
en restauration  
collective sur  
[agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)



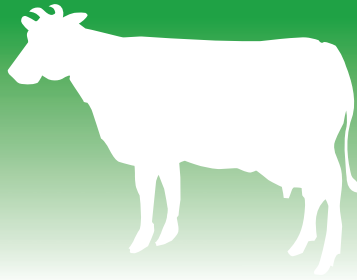


21 FÉVRIER > 1<sup>ER</sup> MARS 2015

**SIMA**  
SIMAGENA SIMAVIP

MONDIAL DES FOURNISSEURS DE L'AGRICULTURE ET DE L'ÉLEVAGE  
PARIS INTERNATIONAL AGRI-BUSINESS SHOW

22 FÉVRIER > 26 FÉVRIER 2015



# PARIS, CAPITALE MONDIALE DE L'AGRICULTURE

**Du 21 février au 1<sup>er</sup> mars 2015**, Paris sera la capitale mondiale de l'agriculture et de l'élevage. Les deux plus grands salons du secteur se tiennent simultanément et jouent la synergie au service des visiteurs professionnels : navettes gratuites entre les deux parcs d'expositions, accueils spécifiques dans chacun des deux salons, promotion conjointe... À cette occasion, c'est une agriculture performante et durable qui est mise à l'honneur. Au total, près d'un million de personnes sont mobilisées pour ces deux événements majeurs !



[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

[www.simaonline.com](http://www.simaonline.com)

Une manifestation officielle du  
**CENECA**  
centre national des expositions  
& concours agricoles



un événement  
**comexposium**  
The group of



# Agroalimentaire

## LES MADELEINES BIJOU, LA MODERNITÉ D'UNE TRADITION

PAR ALAIN CLERGERIE – PHOTOS XAVIER REMONGIN

**L'entreprise Bijou, implantée au cœur du bocage limousin et aux portes de l'Aquitaine, fabrique depuis 1845 des madeleines de qualité. Elle a su diversifier et moderniser sa production sans abandonner son savoir-faire.**

Lorsqu'on arrive en pleine campagne au sud de Saint-Yriex-la-Perche (Haute-Vienne), on est surpris d'apercevoir dans la vallée, autour de quelques étangs et pâturages bien verts, un grand bâtiment qui ne semble en rien perturber la placidité des belles limousines qui font la réputation du lieu. Au contraire, en dépit d'un ciel bas et lourd, une suave odeur de pâtisserie, un savant mélange de lait, de sucre et d'œufs, vous rappelle à vos souvenirs les plus proustiens. C'est d'ailleurs dans cette tradition que le directeur Jean-Philippe Dubois s'inscrit pour faire savoir d'où vient son entreprise. Depuis sa création en 1845, l'entreprise Bijou fabrique des madeleines pour les pèlerins de la route de Saint-Jacques-de-Compostelle. En période de pointe, pendant les fêtes de Noël ou de Pâques, la production atteint 300 000 madeleines par jour, ce qui représente aujourd'hui un tiers de la production. On comprend mieux pourquoi le four de grand-papa Antoine en centre-ville a été délaissé au profit d'un espace plus excentré, mais à la hauteur des exigences croissantes de la clientèle.

### INNOVATION PERMANENTE

Car c'est avant tout au consommateur que pense l'entreprise, avant de mettre sur le marché un nouveau produit. Avec une gamme qui s'élargit continuellement, Bijou fabrique des biscuits, gâteaux fourrés, sablés, cookies, etc. Elle sort en moyenne trois à quatre nouveaux produits par an. Les raisons d'un tel succès ? Elle a établi un lien direct avec ses





Une chaîne de production, de l'entreprise Bijou, spécialisée dans la fabrication de pâtisseries traditionnelles (madeleines, biscuits, cakes, quatre-quarts, génois, financiers...).





clients, comités d'entreprises mais aussi les 30000 abonnés Facebook qui s'informent des nouveautés et ont l'assurance de recevoir un produit frais et livré dans les meilleurs délais. Pour honorer les 500 commandes passées par jour, il existe des plateformes de livraison dans l'Ouest, le Sud-Est et le Nord avec une flotte de 40 véhicules. Cela permet de réduire au maximum le temps de livraison, que vous commandiez de Toulouse, Bordeaux, Clermont-Ferrand ou Le Mans. Ajoutez à cela une exigence de qualité à toute épreuve. La madeleine est fabriquée sans conservateur, cela nécessite un transport rapide. Les 200 fournisseurs qui travaillent avec l'entreprise, sont certifiés IFS (International Food standard). La farine et les arômes viennent de Dordogne, les œufs et le beurre du Poitou ou de Vendée, et la qualité du chocolat ne souffre aucun défaut, afin que l'enrobage reste souple à travailler et craquant sous la langue. Enfin, pour garantir la fraîcheur des produits, les gâteaux sont emballés individuellement.

### STRATÉGIE

L'entreprise est passée de 60 salariés dans les années 1980, à plus de 140 aujourd'hui : femmes et hommes sont équitablement répartis en trois groupes (administration, commerciaux et production) qui participent tous à la croissance de l'entreprise. Une revue de direction fixe des objectifs précis à atteindre en

début d'année et rien n'est laissé au hasard. L'entreprise est un modèle d'organisation qui dispose même de son audit interne, ce qui lui permet de rectifier toute erreur d'appréciation. Pour optimiser le stockage et améliorer les délais de livraison, l'entreprise a réfléchi deux ans. Elle a investi 6 millions d'euros avant de mettre au point une plateforme e-collector entièrement automatisée, inspirée de procédés néerlandais. Une mise en service expérimentale est prévue début 2015, avant la généralisation du processus. Une situation qui ne semble pas inquiéter le personnel concerné, qui accepte volontiers l'idée de travailler autrement tout en restant confiant sur l'utilité de sa mission. « *L'automatisation n'est pas synonyme de licenciement et même si les emplois évoluent en fonction de la situation, les employés s'adaptent. Je ne me suis jamais mis dans la perspective de devoir licencier du personnel* », précise Jean-Philippe Dubois. Un patron ouvert et confiant qui a compris depuis longtemps que gouverner c'est prévoir et qui consacre 20 % de son chiffre d'affaires annuel à l'investissement. Il sait ce qu'il doit à l'Europe et au FEDER (Fonds européen de développement régional), les drapeaux européens sur chaque machine en témoignent. Mieux qu'un joyau miraculeux pour les pèlerins dont elle tire sa légende, l'entreprise Bijou reste avant tout un exemple pour toutes les PME. ▀



L'entreprise Bijou ouvre gratuitement ses portes à tous les groupes, particuliers ou scolaires qui souhaitent savoir comment elle fabrique et conditionne ses pâtisseries. À partir de 10 visiteurs sur rendez-vous uniquement, appelez le 05 55 08 30 00 pour de plus amples informations.







Comellink communication - Photos : Patrick Faure

Un goût, une saveur, un savoir-faire  
**Une médaille**



Faites vos achats de produits médaillés sur  
[www.concours-agricole.com/boutique](http://www.concours-agricole.com/boutique)



L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
 POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ.  
[WWW.MANGER.BOUGER.FR](http://WWW.MANGER.BOUGER.FR)

Anne-Sophie Pic

# « J'AIME ALLER À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS LOCAUX »

PROPOS RECUEILLIS PAR ALICE BILLOUET – PHOTO XAVIER REMONGIN

**On ne présente plus Anne-Sophie Pic. Seule femme française à avoir décroché trois étoiles au guide Michelin, issue d'une grande famille de la gastronomie française, elle s'est forgée au fil du temps une place parmi les plus grands. Sa cuisine est à son image, à la fois sensible, honnête, authentique et perfectionniste. Son obsession, dans ses restaurants de Valence, Lausanne, Paris et bientôt New York: proposer des associations de saveurs susceptibles de provoquer de grandes émotions chez celui qui dégustera son art. Elle a accepté de nous rencontrer, et de partager quelques-uns de ses petits secrets.**

## COMMENT DÉFINIRIEZ-VOUS LA GASTRONOMIE FRANÇAISE ?

**Anne-Sophie Pic :** La gastronomie française, telle que je la connais et que je l'aime, est caractérisée par sa grande diversité. De chefs, de produits, d'émotions, de techniques... On peut à la fois déguster un plat simple, un très bon bœuf bourguignon par exemple, et aller jusqu'à des choses très exceptionnelles et inattendues. Je compare souvent la cuisine française à la cuisine japonaise, parce que je trouve qu'elles ont toutes deux cette dimension de pluralité, très intéressante.

