

Le jour de la Qua

LE QUOTIDIEN DE L'AGROALIMENTAIRE

EN BREF

Innovation : l'Ania mise sur le projet Truefood

Paris accueillera le 5 juin prochain l'assemblée générale du projet européen Truefood, qui associe onze organisations nationales de l'industrie alimentaire et seize organismes de recherche. Parmi celles-ci, l'association nationale de l'industrie alimentaire (Ania), qui assure le relais entre les entreprises agroalimentaires et les centres de R&D. L'objectif principal du programme Truefood, lancé en 2006, est d'apporter de l'innovation dans les produits alimentaires dits traditionnels, tels les produits d'appellation contrôlée ou protégée et les produits locaux et nationaux. « Pour « booster » l'innovation, tous les résultats de Truefood provenant des instituts de recherche seront transmis aux industriels et notamment aux PME. C'est ce transfert de technologie, à travers des formations, des colloques..., qui permettra de montrer aux industriels les voies de l'innovation, le fondement même de la compétitivité », écrit l'Ania dans sa lettre d'information. Pour en savoir plus : www.truefood.eu

15^e marché des producteurs de pays à Paris

Un marché exclusivement composé de producteurs de pays aura lieu à Paris, Boulevard de Reuilly, dans le XII^e arrondissement les 12 et 13 mai prochains. Plus de 100

LE NOUVEAU DÉCRET A ÉTÉ VALIDÉ PAR LE MINISTÈRE LE 30 MARS

Le Saint Nectaire de son terroir

Le nouveau décret prévoit une durée d'affinage obligatoire d'un an et un taux de matière sèche supérieur à 80%.

Le 30 mars dernier le nouveau décret comportant les conditions de production du fromage AOP Saint-Nectaire a été validé par le ministre de l'Agriculture. Avec 14300 tonnes de fromages en 2006, (+5% par rapport à 2005), le Saint Nectaire se porte plutôt bien, en dépit des difficultés rencontrées par l'un des principaux opérateurs locaux, Toury (lire nos éditions précédentes). Le produit est le quatrième

me fromage AOC de vache avec près de 40 % en fromages fermiers.

Mais afin de s'imprégner encore plus de son terroir, le Saint-Nectaire vient de modifier son décret en renforçant des spécificités. « En 1992, les AOC fromagères devaient réviser leur décret, rappelle Patrice Chassard, président de l'ODG Saint Nectaire. Il nous a fallu 15 ans pour convaincre tous les opérateurs de la filière. Aujourd'hui nous avons

LEADER NATIONAL DANS DE NOMBREUX SECTEURS

Pays de Loire : la bio en quête de second souffle

La région a vu ses surfaces en bio multipliées par 6,5 en 7 ans. Mais le rythme ralentit.

En agriculture biologique, toutes les productions ont progressé en Pays de Loire en 4 ans (2005, derniers chiffres recensés par l'Agence Bio). Les surfaces de légumes ont été multipliées par 2 pour atteindre 653 ha. Il en est de même pour les troupeaux laitiers et allaitants qui comptabilisaient 14000 vaches laitières et près de 12000 vaches allaitantes en 2005. Le cheptel ovin a lui aussi fait un bond de 31 % avec près de 6000 brebis.

La Mayenne étant le département leader en conventionnel. C'est également en Loire-Atlantique que le nombre de chèvres est le plus important. Et c'est encore dans ce département où les surfaces en conversion sont les plus nombreuses. Cependant, l'arbre ne doit pas cacher la forêt. Même avec ces fortes progressions, l'agriculture biologique représente une faible part de l'agriculture régionale. Le troupeau bovin ne dépasse pas 3 % des effectifs totaux. Les plantes aroma-