

DOSSIER

50^{ème} vendange certifiée Bio en Champagne !

page 6



PORTRAIT DU MOIS

Rencontre avec Marc et Sophie ZWICKERT « Les Saveurs du Ried », Porte-du-Ried (68)

page 10

MOIS DE LA BIO :
PLUS DE 50 RENDEZ-
VOUS EN GRAND EST

page 3

LAURENT COUSIN SUCCÈDE
À JULIEN SCHARSCH
À LA PRÉSIDENTE
DE BIO EN GRAND EST

page 4

CONJONCTURE LAITIÈRE BIO
DU CNIEL POUR
LE 3^{ÈME} TRIMESTRE 2020

page 12

BIODIVERSITÉ :
EN CHEMIN VERS
L'AGRICULTURE BIO + ?

page 14

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

• Mois de la bio : plus de 50 rendez-vous en Grand Est — p. 3

NOTRE RÉSEAU

• Laurent COUSIN succède à Julien SCHARSCH à la Présidence de Bio en Grand Est — p. 4
 • Le rendez-vous des vignerons bio d'Alsace : découvrir et déguster les vins bio autrement ! — p. 5

DOSSIER

• 50^{ème} vendange certifiée Bio en Champagne ! — p. 6

PORTRAIT

• Rencontre avec Marc et Sophie ZWICKERT « Les Saveurs du Ried », Porte-du-Ried (68) — p. 10

TECHNIQUE ET FILIÈRES

• Conjoncture laitière bio du CNIEL pour le 3^{ème} trimestre 2020 — p. 12
 • Bilan des vendanges en Champagne — p. 13

BIODIVERSITÉ

• Biodiversité : en chemin vers l'agriculture bio + ? — p. 14

ANNONCES

— p. 15

AGENDA

— p. 16



Jérôme BOURGEOIS
 Vice Président de l'ACB
 et administrateur
 Bio en Grand Est

Une vague de conversions sans précédent a lieu depuis le début de l'année 2020, avec au bas mot 685 hectares nouvellement convertis au 1^{er} Septembre, soit une augmentation de plus de 50 % en un an. La viticulture biologique en Champagne ne pouvait pas rêver plus réjouissant cadeau d'anniversaire pour ses cinquante ans !

Fin 2019, la surface en bio et conversion représentait 3,3 % du vignoble, un an plus tard, elle dépassera les 5,5 % !

Mais ne nous endormons pas sur nos lauriers, le changement climatique accentuant les phénomènes météorologiques tels que pluies, tempêtes, sécheresses, canicules, nous met au défi de travailler au développement de la filière bio en coopérative afin que tous ceux qui le souhaitent, récoltants-manipulants, récoltants-coopérateurs et vendeurs au kilo puissent faire le pas vers la conversion.

Après avoir progressé lentement durant de longues années, la viticulture bio en Champagne semble vouloir sortir de la confidentialité. Plusieurs raisons à cela : la pression environnementale et sociétale, l'arrivée d'une nouvelle génération plus ouverte, plus responsable et moins «raisonnée», consciente qu'un changement des pratiques culturelles respectueuses du vivant est indispensable, la volonté d'un retour à l'agronomie, à l'observation et à plus d'autonomie, la baisse du niveau d'appellation et un volume de ventes de Champagne décevant.

La qualité des vins cultivés et vinifiés en bio est désormais unanimement reconnue. Le succès du vin élevé en bio au niveau national et international ne se dément pas et il était logique que les viticulteurs champenois finissent par s'en rendre compte. C'est donc un formidable espoir que suscitent ces très bons chiffres pour que la Champagne verdisse son blason et reste le symbole du vin pétillant de grande qualité, incontournable pour les moments de célébration.

Mais au-delà de cet aspect qualitatif, les enjeux de la viticulture bio en Champagne et ailleurs sont multiples :

- Soutenir les vignerons en conversion en partageant notre expérience et en offrant grâce à l'ACB les formations nécessaires
- Protéger la santé du consommateur et regagner sa confiance,
- Laisser aux générations futures un sol vivant et pérenne,
- Proposer un mode de culture moins énergivore et plus respectueux,
- Et surtout développer des pratiques innovantes et/ou naturelles favorisant la biodiversité, permettant de développer notre autonomie et de nous adapter au réchauffement climatique. Certains d'entre-nous expérimentent coté vignes : le tressage, le pâturage, la traction animale, l'agroforesterie, le semis de couverts végétaux (et coté vin : levures indigènes, vinification avec peu ou sans soufre).

Cultivons bio, mangeons bio, buvons bio, ouvrons nos cœurs et nos yeux à la beauté de notre planète Terre.

Portez-vous bien, prenez soin de vous et d'elle !