## CETTE DIVERSITÉ FAIT-ELLE SA FORCE À L'INTERNATIONAL ?

C'est la magie qu'elle continue d'opérer qui fait sa force. Pour autant, il faut aussi dire que l'on mange très bien partout dans le monde aujourd'hui, ça n'est plus l'hégémonie de la gastronomie française que de faire une belle et bonne cuisine. Et il faut admettre que la force de la cuisine française réside dans sa capacité à se renouveler, à s'ouvrir aux autres et à échanger.

## EST-IL POSSIBLE DE BIEN MANGER AU QUOTIDIEN, EN FRANCE, À DES PRIX RAISONNABLES ?

Oui bien sûr, j'en suis convaincue. Je le prône aussi d'une certaine manière en ayant créé une cantine gourmande, le Daily Pic, à Valence. Grâce à un système de verrines, je propose des plats simples mais goûteux, préparés avec des produits frais. Je revendique le fait de bien manger à petits prix. Je crois qu'on a aussi besoin de manger simplement au quotidien, le restaurant devant rester un moment d'exception.

## COMMENT CHOISISSEZ-VOUS VOS PRODUITS DANS VOS DIFFÉRENTS RESTAURANTS ?

Je suis très attentive à la traçabilité et à l'origine des produits que j'utilise, et j'aime aller à la rencontre des producteurs locaux. Il y a une magie supplémentaire à travailler avec des gens qui habitent la région, qui vont apporter des produits d'une fraîcheur extrême

## ANNE-SOPHIE PIC EN QUELQUES DATES

1969

Naissance à Boulogne-Billancourt (92).

1992

Diplômée d'une école de commerce (ISG Paris), avec l'idée de travailler dans le luxe.

1992

Réalise que sa place est en cuisine, aux côtés de son père. Son apprentissage est brutalement interrompu par le décès de celui-ci.

1998

Reprend, avec son mari, David Sinapien, la direction de la Maison Pic.

2007

Seule femme française à obtenir trois étoiles au guide Michelin, regagnant ainsi les étoiles obtenues par son grand-père, puis par son père.

2009

Ouverture d'un restaurant deux étoiles, à Lausanne.

2012

Ouverture de la Dame de Pic, restaurant une étoile à Paris.

2014

Ouverture de la cantine gourmande Daily Pic, à Valence (Drôme).

2015

Ouverture prévue à New York.



que je peux aller voir pousser... Je ne m'inscris pas non plus dans du locavore pur et dur, parce que ce serait un problème de me couper de tous les produits fermentés que j'aime travailler, comme le thé, le café ou le cacao. Je m'autorise aussi à aller chercher ailleurs des produits qui m'inspirent. Le fait de rencontrer des producteurs qui travaillent bien, qui s'investissent, ça a été une révélation dans ma cuisine.

### COMMENT VOTRE CUISINE A-T-ELLE ÉVOLUÉ DEPUIS QUE VOUS AVEZ REPRIS LE FLAMBEAU DE LA FAMILLE PIC ?

Je pense que je suis passée de la très grande timidité à l'affirmation. À 30 ans j'étais très intuitive, mais je n'avais pas forcément les outils techniques pour faire aboutir ma créativité. Aujourd'hui j'ai gagné en expérience et en maturité. Et je préfère être aujourd'hui qu'il y a 10 ou 15 ans ! Même si je suis issue d'une lignée de cuisiniers et que je suis forte de cet héritage, je me retourne beaucoup moins vers le passé qu'auparavant, je regarde droit devant moi.

### QU'EST-CE QUI A ÉTÉ LE PLUS DIFFICILE DANS VOTRE PARCOURS ?

Je crois que ce qu'il y a de plus difficile dans un métier, c'est de passer d'une étape à l'autre. C'est pour cela que la transmission pour moi est quelque chose de très important. Même si mon père est malheureusement décédé trop jeune pour m'apprendre sa cuisine, il m'a transmis énormément

lorsque j'étais enfant... Parce que manger était toujours un acte pensé, réfléchi. On ne mangeait pas juste pour se nourrir, c'était quelque chose de beaucoup plus fort, un véritable acte d'amour.

Enfant, j'étais un peu papier buvard, j'imprimais tout ce que mon père pouvait dire, sur les assaisonnements par exemple, même si je n'avais pas l'air d'écouter... Au début de ma carrière, je me suis beaucoup référée à cet héritage gustatif. J'ai tout de suite senti que toute cette émotion gustative que j'avais pu ressentir enfant était ma force, celle que je devais cultiver. Cela m'a aidée à avancer, et à développer la colonne vertébrale de ma cuisine : les associations de saveurs.



### DITES-NOUS EN PLUS SUR CES ASSOCIATIONS DE SAVEURS...

C'est à la fois une démarche intellectuelle et quelque chose de très intuitif. J'ai récemment découvert le monde des parfumeurs, ce qui m'a ouvert un champ des possibles extraordinaire sur certaines saveurs, comme la bergamote par exemple, que je n'aurais pas osé utiliser à mes débuts. Aujourd'hui, je vais jusqu'à avoir quatre ou cinq associations aromatiques dans un même plat, tout en faisant en sorte que chaque goût soit perceptible et lisible. C'est indispensable : on peut faire quelque chose de très fouillé, mais tous les éléments doivent compter. Ce que je recherche avant tout quand je crée un plat, c'est la sincérité. Mon but est que les gens puissent le lire simplement, et en ressentir l'émotion. ▀





**Nutriset** qui a remporté le prix « potentiel Afrique ».

Cette société a créé un réseau de partenariats, afin de développer des produits répondant aux problèmes de malnutrition et d'implanter la production dans les pays concernés tout en apportant un transfert de technologie.



**La Pâtisserie des Flandres** a remporté le prix « destination Monde ». Cette PME a été récompensée pour sa gamme de crackers tartinables, adaptée aux modes de consommation outre-Atlantique. Un prix qui vise à encourager cette entreprise à se développer à l'international.



**Sud de France Développement** a remporté le prix de « l'organisation collective » pour avoir créé deux plateformes internet de mise en relation entre professionnels des filières vin et agroalimentaire : Sud de France Food Hub et Sud de France Wine Hub. Un bel outil BtoB qui permet de faciliter les relations entre acheteurs et producteurs, pour un faible coût.

Le jury a également tenu à décerner un « coup de cœur » au **Domaine des Antilles**, une petite entreprise qui cherche à valoriser des produits locaux – en l'occurrence la banane des Caraïbes – à l'international.

## RIA Globes LES FRANÇAIS, CHAMPIONS À L'EXPORT

La Revue de l'industrie agroalimentaire (RIA) et ses partenaires, dont le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, ont organisé en 2014 la première édition des RIA Globes. Un concours qui a pour objectif de récompenser et de valoriser les initiatives originales de développement à l'international des entreprises agroalimentaires françaises. Adaptation ou création de produits pour le marché visé, stratégies commerciales ou partenariales innovantes, adaptation de procédés en sont quelques exemples. Le prix RIA Globes de l'initiative agroalimentaire internationale est doté de 20 000 euros de prestations. Trois entreprises ont ainsi été primées lors du Salon international de l'alimentation (SIAL). ► Photos ©RIAGlobes



# LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DU CHAMP À L'ASSIETTE

La qualité des produits agricoles et agroalimentaires français s'appuie sur des contrôles sanitaires obligatoires et rigoureux, une surveillance continue organisée et précise. Notre système de sécurité sanitaire et alimentaire est ainsi l'un des plus performants au monde. La Direction générale de l'alimentation (DGAL) du ministère chargé de l'agriculture veille à la sécurité et à la qualité des aliments à tous les niveaux de la

chaîne alimentaire, ainsi qu'à la santé et à la protection des animaux et des végétaux. Les chefs d'exploitation ou d'entreprise, à chacun des stades de la chaîne alimentaire, sont responsables de la sécurité des produits qu'ils mettent sur le marché. Chaque étape est contrôlée : production, transformation, stockage, transport, distribution, importation et exportation.

