



SOMMAIRE

1. Etudes sur la consommation de produits bio
2. Tests de panification sur blé de printemps

AGENDA

Réunion lin textile bio

Le 1^{er} février avec Lin et chanvres bio

10 h00 Etablissement DECOCK (Quaëdypre 59)

15 h 30 Maison de Jeunes à Hornoy le Bourg (80)

Formation légumes verts d'industrie en bio

10 février à la Chambre d'agriculture d'Amiens

L'équipe des conseillers bio des Chambres d'agriculture des Hauts de France vous présente ses meilleurs vœux pour cette nouvelle année !

Le dicton de début d'année

« Jour de Sainte-Agnès, jamais trop de froid ne laisse. »

INFORMATIONS

1. Etudes sur la consommation de produits bio

Ce n'est plus un secret pour personne, le ralentissement de la consommation des produits biologiques perçu également par les producteurs bio en région, suscite des questions. Fin 2021, plusieurs études publiées tentent d'apporter des réponses. Il s'agit de :

- La synthèse de KANTAR "Revitaliser la Bio : le diagnostic du côté du consommateur"
- L'étude complète de Nielsen "Ralentissement inédit pour le Bio en grande distribution - conjoncture bio 2021"

Que nous apprennent-elles ?

On observe une fréquence d'achats moins importante en GMS à la suite de la crise sanitaire de 2020. L'une des explications est que les confinements et la crise sanitaire ont profondément marqué le consommateur et son comportement (par exemple : angoisse des grands magasins et du risque de contamination).

La fréquence d'achat ayant diminué, les paniers d'achats sont moins nombreux mais plus importants, sans pour autant que le ratio de produits bios par panier évolue (le bio reste un achat de complément), ce qui induit au final une diminution de la consommation en produits bios.

D'autres facteurs sont à prendre en compte pour expliquer la situation actuelle :

- La réouverture des restaurants à l'été 2021 et la diversification des canaux de ventes (croissance des ventes en ligne)
- Le prix reste un facteur important dans le choix d'achat. Avec l'inflation des matières premières, du coût de l'énergie, les consommateurs se projettent dans une inflation des prix + baisse du pouvoir d'achat.
- Le report du consommateur vers d'autres alternatives, d'autres labels ? Une perception non dégradée du bio mais concurrencée : le bio doit réaffirmer ses valeurs face aux nombreux labels / logos qui émergent ("zéro pesticides"...). Les consommateurs attendent du bio mais aussi d'autres garanties supplémentaires : respect de l'environnement, origine des produits / local et lien entre bio et nutrition / santé.
- La diminution de l'offre et de l'animation de l'offre / du rayon en bio par les GMS, ce qui semble impacter directement la croissance des produits bios.

Nous vous invitons à prendre connaissance de l'étude [KANTAR](#) disponible et intéressante.

Laurène LEROY, Chargée de missions Agriculture biologique - APCA

2. Du blé au pain : résultats de tests de panification sur les blés de printemps 2021

Nous réalisons depuis 4 ans, des essais blé de printemps en région Hauts-de-France. Ils nous permettent d'apprécier les aptitudes agronomiques des différentes variétés proposées. **Mais une question demeure : quelle est leur aptitude en panification ?** En collaboration avec les Moulins Bourgeois basés en Seine et Marne, nous avons cette année, une première réponse concernant les lots récoltés en 2021.

La parcelle située dans l'Oise sur un sol de limon avec un précédent « luzerne », a exprimé un potentiel intéressant (56 q) avec des teneurs en protéines correctes (12.2 %). Vous retrouverez les résultats agronomiques sur le [CR des essais publiés en septembre dernier](#). Si la récolte 2021 a été dans l'ensemble compliquée pour les agriculteurs et les meuniers, les blés de printemps proposés à l'analyse sont dans l'ensemble, de bonne qualité avec des taux de chute d'Hagberg élevés qui écartent l'hypothèse de germination avant récolte.