MOIS DE LA BIO : PLUS DE 50 RENDEZ-VOUS EN GRAND EST

En novembre, Bio en Grand Est et ses groupements départementaux se mobilisent au travers des Pôles conversion pour le Mois de la bio. Les partenaires des Pôles Conversion avec les paysans bio organisent des portes ouvertes ou des réunions pour permettre aux producteurs et aux futurs agriculteurs et professionnels du secteur agricole d'échanger avec des éleveurs, des céréaliers, des maraichers sur leur expérience, leur savoir-faire et les nouvelles techniques qu'ils ont développées sur leur ferme. Différentes formations sont également proposées.

En Grand Est, l'agriculture biologique affiche une évolution dynamique, aussi bien en termes de surface que de nombre de fermes. Ainsi, près de 3000 fermes sont conduites en bio, représentant 5,8% de la surface agricole utile régionale. Pour passer le pas de l'agriculture biologique, les producteurs doivent disposer des renseignements à même de sécuriser leur projet.

Visites de ferme, réunions, formations sont autant d'opportunités pour appréhender les différents aspects à mettre en œuvre afin de changer son système de production et parfois aussi son système de commercialisation.

Le Mois de la bio consiste à mailler le territoire de rendez-vous en couvrant toutes les productions. Il s'agit de permettre à chaque agriculteur qui se pose des questions de trouver près de chez lui une journée correspondant à son exploitation et ainsi lui apporter les points de vigilances et les réponses pour mener à bien son projet. Ces rendez-vous rassemblent de nombreux partenaires (organismes de conseil, centres de gestion, opérateurs économiques et producteurs) pour aborder tous les volets qui posent question : technique, rentabilité, organisation des filières, etc.



Bio en Grand Est

Retrouvez le programme sur : www.moisdela-bio-grandest.com

Pour les rendez-vous du Mois de la Bio, informations à venir en fonction du protocole sanitaire. Nous vous invitons à vous rapprocher des organisateurs et à consulter le site internet qui sera mis à jour au fur et à mesure des informations disponibles.

BRÈVES

PLAN DE RELANCE : UNE AIDE POUR APPROVISIONNER LES CANTINES DES PETITES COMMUNES EN PRODUITS BIO OU LOCAUX

Cette mesure du Plan de Relance offre une opportunité de financement pour les petites communes qui souhaitent améliorer la qualité globale de leur restauration. L'aide de l'état vise à « soutenir les cantines scolaires de petites communes souhaitant s'engager dans une démarche durable et développer l'approvisionnement en produits locaux, notamment ceux issus de l'agriculture biologique ». Cette aide est accessible partir du 1^{er} Janvier 2021 pour les collectivités éligibles. La demande est à faire à la DRAAF.

Cette aide concerne :

- de l'achat d'équipement
- du temps de formation
- des investissements pour moderniser la cuisine

Bio en Grand Est accompagne depuis plus de 10 ans des collectivités qui souhaitent développer la qualité de leur restauration à travers l'approvisionnement en produits bio de votre territoire.

Emmanuelle FOLLIN
 emmanuelle.follin@biograndest.org

Plus d'informations sur le site du Ministère de l'Economie : <https://www.economie.gouv.fr/plan-de-relance>



• Bio en Grand Est •

Bio en Grand Est - Site de Laxou
 Siège Social
 Les Provinces, espace Picardie - Entrée 1
 54 520 LAXOU

MENTIONS LÉGALES

Directeur de publication : Laurent COUSIN
 Co-rédacteurs en chef : Nadine PIBOULE et Sébastien DUSOIR
 Crédit Photos : Bio en Grand Est, Les Saveurs du Ried
 Impression : SharePrint
 Publication gratuite
 Réalisé avec le soutien financier de l'Agence de l'eau Rhin-Meuse, du Conseil Régional Grand Est et de la DRAAF
 Numéro : 34 | Nov. 2020
 ISSN : 2558-7668



50^{ÈME} VENDANGE CERTIFIÉE BIO EN CHAMPAGNE !

En Champagne, la viticulture biologique est née dans les années 70 dans la Marne, grâce à la clairvoyance et la sensibilité de sept vigneron précurseurs, qui eurent, chacun pour des raisons différentes, l'instinct de ne pas faire confiance aux nouveaux traitements chimiques nouvellement commercialisés.

André et Jacques BEAUFORT (Ambonnay), Jean BLIARD (Hautvillers), Serge FAUST (Vandières), Roger FRANSORET (Mancy), Georges LAVAL (Cumières), Yves RUFFIN (Avenay Val d'Or), Pierre THOMAS (Oger). Ces 7 pionniers prirent ensemble la même décision il y a 50 ans : ne pas utiliser dans leurs vignes des pesticides de synthèse et devinrent ainsi les premiers vignerons Bio de Champagne.