## LES CONTRÔLES EN CHIFFRES



+de **500 000**  
exploitations  
agricoles  
à contrôler



+de **400 000** établissements  
de transformation, distribution  
et de restauration  
à contrôler



+de **4 000**  
inspecteurs  
dans les services  
déconcentrés



**14 000**  
vétérinaires  
sanitaires habilités  
par l'État



Coût total  
de l'inspection  
sanitaire :  
**350** millions d'euros/an

## À LA PRODUCTION

chez les agriculteurs,  
les pêcheurs,  
les éleveurs

## À LA TRANSFORMATION

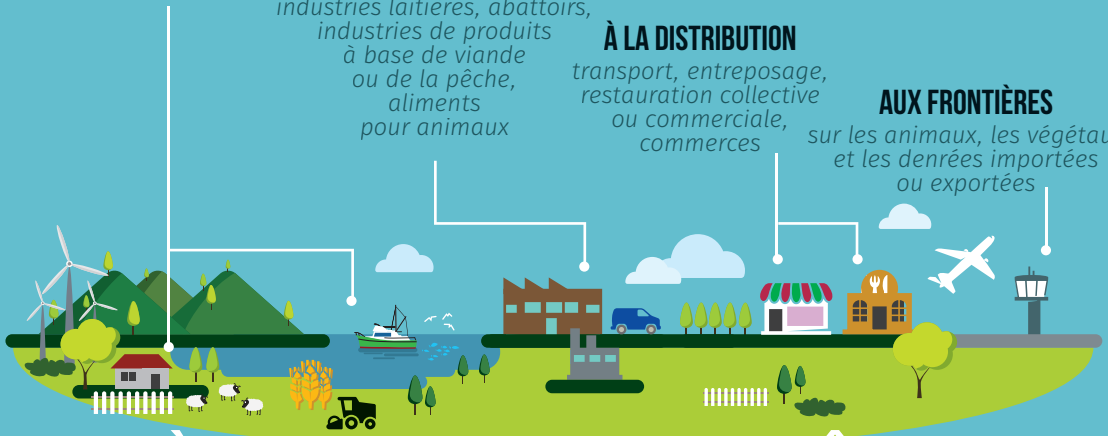
coopératives,  
industries laitières, abattoirs,  
industries de produits  
à base de viande  
ou de la pêche,  
aliments  
pour animaux

## À LA DISTRIBUTION

transport, entreposage,  
restauration collective  
ou commerciale,  
commerces

## AUX FRONTIÈRES

sur les animaux, les végétaux  
et les denrées importées  
ou exportées



# OÙ S'EFFECTUENT LES CONTRÔLES?

## TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, TOUS LES MAILLONS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE SONT SURVEILLÉS



**75 000**

inspections  
d'établissements  
pour vérifier  
la sécurité  
sanitaire  
des aliments



**30 000**

contrôles  
dans les  
élevages



**6 900**

inspections  
concernant  
l'usage  
des produits  
phytosanitaires  
dans les  
exploitations  
agricoles ou à  
la distribution

## QUE CONTRÔLE-T-ON ?



La mise en place effective des **mesures appropriées** pour assurer la qualité sanitaire des produits



Le bon respect des **conditions d'hygiène** dans les établissements (propreté des animaux, respect de la chaîne du froid...)



La **présence de contaminants\*** dans les denrées animales, végétales et aliments pour animaux, en réalisant des **prélèvements** qui sont analysés par un réseau de laboratoires agréés et **30 laboratoires nationaux** de référence. Plus de **800 000 résultats d'analyses** sont obtenus par an.

\*Substances interdites et anabolisantes, médicaments vétérinaires, contaminants environnementaux, agents biologiques néfastes (salmonelles, listeria, etc.).



## EN CAS DE NON-RESPECT DES RÈGLES OU EN CAS DE NON-CONFORMITÉS

Les opérateurs peuvent être sanctionnés par des amendes, des procès-verbaux, le retrait du marché ou la destruction de denrées, voire par des suspensions d'agrément ou des fermetures.

Exposition universelle de Milan

# LE PAVILLON FRANCE





MILANO 2015  
1 MAI • 31 OCTOBRE  
NOURRIR LA PLANÈTE  
ÉNERGIE POUR LA VIE

L'Exposition universelle se tiendra à Milan du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre 2015. À ce jour, 144 pays ont confirmé leur présence. Les Nations unies, la FAO et l'Union européenne seront également présents. Le Pavillon France entièrement réalisé en bois du Jura répondra au thème : «Nourrir la planète, énergie pour la vie».



**UN BÂTIMENT TERRITOIRE,  
QUI REPRÉSENTE UN PAYSAGE INVERSÉ,  
SUR UNE PARCELLE DE 3 600 M<sup>2</sup>  
DONT 2 000 M<sup>2</sup> BÂTIS.**



Alain Berger,  
commissaire général

“ COMMENT  
LA FRANCE  
VA RELEVER  
LE DÉFI DE MILAN

PAR MARIELLE ROUX – PHOTO PASCAL XICLUNA



**Alain Berger est commissaire général du Pavillon France à l'Exposition universelle de Milan. Il nous explique comment, à partir du thème de l'Exposition : « Nourrir la planète, énergie pour la vie », le Pavillon France s'emploie à démontrer « Comment produire et nourrir autrement ».**





## EN BREF

### Exposition universelle Milan 2015

- ▶ Du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre 2015
- ▶ Plus de 25 millions de visiteurs attendus
- ▶ Un thème : « Nourrir la planète, énergie pour la vie »
- ▶ En savoir plus : [france-milan-2015.fr](http://france-milan-2015.fr)

### VOUS PARLEZ DE MODÈLE ALIMENTAIRE, POURRIEZ-VOUS LE DÉFINIR ?

**A. B. :** Notre modèle alimentaire est fondé sur une grande variété de produits issus d'une agriculture très diversifiée, associée à une industrie agroalimentaire innovante qui a su s'adapter aux nouvelles attentes sociétales en matière d'alimentation. Ce modèle s'inscrit aujourd'hui en parfaite cohérence avec la logique internationale de respect de la diversité des modèles alimentaires mondiaux, de l'indispensable équilibre entre plaisir et santé, de la nécessaire préservation des ressources de la planète et de la durabilité des modèles alimentaires.

### POURQUOI LA PRÉSENCE DE LA FRANCE À MILAN EST-ELLE SI IMPORTANTE ?

**Alain Berger :** Parce que la France est à même de s'impliquer pleinement dans l'ensemble des enjeux liés à la préservation de la qualité des produits et de l'environnement, tout en poursuivant l'objectif de nourrir toute la planète.

Avec le thème « Nourrir la planète, énergie pour la vie », les organisateurs de l'Exposition universelle de Milan 2015 cherchent à apporter des réponses à la question : « Comment assurer à toute l'humanité une alimentation suffisante, de qualité, saine et durable ? ». La France, forte de nombreux atouts, compte apporter un ensemble de réponses structurées autour de l'angle « produire et nourrir autrement » en valorisant ses modèles agricoles et alimentaires, sa capacité d'innovation et de transfert de technologie, son ouverture internationale.

### EN QUOI CE MODÈLE PEUT-IL RÉPONDRE AUX DÉFIS ALIMENTAIRES PRÉSENTS ET FUTURS ?

**A. B. :** Les réponses sont autant apportées par notre agriculture que par nos habitudes de consommation. Notre agriculture a un rôle majeur à jouer dans la fourniture des denrées agricoles et dans l'équilibre des marchés mondiaux. L'agriculture est un secteur fondamental, qui associe les ressources de la terre, le travail de l'homme, l'économie, l'environnement, le climat, et s'appuie sur une recherche publique et privée, ainsi que sur un réseau d'établissements d'enseignement, dont l'excellence est unanimement reconnue dans le monde. La diversité de nos menus et de nos savoir-faire alimentaires contribue à concilier santé et plaisir. C'est ce que nous allons nous efforcer de démontrer par notre présence à Milan durant 184 jours. ▀

Architecture : XTU-Architectes (Anouk Legendre et Nicola Desmaziere) • Architecte : ALN-ATELIEN ARCHITECTURE (Alix Afferni) • Scénographie : STUDIO ADELINE RISPAL



**LA SCÉNOGRAPHIE.** LE PAVILLON EST À LA FOIS UNE HALLE, UNE GRANGE ET UNE CAVE, UNE CATHÉDRALE ET UNE RUCHE, UN LABORATOIRE DES INNOVATIONS, UN LIEU DE DÉCOUVERTES ET D'ÉDUCATION.



Le Pavillon France sera le lieu d'exposition de techniques avancées en matière de culture hors-sol en aquaponie et hydroponie : houblon en façade, herbes aromatiques sur la terrasse, fruits et légumes au restaurant.

### Le jardin agricole de la diversité française

Le parcours débute par un jardin agricole permettant aux visiteurs de mettre à profit le temps d'attente pour entrer dans le pavillon. Ce territoire nourricier présente une succession de cultures en pleine terre illustrant la diversité et la richesse des paysages agricoles français à travers trois grandes typologies : les cultures céréalières, la polyculture et l'élevage, les cultures spécialisées et maraîchères. Des agriculteurs prennent soin des 60 espèces de végétaux sous les yeux des visiteurs.