Les **tests de panification pratiqués** correspondent à une **farine de tradition française** travaillée avec très peu d'additifs, **telles qu'utilisées en bio**. Seules, deux variétés sont refusées en raison principalement du caractère collant de leur pâte (défaut que l'on retrouve souvent cette année). Les blés notés « costauds » (TOGANO, LENNOX, SENSAS) sont des blés correcteurs avec une pâte élastique, qui peuvent renforcer « une maquette ».

A noter que les assemblages ou maquettes permettant d'aboutir à une farine de tradition française de qualité régulière sont issus généralement de 15 à 20 lots différents de blé.

Ce travail doit être poursuivi pour permettre de mieux connaître l'aptitude boulangère des blés de printemps. Nous remercions Aurélie PETIT pour cette collaboration enrichissante.

Gilles SALITOT

3. Réunion technique lin biologique, le 1^{er} février

L'association Lin et Chanvre Bio vient à votre rencontre pour vous présenter l'itinéraire technique du lin textile en agriculture biologique, les résultats économiques et les perspectives de la filière. Ces réunions techniques hivernales ont pour objectif de permettre l'échange entre agriculteurs en AB, ceux en conversion ou simplement en réflexion, ainsi qu'avec les prescripteurs techniques et les conseillers en teillage. Elles sont ouvertes à tous. Pour les Hauts-de-France, elles auront lieu :

- Mardi 1er février à **10h à Quaëdyre (59)** dans les Locaux du teillage Decock, 10 Rte de Looweg
- Mardi 1er février à **15h30 à Hornoy le Bourg (80)**, Maison des Jeunes, 45 Rue Charles Dufour

Les Chambres d'agriculture qui engageront un travail sur le lin textile ce printemps, s'associent à cette invitation.

Pauline LAURENT

4. Compte-rendu des essais Pommes de terre biologiques 2021

Les essais conduits par les Chambres d'agriculture des Hauts-de-France depuis 2019 et par la FREDON ont pour but de tester les variétés de pomme de terre cultivables en agriculture biologique en région. En effet, ces expérimentations permettent ainsi d'obtenir des références qui servent à conseiller au mieux les agriculteurs, mais aussi l'aval de la filière. L'acquisition de références permet d'identifier des variétés de pommes de terre spécifiquement adaptées pour ce type de production combinant des critères qualitatifs et quantitatifs, et dont l'un des principaux critères de sélection est la tolérance au mildiou.

2021 a été une année particulièrement éprouvante pour les producteurs de pomme de terre et riche d'enseignements au niveau culture. Nous vous invitons à prendre connaissance des résultats des essais conduits sur la région. Le document est téléchargeable [sur le site portail des Chambres d'agriculture](#).

Alain LECAT et Sébastien FLORENT

Bulletin rédigé par les conseillers du groupe régional « Agriculture Biologique » des Chambres d'agriculture des Hauts de France. En cas d'usage d'un produit disposant d'une AMM et autorisé en AB, référez-vous à l'étiquette et vérifiez les usages sur le site e-phy. Plus d'informations sur l'agriculture biologique sur www.hautsdefrance.chambres-agriculture.fr. Coordination et renseignements : Mégane GUILLAUME megane.guillaume@npdc.chambagri.fr (59 - 62) et Gilles SALITOT : 03 44 11 44 65 - gilles.salitot@oise.chambagri.fr (départements 02, 60 et 80) - Reproduction interdite - Les Chambres d'agriculture sont agréées par le Ministère de l'Agriculture pour leur activité de conseil indépendant à l'utilisation des produits phytosanitaires. N° d'agrément: IF 01762 (CA 02 et CA 60) - PI 00740 (CA 80) - NC00815 (CA NPDC)

Avec le soutien financier de



Résultat des tests de panification réalisés par les Moulins Bourgeois – Grille Tradition Française