Nous avons eu l'occasion de rencontrer Jacques BEAUFORT, Sylvie RUFFIN (belle-fille de Yves RUFFIN) et Vincent LAVAL (fils de Georges LAVAL), pour qu'ils nous racontent à leur manière les premiers pas de la bio en Champagne.

Voici leurs récits croisés.

COMMENT A DÉBUTÉ LA VITICULTURE BIOLOGIQUE SUR VOTRE DOMAINE ?

« Des ingénieurs de Lemaire-Boucher ont donné une conférence à Damery, afin d'alerter sur les pollutions dues aux pesticides dans les eaux, les rivières et le sol, mais également sur la santé humaine et la santé de la vigne », nous explique Vincent Laval. « Cette conférence a permis à mon père de conforter son intuition sur la nocivité de la chimie. Il n'a jamais appliqué de pesticides de synthèse dans ses vignes, il était convaincu que les méthodes ancestrales et les produits naturels étaient efficaces et plus respectueux de l'environnement. »

Sylvie Ruffin à Avenay-Val-d'Or nous apprend que ce fut le même cheminement de pensée emprunté par Yves, son beau-père. « Il avait pressenti le danger des produits chimiques, tout particulièrement pour l'environnement, et ne les a jamais utilisés. »

Au domaine Beaufort à Ambonnay, Jacques avait un frère qui était commercial pour un groupe pétrochimique et ce dernier lui faisait tester les nouveaux produits mis sur le marché en 1969. « J'ai développé de lourds problèmes de santé à cette période, des allergies

importantes et en particulier une allergie aux pommes ! Un jour que j'allais visiter ma future femme dans les Ardennes, elle m'a simplement offert une pomme non traitée, et là j'ai compris que mes allergies n'étaient pas dues aux pommes en elles-mêmes ! Elles étaient dues aux produits utilisés dans les vignes qui servaient également pour les fruitiers à proximité. J'ai tout arrêté à partir de ce moment-là. Le changement a été radical ! J'ai eu de la chance que mon père André Beaufort m'appuie dans cette démarche. »

Ils nous expliquent tous les trois que le matériel et les conditions de travail de l'époque, étaient plus dures qu'aujourd'hui. Ainsi, « dès que les produits chimiques ont été mis sur le marché dans les années 60, les viticulteurs les ont rapidement utilisés afin de simplifier le travail des vignes. À l'époque il y avait peu de recul sur les risques de ces nouveaux produits et personne ne nous alertait dans le vignoble sur le danger que pouvaient représenter les pesticides de synthèse. »

« Il y a eu une montée en flèche de l'utilisation des produits chimiques. L'utilisation de l'hélicoptère pour les

traitements par secteurs rendaient la pratique d'une agriculture biologique très compliquée. A la place des balises pour l'hélico, mon père posait des sens interdit ! Mais c'était difficile de se faire respecter. Après, de difficiles négociations, quelques procédures pénales, ces traitements par hélicoptère ont enfin pris fin au-dessus des parcelles Bio. C'est la réglementation européenne qui a fait que l'appellation champagne les interdise enfin. »

« À l'époque il y avait peu de recul sur les risques de ces nouveaux produits et personne ne nous alertait dans le vignoble sur le danger que pouvaient représenter les pesticides de synthèse. »

QUELLE ÉTAIT LA PENSÉE DE L'ÉPOQUE VIS-À-VIS DE LA BIO ? VOS RELATIONS AVEC LE VOISINAGE PAR EXEMPLE ?

Par rapport au voisinage, « dans certains secteurs, il n'y avait pas de méchanceté ni de malveillance envers les Bios, on était simplement considérés comme de doux rêveurs. Parfois, on suscitait même une certaine admiration de la part de nos voisins parce qu'ils savaient qu'on était très déterminés et qu'on suivait jusqu'au bout nos convictions. Bon, cela ne les faisait pas changer de manière de travailler pour autant ! ». Il n'était pas rare d'entendre : « Pourquoi s'embêter à faire tout ce travail quand on peut juste pulvériser du désherbant ? ». Le matériel d'entretien du sol était moins perfectionné qu'aujourd'hui et le travail à la vigne d'autant plus pénible. Les voisins s'interrogeaient donc sur ce qui pouvait bien pousser les bios à travailler de cette manière.

En revanche, selon les villages et les domaines, les relations de voisinage entre bio et conventionnels pouvaient être plus conflictuelles : « Certains Bios cachaient même qu'ils l'étaient. Les vignerons Bios étaient régulièrement décriés, la presse professionnelle nous présentait souvent comme des fous, qui refusaient pour des principes dépassés l'usage des produits chimiques. L'idée que les progrès de la science et le développement de produits chimiques avaient permis de guérir de nombreuses maladies était la pensée dominante. Il fallait vraiment avoir confiance en soi et ne pas être influençable pour tenir bon ! »

« Il fallait vraiment avoir confiance en soi et ne pas être influençable pour tenir bon ! »

Y AVAIT-IL UNE ORGANISATION BIO EN CHAMPAGNE QUAND VOUS AVEZ DÉBUTÉ DANS CETTE VOIE ?