### Des fenêtres numériques sur les paysages agricoles français



Trois grands écrans LED diffusent des images panoramiques en temps réel des trois typologies de paysages dans toute la France, images décodées au moyen d'animations poétiques. Des dispositifs pédagogiques et ludiques, physiques et numériques, permettent aux visiteurs de s'immerger progressivement dans les thématiques agricoles et agroalimentaires. La diversité des paysages agricoles français est la source de la diversité des pratiques et des productions agricoles. C'est cette diversité des terroirs qui fait la spécificité de notre agriculture et de nos produits alimentaires.



### L'exposition : une scénographie foisonnante

Après avoir traversé ce jardin, les visiteurs accèdent sous la voûte du pavillon à un foisonnement d'expériences, de matières, d'odeurs, de végétaux, de produits, de technologies... des plus locaux au plus globaux, des plus traditionnels aux plus innovants. Le programme scientifique du pavillon a été conçu par le Commissariat général de la France en participation avec les organismes de recherches et interprofessionnels français et des partenaires privés impliqués dans ces recherches. La valorisation de notre modèle agricole et agroalimentaire apparaîtra également dans le cadre de colloques, conférences, débats et controverses, vidéoconférences, sans oublier des démonstrations culinaires, événements gastronomiques, dégustations de produits du terroir, ou des manifestations culturelles.

## EN BREF



- ★ 1 100 m<sup>2</sup> scénographiés
- ★ un café contemporain, une boutique, une boulangerie, un espace des savoir-faire
- ★ des animations, événements, forums, débats, colloques
- ★ des espaces VIP
- ★ 1 000 visiteurs attendus par heure sur le Pavillon
- ★ 5 000 délégations officielles attendues
- ★ 20 millions d'euros d'investissement public
- ★ 7 ministères engagés dans l'événement

### Un concept low-tech

Entièrement démontable et remontable, le Pavillon France consiste en une ossature de bois locaux en provenance du Jura (voir page suivante), à moins de 50 km de l'usine et à 200 km de Milan. Le concept, d'esprit « low-tech », s'inspire des circuits courts. L'architecture de ce bâtiment passif met en valeur des innovations uniques en France en matière d'architecture en bois : assemblages invisibles, géométrie complexe et formes courbes.

### Les thèmes abordés

La scénographie déclinera les thématiques suivantes : l'agriculture de précision et l'agro-écologie ; le progrès génétique ; la flore positive ; la chimie du vivant ; pêche, aquaculture, algues ; le changement climatique ; l'eau ; la qualité nutritionnelle des aliments ; les nouveaux produits et nouvelles technologies agroalimentaires.

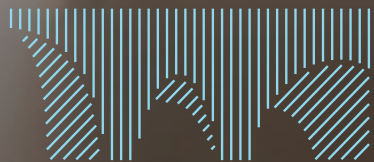


Bâtiment à très basse consommation d'énergie, le pavillon est conçu pour permettre une ventilation et un rafraîchissement naturels. Il prévoit des flux d'air traversant et un procédé de tirage thermique par le lanterneau du centre. En terrasse, un rafraîchissement naturel est réalisé en faisant circuler le flux d'air sur les cultures flottantes.

● [Le Pavillon France](#)

● [Exposition universelle](#)

● [Milan 2015](#)



## Industrie du bois

# UN PAVILLON EN SAPIN FRANC-COMTOIS

PAR MARIE BEL – PHOTOS XAVIER REMONGIN

**Illustration du savoir-faire français alliant un matériau traditionnel et des technologies de pointe, le Pavillon France est entièrement réalisé en sapin des forêts de Franche-Comté. De l'abattage des arbres à la découpe des pièces qui seront assemblées à Milan, découvrez toute la chaîne de production de cette industrie.**







### Dominique Courlet, entrepreneur de travaux forestiers, près de Morteau (Doubs) s'apprête à abattre un sapin dans une forêt communale.

L'arbre mesure environ 40 mètres de haut. Il sera ébranché avant d'être débardé, c'est-à-dire tracté jusqu'en bord de route où il sera identifié. En l'observant de près, on remarque que les cercles concentriques du tronc sont plus serrés au centre. *« Il s'agit d'un arbre qui a souffert pendant ses premières années, probablement d'un manque de lumière. Voilà pourquoi il est nécessaire d'éclaircir les forêts »* explique l'entrepreneur.

Entre montagnes et forêts, les grumiers (camions conçus pour transporter les troncs d'arbres) arrivent à la scierie RHD Productions de Fournets-Luisans, pour y déposer les grumes (troncs). Les fraiseuses les rendent plus cylindriques et enlèvent l'écorce. À la recherche de bois blanc et sans nœuds, il faudra mesurer le volume du tronc avant de définir une découpe optimale. Ici, les arbres sont transformés en différents éléments comme des planches ou des connexes finis en granulés. Une partie du bois est rabotée et séchée sur place tandis que le reste de bois vert sert à la construction.

### LE BOIS EN ROUTE VERS MILAN

Un camion chargé de planches de sapins part en direction de Montlebon, à quelques kilomètres de là, chez un fabricant de structures et d'isolants en bois. Il s'agit de l'entreprise Simonin qui a remporté l'appel à projets pour construire le Pavillon France à Milan lors de l'Exposition universelle. Au total, ce sont près de 1300 m<sup>3</sup> de bois local qui auront été nécessaires à sa réalisation.

Dans les entrepôts Simonin, le bois clair est taillé et

Pour concevoir le bâtiment en forme de canopée, des technologies de points ont été utilisées: logiciels de programmation 3D, fixation invisible, gabarits métalliques sur mesure...

PRÈS  
DE 1 300 M<sup>3</sup>  
DE BOIS  
AURONT ÉTÉ  
NECESSAIRES



assemblé avant de prendre la route pour Milan par camion. Logiciels de programmation 3D, fixation invisible, gabarits métalliques sur mesure (celui de la canopée mesure près de 20 mètres de long), ce sont des technologies de pointe qui sont utilisées. Pour cette entreprise innovante « *rien n'était programmé au départ* » explique Dominique Simonin, fondateur de l'entreprise avec ses frères, en 1967. C'est la concurrence des lamellés-collés droits allemands et autrichiens qui a poussé l'entreprise à se spécialiser dans la taille artistique des charpentes en bois. Aujourd'hui, elle exporte dans le monde entier ses structures en lamellé-collé : vers l'Europe, l'Afrique, etc. Prochain objectif ? Exporter bientôt 50 % de ses constructions. ▀

**Le Pavillon France est exemplaire du savoir-faire français en matière d'ossature bois, dans sa forme la plus innovante, avec des assemblages invisibles, une géométrie complexe ; c'est aussi un modèle d'économie durable, puisqu'il sera démontable et remontable.**



Dominique Simonin est le fondateur de l'entreprise choisie pour la construction du Pavillon France à l'Exposition universelle de Milan. Implantée dans le Doubs, son entreprise est spécialisée dans la taille artistique du bois et exporte ses créations dans le monde entier.



# 1 001 utilisations

Le bois,  
un **matériau innovant**  
à l'**avenir durable** !

France Bois Forêt, Interprofession nationale au service de la filière forêt-bois, s'engage auprès des professionnels de la filière en cofinçant des actions collectives de promotion, de progrès techniques, d'éducation à l'environnement, de recherche & développement, ainsi qu'en encourageant l'innovation et l'export de produits transformés.

Ces programmes d'actions sont réalisés dans le respect d'une gestion durable de nos forêts pour les générations présentes et futures.

Découvrez [www.franceboisforet.fr](http://www.franceboisforet.fr)

France Bois Forêt, Interprofession nationale, soutient l'utilisation de la ressource forestière et l'emploi du matériau bois.

Le tour Eiffel a été construite par des jeunes apprentis en formation chez les Compagnons du Devoir, à la Fédération compagnonnique des métiers du bâtiment, au Comité de concertation et de coordination de l'apprentissage du bâtiment et des travaux publics (CCCA-BTP), Epicris, châtaignier, Douglas certifiés Bois des Alpes.

Événement France Bois Forêt - COOIFAB  
septembre 2013 - Place du Palais-Royal - Paris, France

28 bis avenue Daumesnil  
75012 Paris  
SIRET : 490 149 135 00025



# Machines agricoles DES OVNIS TERRESTRES

PAR TIPHAINE RAULT – PHOTOS PASCAL XICLUNA

Pneus monstres, labyrinthe de tuyaux géants, disques crantés, dents vibrantes ou étrilles... De vrais cyborgs au service du travail du sol, qui, à bien regarder, appartiennent peut-être davantage au monde des ovnis terrestres qu'à celui des machines agricoles de nos grands-parents.