VARIETES	rdt culture en % moyenne essai	STATUT CONFORMITE	Analyses physicochimiques Blé					Panification					Commentaires de panification
			Hagberg Blé	Humidité blé	Protéines blé	PS	Rdt Mouture	Couleur de la mie	Hydratation	Luminosité de la mie	note totale panification	Volume pain	
ASTRID	96	Accepté	363	14,3	11,6	75,8	67,8	14,01	63,4	72,95	257	960	hydratation correcte;volume un peu faible;mie blanche; blé très équilibré.
CALIXO	113	Accepté	270	14,1	11,2	77	67,1	17,28	61,3	73,03	253	910	hydratation faible; volume faible ; léger excès de déchirement entre les grignes; mie crème; blé très équilibré en pâte.
DIAVEL	90	Accepté	308	14,6	13,3	77,6	62,7	14,07	66,0	71,54	246	910	bonne hydratation; gros manque de lissage; un peu court (manque de structuration) et un peu collant en pâte ; un peu collant et un peu long au façonnage; un peu collant à la mise au four; volume faible; mie tendance grise; blé assez faible.
FEELING	102	Acceptable	328	13,9	11,2	76,1	69,6	16,22	63,7	72,72	234	740	hydratation correcte; léger manque de lissage; un peu collant et un peu relâchant en pâte; un peu long et léger manque d'élasticité au façonnage; un peu rond en pain ;volume très faible; mie crème tendance blanche; blé assez faible!!!
KWS SHARKI	103	Accepté	275	14,2	12,1	78,9	67	12,85	62,8	70,99	253	1000	hydratation correcte; un peu court et un peu élastique en pâte et au façonnage; volume correct;mie blanche
LENNOX	96	Accepté	420	14,3	12,1	75,4	67,8	16,1	65,5	74,15	254	880	bonne hydratation; un peu court et un peu élastique en pâte et au façonnage; volume faible; mie crème tendance blanche; blé assez costaud
LISKAMM	92	Refusé	369	14,3	13,3	79	70,8	17,45	65,3	73,93	241	800	bonne hydratation ; léger manque de lissage; très collant en pâte; assez rond et manque de développement; volume faible; mie jaune et peu alvéolée
OXIBAN	94	Refusé	232	13,8	11,3	70,6	64,3	14,94	62,9	69,84	242	1060	hydratation correcte; un peu collant et un peu élastique en pâte; un peu collant et léger manque d'élasticité au façonnage; gros collant et gros manque de tenue à la mise au four; léger excès de coloration de la croûte et de déchirement entre les grignes ; beau volume ; mie collante et grise; blé qui s'affaiblit tout au long du diagramme.
SENSAS	103	Accepté	345	14,2	11,3	78,7	68,6	15,2	64,0	75,79	247	900	hydratation correcte; un peu court (manque de structuration) et un peu élastique en pâte et au façonnage; léger manque d'activité fermentaire; mie blanche et peu alvéolée; volume faible; blé assez costaud
SU ALVIUS	108	Accepté	371	14,1	11,3	75,5	64,1	15,58	62,5	72,72	246	850	hydratation correcte; manque de lissage ; un peu court (manque de structuration) en pâte; un peu rond en pain ; volume faible;mie grise
SU TARRAFAL	109	Accepté	302	14,3	11,1	75,8	65,4	17,46	63,9	74,21	245	860	hydratation correcte; léger manque de lissage; un peu court (manque de structuration) en pâte; un peu élastique au façonnage; assez rond en pain; volume faible;mie crème
TOGANO	93	Accepté	296	14,3	13,1	75	64,3	13,77	66,0	72,62	263	1060	bonne hydratation; un peu court et élastique en pâte et au façonnage; léger manque d'activité fermentaire; beau volume; mie blanche; blé costaud.
	56,5 q							référence haute APACHE 22 17 = crème	valeurs habituelles 61	luminosité mesurée colorimétrie objectif 80	norme grille tradition 250	faible si < 1000	