Les vignerons bio, afin de s'épauler et de s'entraider dans un contexte peu favorable à leurs pratiques respectueuses de l'environnement, créent l'Entente Agrobiologiste Champenoise en 1973. À l'origine, elle permettait aux producteurs bio de la région Champagne-Ardenne de se réunir et d'échanger : viticulteurs, éleveurs, maraîchers, céréaliers... « Une réunion par an était organisée afin de déguster champagnes et vins clairs. Les Clients

L'historique de l'Agriculture biologique

L'agriculture biologique est apparue en France au début des années 1950, en réaction à l'intensification agricole et à l'utilisation excessive de pesticides et d'engrais chimiques. Si la cause majeure de ce mouvement fut la volonté de préserver l'alimentation et la santé des consommateurs, la dépendance accrue des producteurs à l'industrie, fut également une des raisons décisives dans le refus de l'agriculture intensive.

Dans ce contexte, le Groupement d'Agriculture Biologique de l'Ouest (GABO) fut créé en 1958, puis l'AFAB (Association Française d'Agriculture Biologique) en 1961.

Apparaissent très vite deux manières de considérer le mode de production biologique :

- une approche technique et économique liée à des entreprises commerciales qui approvisionnent les producteurs en intrants d'origine naturelle (comme la société Lemaire-Boucher),
- une approche sociétale liant l'agriculture biologique à un projet de société plus vaste, à l'origine de l'association Nature et Progrès, ouverte à toutes les méthodes d'agriculture biologique.

- 1963** Jean Boucher entre à la Sté S.V.B. Lemaire et naissance de la méthode agrobiologique Lemaire-Boucher.
- 1964** Naissance de Nature et Progrès
- 1972** Création de la Fédération Internationale des Mouvements d'Agriculture Biologique (baptisée IFOAM dont l'objectif est de coordonner les organisations actives dans le secteur bio avec un cahier des charges « cadre » qui sert de référence au niveau mondial
- 1972** Nature et Progrès élabore le premier cahier des charges de l'agriculture biologique
- 1981** Le gouvernement français reconnaît officiellement l'agriculture biologique
- 1982** Création de l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB) par le SABD, la FNAB, le GRAB, Nature et Progrès...
- 1991** Adoption du premier règlement européen de l'Agriculture Biologique. Le contrôle et la certification par des organismes certificateurs agréés deviennent obligatoires

et fournisseurs étaient également conviés afin de les sensibiliser sur notre démarche. »

La première entente s'est arrêtée en 1994. Quelques années plus tard, en 1998, naît l'AIVABC, rebaptisée par la suite l'ACB, l'Association des Champagnes Biologiques, qui regroupe encore aujourd'hui les vignerons bio champenois.

ETAIT-IL PLUS DIFFICILE, EN TANT QUE BIO, DE COMMERCIALISER LES BOUTEILLES DU DOMAINE ?

« Le « marché » du champagne Bio était inexistant au départ. Il est toujours confidentiel ! Mais à l'époque, il n'existait tout simplement pas. La commercialisation n'était vraiment pas évidente. Les gens ne pouvaient pas accepter que nos coûts de production soient plus importants. Même les écologistes ! » « Il y a moins de produit utilisé dans vos vignes, pourquoi serait-ce plus cher ? » nous demandait-on. « Certains Bio, à cause de ça ne voulaient absolument pas vendre leurs bouteilles plus chères que leur voisin, malgré le temps supplémentaire passé dans les vignes. L'idée, c'était d'être irréprochable et de ne pas se faire remarquer. »

En 1976 a eu lieu la première édition du Salon Bio Marjolaine à Paris, qui a contribué à faire largement connaître aux français les produits de l'agriculture biologique. Ce salon a été une opportunité très importante pour les pionniers du Bio.



George Laval, Faust Ardinat, Vincent Bliard, Yves, Ruffin, Jacques Beaufort et sa femme, et Georges Hardy (œnologue de l'époque)
Source photo : Luca Burel, Bio Dads, parcelle 99, 38-51

Grâce à nos 7 pionniers, à leurs sensibilités singulières, nous fêtons en 2020, la 50^{ème} vendange certifiée Bio en Champagne. La Bio existe depuis bien longtemps en Champagne, les vignerons qui ont ouvert la voie ont passé beaucoup de temps à apprendre, expérimenter et échanger avec leurs collègues à travers la France, pour mettre en places des pratiques qui chaque jour leur permettent de conduire leur exploitation tout en préservant les ressources environnementales de la région. Ils ont prouvé, « malgré les critiques souvent acerbes de la profession, que la Bio pouvait fonctionner en Champagne ! »