Organisé tous les deux ans, le SIMA (Mondial des fournisseurs de l'agriculture et de l'élevage), est l'occasion pour petits et grands, agriculteurs et visiteurs, de s'approcher de ces incroyables machines. Fascination garantie !

Salon international du machinisme agricole / SIMA  
Du 22 au 26 février 2015 – Parc des expositions de Paris Nord Villepinte





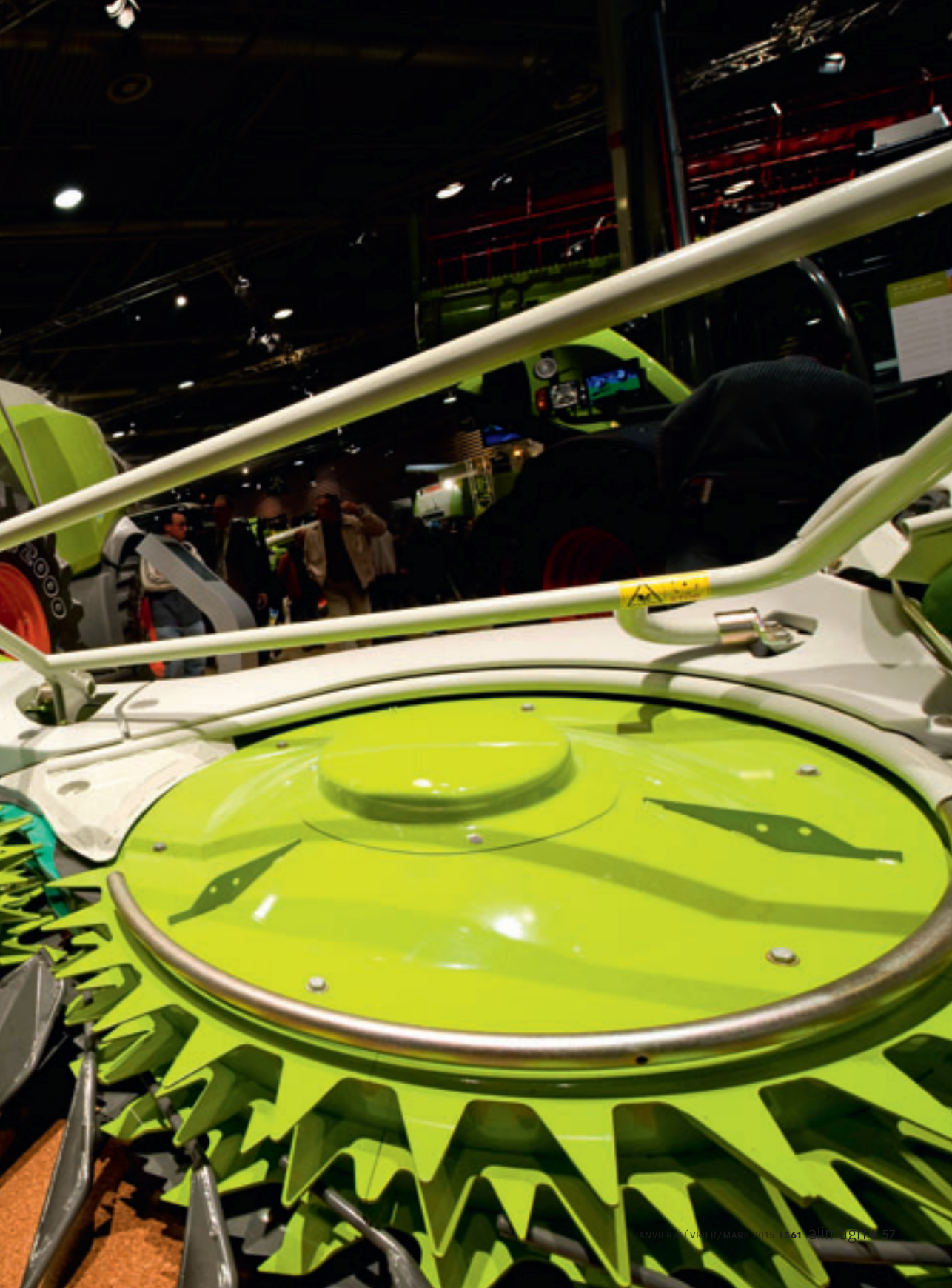


Le tracteur articulé T9 de New Holland fait partie, depuis 2009, des plus gros tracteurs disponibles sur le marché européen.





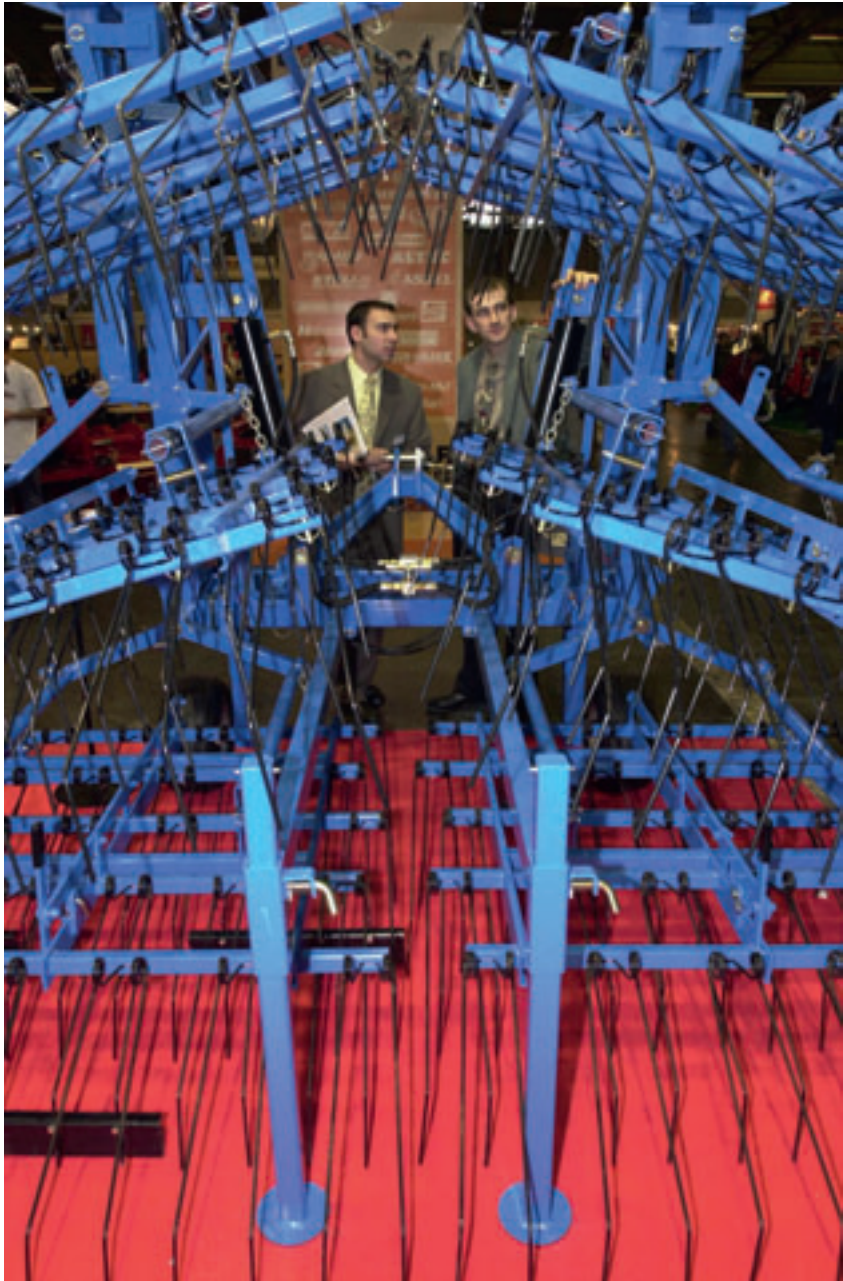
L'ensileuse Jaguar de Claas sert à faucher ce qu'on appelle le fourrage vert: les herbes, le blé ou encore le maïs.