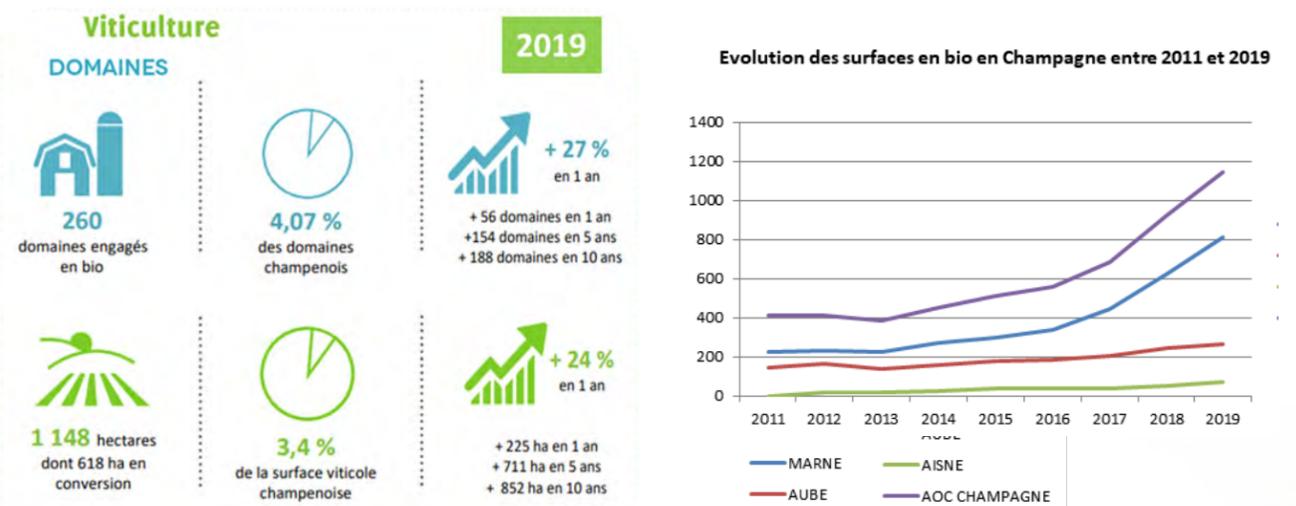
Laissons-leur le mot de la fin :

« A quoi bon polluer l'eau pour faire du vin ? En Bio, on produit en quantité suffisante, la qualité est au rendez-vous et surtout on peut connaître un grand plaisir à faire son métier ! »

 Justine CNUDE
justine.cnudde@biograndest.org

Et la Bio en Champagne aujourd'hui ?

Fin 2019, la Viticulture Bio en Champagne concerne 260 domaines et 1148 hectares, dont 619 hectares en conversion. Ces domaines se répartissent entre les départements de la Marne, de l'Aube et de l'Aisne, avec un développement très fort dans la Marne. Ils représentent désormais 3,4 % de l'aire d'appellation Champagne, un chiffre qui reste nettement inférieur à celui d'autres appellations (rappel : 14% du vignoble français est conduit en AB en 2019), mais qui correspond à une progression en surface de 24% par rapport à 2018, soit une augmentation extrêmement importante et qui fait suite à l'augmentation également à deux chiffres entre 2017 et 2018. De plus, depuis début 2020, d'après les estimations de l'ORAB, environ 137 domaines se seraient engagés vers la certification Bio représentant 685 nouveaux hectares en conversion. La dynamique de conversion de la Champagne vers la viticulture biologique semble désormais bien enclenchée.





RENCONTRE AVEC MARC ET SOPHIE ZWICKERT « LES SAVEURS DU RIED », PORTE-DU-RIED (68)

Marc et Sophie ont accueilli le 29 septembre 2020 la journée technique « Produire des légumes en Agriculture Biologique » organisée par Bio en Grand Est en partenariat avec Planète Légumes. Cette visite a permis d'aborder plusieurs thématiques correspondant aux pratiques de la ferme, à savoir l'autonomie semencière, les engrais verts sous abri, la biodiversité, ...

20 ans de maraîchage bio

Marc et Sophie commencent en 1997 le maraîchage sur 1,4 ha puis se convertissent à l'agriculture biologique en 2000. Ils se développent progressivement pour aujourd'hui cultiver 1,4 ha sous abris et 21 ha de légumes plein champ en rotation avec des céréales/engrais verts.

La ferme est située à la limite sud Grand Ried, la plaine alluviale du Rhin et de l'Ill, et au nord-est de l'agglomération colmarienne. Cela permet de bénéficier de sols limono-argileux profonds traditionnellement propices à la culture de légumes et de l'apport en eau possible par la proximité immédiate de la nappe d'Alsace.

Le choix des circuits courts

La commercialisation en circuits courts a toujours été une volonté pour garder un lien fort avec les consommateurs. Depuis 2003, Les Saveurs du Ried sont adhérents et fournisseurs de légumes d'un des premiers magasins de producteurs en France, le Cellier des Montagnes à Hachimette. Ce débouché, ainsi que la vente à la ferme et sur les marchés, a conduit à développer la gamme avec des produits transformés à la ferme : coulis, terrines végétales, confitures, ... avec à la clé l'embauche d'une cuisinière qui développe régulièrement de nouvelles recettes.



Observation de l'essai implantation de chou dans le mulch lors de la journée technique du 29 septembre.

La recherche d'autonomie semencière

La commercialisation en circuits courts a amené Marc et Sophie à avoir des retours directs de la part de leurs consommateurs sur la qualité gustative de leurs légumes. C'est pourquoi ils se sont rapidement spécialisés dans la recherche d'une diversité génétique, notamment par un travail de sélection variétal à la ferme. Ainsi, aujourd'hui, plus de 80 variétés de tomates sont cultivées. Chaque année, Marc teste de nouvelles variétés avec les différents semenciers et garde les plus prometteuses pour les adapter au terroir de la ferme. Les consommateurs sont maintenant habitués à consommer une diversité de tomates vendues sans distinction de prix dans les points de vente de la ferme. La prochaine étape est de développer encore plus les variétés de tomates pour le plein champ, moins sucrées, pour mieux faire ressortir les caractéristiques gustatives des variétés population.



Les Saveurs du Ried cultivent 80 variétés de tomates

Le sol, objet de toutes les attentions

Les Saveurs du Ried, au fil des ans, a développé une attention toute particulière à la fertilité des sols. Ces dernières années, des pratiques innovantes ont été testées pour améliorer la fertilité des sols. C'est lors d'une visite chez Johannes STORCH, un agriculteur bio allemand qui a développé une machine adaptée à l'implantation de légumes dans du mulch, que Marc a eu envie de tester cette pratique chez lui. En 2019/2020 il s'est lancé avec l'implantation d'un couvert qui a été broyé pour être ensuite planté à l'aide la machine développée par Johannes Storch « MulchTec ».

L'implantation d'engrais verts est devenu un objectif à atteindre, y compris sous abri, même si cela reste parfois compliqué à mettre en œuvre, notamment quand l'implantation de la culture suivante nécessite une terre fine : « *Sous abri, je mets un mélange complexe en été (trèfle alexandrie, phacélie, lin et sarrasin) et de la féverole ou du seigle à l'automne. En plein champ, le mélange pois/vesce/seigle convient bien pour la plupart des situations* » nous dit Marc ZWICKERT.

Pour une biodiversité au service de la production... mais pas que !

La biodiversité est une thématique importante dans la ferme depuis longtemps mais en 2020, Jean-Baptiste a été spécialement recruté pour travailler entre autres sur la stratégie globale de biodiversité de la ferme. Cet été, il a passé 1 à 2 jours par semaine à faire des observations des espèces et des milieux de la ferme. « *J'ai identifié 35 espèces d'oiseaux sur 3 grands types d'écosystème sur la*



Marc ZWICKERT, maraîcher bio depuis plus de 20 ans

Présentation de la ferme

Date installation : 1993
Conversion à l'agriculture biologique en 2000
Surface sous abri : 1,4ha
Surface PC : 32ha dont 21ha de légumes, 4ha prairies permanentes, 4ha luzerne, 2ha céréales et un peu de vergers
Main d'œuvre : 25 UTH
Débouchés : 85% au détail dont plus de 30% en magasin de producteurs 15% vente magasins spécialisés et restaurateurs

ferme : des espaces ouverts, des milieux avec bosquets et un espace de mosaïque de cultures », raconte Jean-Baptiste. Des projets d'aménagements différenciés en fonction des milieux ont été identifiés, comme la mise en place de bandes enherbées ou la plantation de haies pour favoriser à la fois la biodiversité utile mais aussi la biodiversité sauvage. Des haies au sein des parcelles, c'est aussi un projet de la ferme, avec l'implantation de pêchers sous-forme de verger-maraîcher dans des parcelles de fraises ou de rhubarbe : « *Les pêchers acceptent une taille très drastique en automne/hiver qui permet de laisser de la lumière en début de saison aux cultures, puis de faire de l'ombre aux moments des coups de chaleur* » explique Marc. De quoi méditer sur des solutions aux périodes chaudes rencontrées dans notre région les dernières années...

Propos recueillis par Camille FONTENY
camille.fonteny@biograndest.org

CONJONCTURE LAITIÈRE BIO DU CNIEL POUR LE 3^{ÈME} TRIMESTRE 2020

L'année 2020 a vu une pousse de l'herbe globalement très en baisse. Au 20 août 2020, la production cumulée des prairies permanentes accuse une baisse globale au niveau national par rapport au mois précédent. Elle est estimée à 79% de la production cumulée de référence (1989-2019) sur la même période. 8 régions sur 12 présentent désormais un déficit de production cumulée avec un déficit important (production inférieure à 75%) pour 5 régions. Le déficit est notamment très marqué dans les Hauts de France et le Grand Est, avec respectivement 51% et 58% de la pousse cumulée de référence sur la même période.