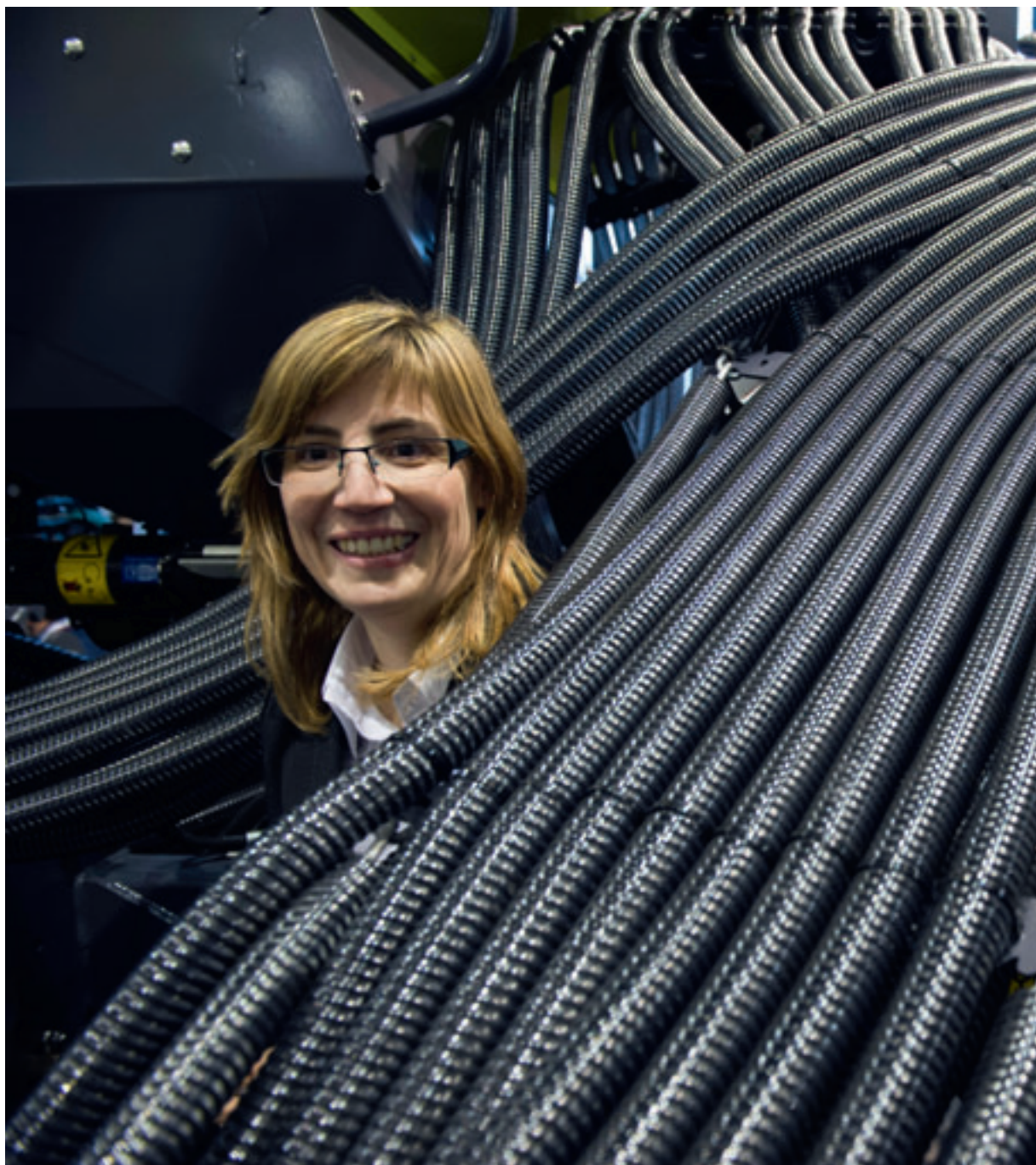


Détail du mécanisme d'une moissonneuse-batteuse Deutz-Fahr.



Grâce à ses dents en étrilles, la herse de prairie permet d'aérer les sols de façon respectueuse de l'environnement.








Le réseau de tuyaux des semoirs pneumatiques aide à obtenir un semis de graines d'une précision redoutable.



Babette de Rozières  
**« J'ai la culture  
des épices »**

PROPOS RECUEILLIS PAR MARIE BEL – PHOTO PASCAL XICLUNA



**Début février a eu lieu, porte de la Villette à Paris, le premier Salon de la gastronomie des Outre-mer, fondé par Babette de Rozières, chef et chroniqueuse culinaire à la télévision. Elle revient sur cet événement qui a permis de faire découvrir la richesse des produits et recettes ultramarins.**

## **POURQUOI AVOIR CRÉÉ LE SALON DE LA GASTRONOMIE DES OUTRE-MER ?**

**Babette de Rozières :** Parler de la gastronomie des Outre-mer c'est mettre sur le devant de la scène des produits et recettes parfois méconnus par les consommateurs de France métropolitaine. C'est aussi l'occasion de valoriser le travail des petits producteurs, des transformateurs et des acteurs du tourisme car l'Outre-mer regroupe des territoires attractifs sur le plan touristique. Il s'agit de faire rayonner le patrimoine gastronomique, culturel et touristique de ces territoires d'autant que la gastronomie est un sujet qui intéresse le grand public. L'occasion de mieux faire connaître ces territoires éloignés de l'Hexagone.

## **QU'EST-CE QUI FAIT LA RICHESSE DE LA GASTRONOMIE DES OUTRE-MER ?**

Sans hésitation, la diversité des produits exotiques comme la patate douce, le fruit à pain ou l'igname, qui se déguste comme la pomme de terre. On peut citer aussi les fruits de la passion ou la chayotte, un petit légume dont le goût rappelle la courgette, idéal en entrée. La gastronomie des Outre-mer, notamment la cuisine créole, c'est également l'art d'accommoder, d'utiliser et de conserver tous ces produits exotiques. Par exemple, savez-vous que la banane ne se mange pas


seulement en dessert ? En effet, la même banane, lorsqu'elle est verte, se déguste comme un légume que l'on peut donner au nourrisson sous forme de purée. Il existe aussi plusieurs variétés de bananes à cuire, notamment la banane plantain qui commence à être connue en métropole.

## **COMMENT COMPTEZ-VOUS MIEUX FAIRE CONNAÎTRE CES SAVEURS AUX MÉTROPOLITAINS ?**

Grâce à mes émissions télévisées, j'essaie de mettre en valeur les savoir-faire des Outre-mer en restant perpétuellement dans l'innovation. Par exemple, j'ai récemment proposé de préparer le lambi (un crustacée des Antilles) en carpaccio. Dans tous les cas, un salon dédié aux produits des Outre-mer constitue une reconnaissance importante du patrimoine gastronomique ultramarin, qu'il est nécessaire de transmettre.

## **Y A-T-IL UNE RECETTE QUE VOUS APPRÉCIEZ PARTICULIÈREMENT ?**

Je suis originaire de la Guadeloupe et j'ai la culture des épices. Mon péché mignon ? C'est un plat très aromatisé : un court-bouillon de poissons exotiques accompagné du fruit à pain (un légume-racine nommé le pain des pauvres). Cette recette n'a rien à voir avec le court-bouillon métropolitain, il s'agit d'une sauce tomate avec un jus de citron épicé. Il porte bien son nom car le bouillon est court en cuisson avec très peu de sauce. Il faut savoir que les poissons sont importants dans la cuisine créole. Nous mangeons aussi des plats traditionnels en fonction du calendrier catholique comme du crabe à Pâques ou du cochon à Noël. ▽

 [sagadom.com](http://sagadom.com)



# Apiculture

# Le miel du ministère de l'agri- culture

## Le lieu

En plein Paris, un océan de verdure caché au cœur du 7<sup>e</sup> arrondissement, doté d'un potager bio, de nichoirs à mésanges, et de massifs floraux jardinés sans pesticides... une sorte de paradis pour abeilles. Celles-ci se déplacent dans un rayon de trois kilomètres autour du rucher. Dans ce périmètre, les jardins ne manquent pas, ni les balcons fleuris. Pierre Saccani, le jardinier du ministère a préparé des emplacements tenant compte des préférences des abeilles : orientation des ruches, endroits protégés... Il prévoit l'implantation prochaine d'une petite « prairie fleurie » pour les alimenter au mieux.

PAR LAURENCE LASSERRE – PHOTOS X. REMONGIN, C. SAIDOU, P. XICLUNA

**Un délicieux nectar produit dans un écosystème unique en son genre ! Voilà les secrets de fabrication du miel du jardin de l'hôtel de Villeroy, qui abrite le ministère de l'Agriculture et une partie de ses services.**





## Les abeilles

Les lignées d'abeilles installées rue de Varenne ont été choisies spécialement pour leur douceur. Elles sont françaises depuis cinq générations et plus précisément charentaises, issues d'une station expérimentale apicole sur l'île d'Aix.

## La récolte

Ce miel est récolté et mis en pot par les agents du ministère, assistés et conseillés par les élèves du lycée professionnel agricole, horticole et forestier de Beaune-la-Rolande dans le Loiret. L'établissement met à disposition les quatre ruches, procède à la récolte du miel et assure toutes les opérations d'entretien nécessaires. Au cœur de ce projet pédagogique, des élèves de quatrième mobilisés autour d'Olivier Tonazzi, leur enseignant référent en économie et apiculture, lui-même apiculteur dans le Loiret.

## La marque

Miam, c'est le nom du miel issu des abeilles du ministère de l'Agriculture, reconnaissable à son bandeau orange, que les nombreux visiteurs du ministère peuvent goûter et apprécier lors des Journées européennes du patrimoine qui se déroulent chaque année en septembre.



## Le goût

Tout est fonction de saison et de floraison... La première récolte de juillet 2014 et sa dominante douce et fraîche laisse à penser que c'est au tilleul du jardin que nos butineuses se sont le plus alimentées.



# Miimosa L'agriculture à l'heure du crowdfunding

PAR ALICE BILLOUET – PHOTO PASCAL XICLUNA

**Il rêvait de dépolvéier l'agriculture, d'en starifier les acteurs, et surtout de lui apporter un nouveau souffle. En novembre 2014, après une carrière dans l'audiovisuel, Florian Breton, petit-fils d'agriculteurs lance Miimosa : une plateforme de financement participatif dédiée à l'agriculture et à l'alimentation. Rencontre.**

## VOUS AVEZ CRÉÉ LE SITE INTERNET MIIMOSA, DE QUOI S'AGIT-IL ?

**Florian Breton :** Miimosa est une plateforme de financement participatif – autrement dit de *crowdfunding* – sur laquelle les agriculteurs et acteurs de l'alimentation peuvent faire appel aux internautes pour financer leurs projets. Aménagement d'un espace d'accueil à la ferme, achat d'une yaourtière, restauration de chai, voire installation d'un agriculteur... à chacun de déterminer son projet, les possibilités sont infinies ! Seule règle : proposer à l'internaute des contreparties attractives (bouteilles de vin, séjour à la ferme, cours d'œnologie...), selon

le principe du « don contre don ». Il s'agit d'utiliser le potentiel offert par le web et les réseaux sociaux, au service du financement de projets agricoles.

## EST-CE QUE LE FINANCEMENT PARTICIPATIF PEUT ÊTRE UNE FORME DE RÉPONSE À LA CRISE ÉCONOMIQUE POUR LES AGRICULTEURS ?

Il est vrai que depuis deux décennies, l'agriculture est assez fragilisée. Même si toutes les filières ne sont pas touchées de la même manière, les revenus des agriculteurs sont en baisse, et la chaîne de financement traditionnelle de l'agriculture – l'Europe, l'État,



les banques – ne suffit plus à soutenir son développement. Or, les citoyens expriment aujourd'hui leur envie de se rapprocher du monde rural et des agriculteurs. Le financement participatif leur permet de devenir des acteurs de l'économie agricole et alimentaire, de s'engager pour son avenir en choisissant les projets qui vont voir le jour.

## AU-DELÀ DU FINANCEMENT DE PROJETS, LANCER UNE CAMPAGNE DE FINANCEMENT PARTICIPATIF EST-IL UNE MANIÈRE, POUR L'AGRICULTEUR OU L'ENTREPRENEUR, DE SE RAPPROCHER DES CONSOMMATEURS ?

Une campagne de financement – qui dure généralement entre 45 et 60 jours – est par essence éphémère. Mais, à l'issue de la collecte, le porteur de projet a tout intérêt à engager une relation commerciale avec les internautes qui l'ont soutenu, en leur

proposant des paniers de produits par exemple... La plateforme devient alors un moyen de valoriser son image, son savoir-faire, et de créer des relations à long terme avec de nouveaux clients. Au-delà du financement, la vocation de Miimosa est de développer le lien social, de renforcer les liens entre agriculteurs et consommateurs, et même de créer de l'emploi en soutenant l'activité économique. ▼

**MIIMOSA**



Découvrez d'autres projets  
et déposez le vôtre sur : [▶miimosa.com](http://miimosa.com)



**ZOOM**

Ils ont  
déjà  
réussi  
leur  
collecte



**Le potager de Saquier**, près de Nice, a fédéré plus de 50 personnes autour de son projet de construction de serres tunnels, indispensables pour protéger sa production de fruits et légumes bio lors des intempéries.



**La microbrasserie La Baleine**, dans le 20<sup>e</sup> arrondissement de Paris, a récolté plus de 15 000 euros pour financer une chaîne d'embouteillage de bières (remplisseuse, capsuleuse, étiqueteuse) et automatiser ainsi sa production.

**La ferme de la Sittelle**, dans les Ardennes, a réuni plus de 3 500 euros, en échange principalement de paniers gourmands, afin de financer l'achat d'une vingtaine d'agnelles de race suffolk pour répondre à la demande croissante de viande locale.



Découvrez les coups de cœur de la rédaction d'Alim'agri, à retrouver en vidéo sur le site internet du ministère [agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)



©Cheick Sadio/Mim.agri.fr

### GOURMET BAG, LE DOGGY BAG À LA FRANÇAISE

Engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, la DRAAF Rhône-Alpes lance le Gourmet bag, un doggy bag à la française. L'objectif est simple : limiter le gaspillage alimentaire en restauration commerciale. À Lyon, sept restaurants se sont engagés dans l'opération et proposent le Gourmet Bag dans leur établissement. Une pratique à diffuser auprès des professionnels de la restauration qui sont 53 % à reconnaître que leurs clients ne finissent pas toujours leurs assiettes.



©Pascal Xicluna/Mim.agri.fr

### L'HÔPITAL DU MANS DONNE SES SURPLUS ALIMENTAIRES

Depuis octobre 2013, l'hôpital du Mans distribue ses surplus alimentaires aux plus démunis. En collaboration avec l'association Tarmac et l'Ordre de Malte, il permet ainsi à une trentaine de bénéficiaires de pouvoir manger un repas chaud et équilibré plusieurs fois dans la semaine. Un projet mené par Didier Girard, ingénieur en restauration à l'hôpital du Mans, et qui a vocation à être reproduit dans d'autres établissements afin d'éviter le gaspillage alimentaire et d'être solidaire.



©Thomas Erme/Minagricult.

## **SOLÉVIDENCE, POUR PRÉSERVER LES SOLS ALSACIENS**

Deux groupes d'agriculteurs du Bas-Rhin, issus de petites régions agricoles sensibles à l'érosion et au phénomène des coulées de boues, se sont associés pour mieux appréhender le fonctionnement de leurs sols et développer des techniques de production préservant les sols de l'érosion. L'objectif est de rechercher des solutions durables et globales à ce problème qui grève les performances économiques des exploitations, entame leur capital agronomique et nuit aux relations avec les riverains. Les deux CUMA impliquées dans le projet souhaitent ainsi évoluer vers des pratiques d'agriculture de conservation. Bien qu'elles aient des profils différents, leur but est d'aller vers une pratique unique de type non-labour ou d'intégrer de l'élevage sur une surface de culture céréalière.



©Tous à Table

## **LES DÉJEUNERS SOLIDAIRES DE TOUS À TABLE**

Depuis 4 ans, l'association Tous à table organise des déjeuners solidaires, avec la complicité de chefs de renom : Guy Martin, Cyril Lignac, Gilles Choukroun, Pierre Sang Boyer, Fatema Hal... Certains convives, recommandés par les services sociaux ou par d'autres associations, ne paient que 10 % du prix de leur repas. C'est le principe de ce restaurant solidaire ouvert à tous, qui offre à un public défavorisé l'occasion de partager les plaisirs de la table, au gré d'événements divers et variés : Semaine du goût, Eurockéennes de Belfort, Noël solidaire, Paris plage, etc. Cette activité de restauration solidaire d'un genre nouveau promeut la cuisine comme vecteur d'insertion et de mixité sociale.

# Livres

## Carnet de croqueurs

Un chef et un dessinateur parcourent la France des terroirs ensemble : cela donne naissance à *Frères de terroirs*, une bande dessinée placée sous le signe de la gastronomie, de l'agriculture mais aussi et surtout du plaisir, signée Jacques Ferrandez et Yves Camdeborde. Apiculteurs, maraîchers, vignerons, bouchers... tous fournisseurs d'Yves Camdeborde depuis des années, partagent avec lui le goût du bien manger et du bien produire. Le dessinateur Jacques Ferrandez est allé à leur rencontre, pour les croquer dans cette BD d'un genre nouveau, qui emmène le lecteur à la découverte de chasseurs de truffes, pêcheurs de brochet et vigneron aux quatre coins de la France. Une belle peinture du savoir-faire et de la convivialité à la française. Et surtout, une belle histoire humaine.