Une collecte de lait qui a dépassé le milliard de litres

En 2019, la collecte de lait biologique a représenté plus d'un milliard de litres, soit une augmentation de 15,8% par rapport à 2018. Cette collecte représente 4,1% du lait collecté au national. La France reste le deuxième producteur européen de lait bio derrière l'Allemagne. En juillet 2020, la collecte de lait de vache biologique s'est élevée à 89,8 millions de litres. Elle est en hausse de 10,7 % par rapport au même mois de l'année 2019, tandis que la collecte de lait de vache hors lait biologique progresse de 2,4% sur le même mois. 3 696 producteurs de lait biologique ont été recensés en juillet 2020. La collecte de lait de vache biologique en juillet 2020 a représenté 4,6% de la collecte totale de lait de vache. Le cumul annuel mobile de collecte de lait de vache biologique s'élève en juillet 2020 à 1,035 milliards de litres, il est en hausse de 12,4% par rapport au cumul en juillet 2019.

Le Grand Est est la deuxième région productrice de lait bio (117,4 millions de litres en cumul janvier-juillet 2020) derrière le Grand Ouest (257,1 millions de litres en cumul janvier - juillet 2020). Le Grand Est a connu une augmentation de 15,3% pour la collecte.

Prix du lait bio

En 2019, le prix du lait bio standard 38 32 (Prix toutes primes comprises, toutes qualités confondues, ramené à un lait standard 38 g de MG 32 g de MP) s'est établi à 460,9 euros. Pour les 7 premiers mois de l'année, la moyenne de prix payé monte à 453,7 euros (contre 446,88 en juillet 2019).

Des fabrications et des ventes en hausse.

Suivant la hausse de la collecte de 16%, les fabrications ont progressé pour l'ensemble des produits laitiers biologiques en 2019. La croissance est à nouveau marquée pour le beurre et la crème (respectivement +22% et +23%) ainsi que les fromages (+15%). La protéine est mieux valorisée que les années précédentes, avec une augmentation des

fabrications de 24% pour les poudres de lait.

Les ventes de produits laitiers bio sont en hausse sur l'ensemble des segments pour l'année 2019. La croissance est marquée pour toutes les catégories excepté le lait conditionné (qui s'en tire mieux que le lait conventionnel, en recul depuis maintenant plusieurs années). Les fromages présentent la plus forte hausse avec +25,6% par rapport à 2018 suivis des matières grasses (beurre +19% et crème +23,6%) L'ultra frais bio est également en croissance (contrairement à l'ultra frais classique), avec 15% sur l'année. Les ventes de produits laitiers bio, tout comme celles des produits issus de lait conventionnel, ont nettement progressé pendant la période de confinement. La hausse est marquée pour l'ensemble des produits bio. Sur les 9 premières périodes de 2020 (janvier - fin août), les ventes ont progressé pour tous les produits de manière assez nette (+9% à +16%) excepté pour l'ultra frais qui recule pour la première fois depuis plusieurs années (-1,4%).



Elise SCHEEPERS
elise.scheepers@biograndest.org



BILAN DES VENDANGES EN CHAMPAGNE

La vendange la plus précoce de l'histoire de la Champagne a offert une récolte de très grande qualité, première condition pour élaborer un grand vin.

La vendange en Champagne a commencé dès le 17 août pour les secteurs les plus précoces et s'est étalée jusqu'à la fin du mois septembre. Cet étalement incroyable de la vendange est due aux blocages de maturité rencontrés chez certains vigneron, en lien avec la météorologie de l'année. En effet, celle-ci a d'abord connu de grandes précipitations, avec un mois de février particulièrement humide, puis de fortes chaleurs, avec un mois de juillet record en termes de sécheresse. En raison de cette sécheresse, les grappes sont d'un poids inférieur à la moyenne décennale mais dans un excellent état sanitaire, malgré un peu d'échaudage et d'oïdium sur la fin de campagne. Avec les superbes millésimes précédents de 2018 et 2019, allié à celui de 2020 la Champagne dispose d'une belle trilogie de millésimes qui permettront dans quelques années des assemblages et, probablement, des millésimes exceptionnels.

Cependant, cette année, qualité ne rime pas avec quantité puisque le rendement de l'appellation Champagne 2020 a été fixé à 8 000 kg/hectare cueillis dont 1 000 kilos tirables en fonction du marché en janvier 2022.