*Frères de terroirs*, Tome 1 : carnet de croqueurs, Jacques Ferrandez et Yves Camdeborde, Éditions Rue de Sèvres, octobre 2014, 22 €.

### Les auteurs



**Yves Camdeborde** est un chef français, l'un des initiateurs de la bistronomie. Passé par les cuisines du Ritz, de La Marée, de La Tour d'Argent, du Crillon, il tient désormais Le Comptoir, le bistrot du Relais Saint-Germain, à Paris. Il doit notamment sa grande popularité à sa participation à l'émission culinaire *Masterchef* de 2010 à 2013.

**Jacques Ferrandez** vit dans les environs de Nice. Son travail a souvent porté les couleurs et l'histoire de la Méditerranée, en particulier dans la série phare *Les Carnets d'Orient*. Ses deux adaptations récentes de textes d'Albert Camus, *L'Hôte* et *L'Étranger*, ont connu un vif succès, tant critique qu'auprès du public.

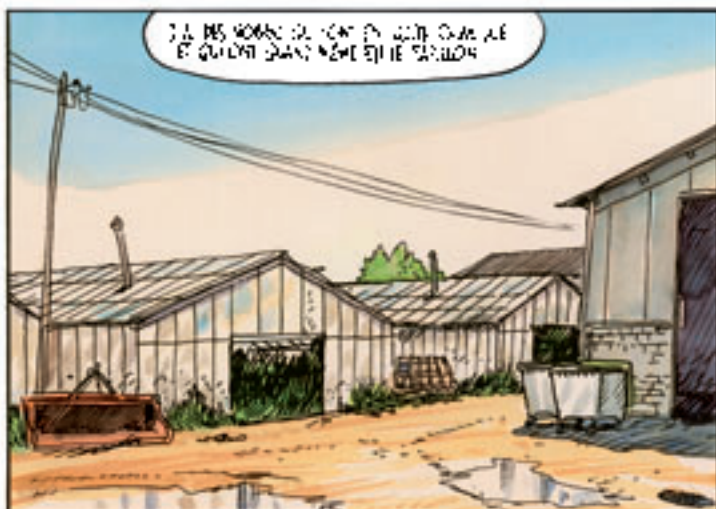


# LE BIO DE LA BOCCA





LA UNE ANTHROPOLOGIE DES TERRES, LE SÉTE ENNE AU SUD-OUEST DE LA MONTAGNE CHEZ SPITALVALE. C'EST UN PAYS DE MONTAGNE, UN PAYS DE PAYSAN, UN PAYS DE PAYSAN.



LA SÉLON, C'EST LA SÉLONNANTE. C'EST UN PAYS DE MONTAGNE, C'EST LA SÉLONNANTE PAR SÉLONNANTE À DEUX CÔTÉS DE LA MONTAGNE.



LES PAYSANNS SONT, C'EST LA SÉLONNANTE DE SÉLONNANTE ET LA SÉLONNANTE DE SÉLONNANTE.



LES PAYSANNS SONT EN SÉLONNANTE, LES PAYSANNS SONT EN SÉLONNANTE.



LA SÉLONNANTE, C'EST UN PAYS DE MONTAGNE, C'EST UN PAYS DE MONTAGNE, C'EST UN PAYS DE MONTAGNE.



LA SÉLONNANTE, C'EST UN PAYS DE MONTAGNE, C'EST UN PAYS DE MONTAGNE, C'EST UN PAYS DE MONTAGNE.



LA SÉLONNANTE, C'EST UN PAYS DE MONTAGNE, C'EST UN PAYS DE MONTAGNE, C'EST UN PAYS DE MONTAGNE.



## Des territoires à penser

Depuis quelques années, l'association Passion Céréales demande à des personnalités d'horizons divers de partager leurs réflexions



sur des questions sociétales et le rôle économique et social qu'y jouent les filières de grandes cultures. Dans le troisième ouvrage qu'elle publie, l'association interroge quinze spécialistes du territoire et de son aménagement : « *En regardant à un horizon de quinze ans, comment la notion de "territoire" fonctionne-t-elle de votre point de vue ? Quel rôle joue-t-elle*

*dans la construction d'une vision de l'avenir ? Quel cadre peut-elle offrir à la prise de décisions qui engagent l'économie, le milieu naturel, les collectivités sociales ? Quelles places y tiennent les filières agricoles – notamment les grandes cultures ? ».* Du géographe à l'ethnologue en passant par l'économiste ou le politologue, quinze personnalités exposent leurs manières de voir et de penser les territoires.

**Ouvrage collectif, Éditions de l'Aube, 2015, 224 pages, 10 €.**

## Mon histoire de cuisine

Avec son regard d'expert qui apporte l'éclairage nécessaire sur « *les secrets de la casserole* », Hervé This, physico-chimiste à l'INRA, co-inventeur de la cuisine moléculaire, raconte les grandes tendances de la cuisine à travers les âges, révélant ainsi bien des continuités de la pratique culinaire. L'examen critique auquel il se livre vise à donner à ses lecteurs toutes les clés pour réaliser une cuisine réussie, à la fois techniquement, artistiquement (« *oui, il est important de comprendre que la cuisine est un art* ») et socialement (« *faire à manger, c'est dire je t'aime* »).

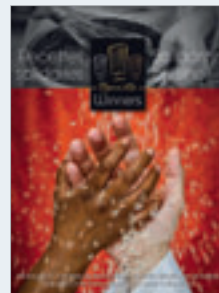
**Par Hervé This, Éditions Belin, 2014, 384 pages, 29,90 €.**

## Permaculture, guérir la terre, nourrir les hommes

En 2004, Perrine et Charles-Hervé Gruyer créent, en Haute-Normandie, la ferme biologique du Bec Hellouin, qui fait aujourd'hui figure de référence en matière de permaculture. Le principe : prendre la nature

comme modèle, et concevoir des installations humaines fonctionnant comme des écosystèmes. Elle propose des règles conceptuelles simples, tirées de l'observation de la nature, permettant de créer des systèmes autonomes et résilients, plus productifs et plus économes en ressources. Cet ouvrage est le récit d'une aventure humaine, celle de la famille Gruyer, mais également une vaste enquête menée autour du monde, à la rencontre de pionniers de l'agriculture qui explorent des voies novatrices et inventent le monde de demain.

**Par Perrine et Charles-Hervé Gruyer, Éditions Actes Sud, 2014, 372 pages, 22,80 €.**



## Recettes solidaires, Bocuse d'Or Winners

Pour encourager le microcrédit solidaire, les plus grands chefs du monde, récompensés par un Bocuse d'Or, publient le livre

*Recettes solidaires*, en partenariat avec le premier site européen de prêt solidaire, Babylion.org. Depuis plusieurs années, ces grands chefs s'investissent dans des démarches de crédits solidaires et nouent des contacts avec des petits producteurs ou restaurateurs du monde entier. Ce livre est un hommage à leur travail. Tous les chefs ont offert une recette « clin d'œil » aux personnes qu'ils ont aidées. Ce livre associe les univers de la gastronomie et de la solidarité, ainsi, chaque recette devient une belle histoire.

Un livre préfacé par Muhammad Yunus, inventeur du microcrédit et Prix Nobel de la paix 2006.

**Sous la direction de Catherine Guérin, Yvelinedition, 2014, 25 €. Pour chaque livre acheté, 3 euros sont reversés à Babylion sous forme de prêts solidaires.**





## Épluchez-moi, l'expo photo antigaspi de Pauline Daniel

La série photographique de Pauline Daniel, conçue pour les Banques alimentaires qui collectent les fruits et légumes mis de côté par la grande distribution, sera exposée au Pavillon France de l'Exposition universelle de Milan.

« Une fois épluchés et travaillés, explique l'artiste, les fruits et légumes noircis ou nécrosés se révèlent non seulement propres à la consommation mais même dignes des plus beaux mets. Empruntant au registre de la séduction, les images posent la question de l'attrance et de la répulsion et proposent un cheminement de pensée vers la notion de "beau à l'intérieur". » ▶ [photographe-paulinedaniel.com](http://photographe-paulinedaniel.com)



# L'AGRICULTURE, L'AGROALIMENTAIRE ET LA FORÊT EN INFOGRAPHIES

minagri-infographies. [tumblr.com](https://minagri-infographies.tumblr.com)





© Cmc / Xtu / Studio A. Rispal / Simonin Frères

**RENDEZ-VOUS**

**LE 1<sup>er</sup> MAI  
À MILAN SUR  
LE PAVILLON  
FRANCE**

**« PRODUIRE ET NOURRIR  
AUTREMENT »**