La crise covid et les normes sanitaires très strictes auxquelles étaient soumises les équipes vendanges n'auront cependant pas eut raison de la joie et de la bonne humeur présentes dans les vignes à cette époque de l'année !



Justine CNUUDE
justine.cnuude@biograndest.org



Et en Lorraine

De la même manière, dans le vignoble lorrain, les vendanges ont démarré encore plus tôt que l'année dernière soit le 5 septembre. Cette précocité peut également s'expliquer par une fin d'hiver assez douce et un début de printemps chaud et précoce. En matière de maladies, la pression a été assez faible dans le vignoble lorrain. Le millésime sera probablement aussi excellent que celui de 2018 !

BRÈVES

UN PROJET DE MAGASIN DE PRODUCTEURS 100% QUI AVANCE

L'AG de la SAS des Paysans Bio de la Manufacture s'est tenue le 12 septembre dernier à Bernardswiller.

Le magasin de producteurs « Bi-Uns » ouvrira sur l'ancienne Manufacture de Tabac à Strasbourg au premier trimestre 2022.

Ce sera le premier magasin de producteurs locaux en agriculture biologique à 100%, permettant aux urbains de rencontrer des agriculteurs et de mieux comprendre les réalités des fermes.

Ce magasin permettra de créer des emplois, soutenir les exploitations agricoles et susciter de nouvelles installations en bio de jeunes agriculteurs. Au sein du magasin, il y aura également la première épicerie proposant non seulement du vrac mais également des produits 100% biologiques.

Une offre de restauration diversifiée biologique sera également proposée s'approvisionnant en partie directement auprès du magasin de producteurs locaux et de l'épicerie vrac.



Marie STREISSEL
marie.streissel@biograndest.org



L'équipe au travail pour faire du projet de magasin de producteurs « Bi-Uns » une réalité.

BIODIVERSITÉ : EN CHEMIN VERS L'AGRICULTURE BIO + ?

Le règlement européen de l'agriculture biologique inscrit le principe d'atteinte d'un haut degré de biodiversité mais ne précise pas d'objectifs à atteindre. Lors de l'Assemblée générale de Bio en Grand Est, les producteurs ont pu échanger lors d'un atelier participatif sur la transcription réglementaire de critères « biodiversité » pour une agriculture biologique plus exigeante.

Les agriculteurs ont pu prendre connaissances de l'ensemble des items favorables à la biodiversité, aussi bien en termes de pratiques agronomiques, que d'éléments semi-naturels ou encore liés à la biodiversité domestique. Chacun a pu prioriser ses pratiques favorables : pour les fermes en grandes cultures, le développement de la vie du sol par le moindre travail mécanique ; en arboriculture, le semis en inter-rang de bandes florales semi-pérennes de 50 cm au niveau de l'enjambeur ; ou encore en élevage, l'importance des races menacées et rustiques et l'attrait pour les prairies multi-espèces. Quelle que soit l'orientation des fermes et selon les zones de production agricole, les moyens mis en œuvre pour développer les pratiques favorables sont diverses.

Un objectif précis et la liberté de choix dans les pratiques

Les participants à l'atelier se sont accordés sur l'idée d'un objectif clair et exigeant à atteindre, tout en laissant la liberté à chaque producteur sur les mesures à appliquer. « On ne souhaite pas faire du cinéma avec des éléments de langage, mais mettre en œuvre des pratiques favorables à la biodiversité exigeantes et de haute qualité ». La connexion



Les producteurs ont pu librement s'exprimer sur le sujet de la biodiversité dans un atelier participatif

des éléments biodiversité entre eux a été soulignée comme une composante importante. L'évaluation de l'impact sur la biodiversité des pratiques mises en œuvre dans les fermes est également posée : « Souvent, il n'y a pas d'évaluation des résultats. On doit pouvoir trouver une bonne façon de mesurer les effets des mesures appliquées sur les fermes sur la biodiversité. Pour cela, une période de transition avec une démarche de progrès peut être une approche très pertinente pour contrebalancer l'érosion de la biodiversité ».

 Christophe RINGEISEN
christophe.ringeisen@biograndest.org

Réseau de fermes Bio'Diversité

Près de 100 fermes bio sont engagées dans le réseau de fermes Bio'Diversité qui vise à montrer concrètement comment les producteurs peuvent agir pour la biodiversité.



Bio en Grand Est avec de nombreux partenaires a mis en place grâce à l'appel à projet régional en faveur de la Trame Verte et Bleue un réseau de fermes travaillant autour de la biodiversité. La première phase du projet a permis le diagnostic d'une vingtaine de fermes et la réalisation de premiers aménagements. La seconde phase a permis de recruter de nouvelles fermes pour le réseau dont des fermes relais. Celles-ci joueront un rôle fort dans l'essaimage des pratiques sur le territoire. L'étape à venir concerne la valorisation de ce réseau. Une carte interactive pour découvrir les fermes va bientôt être mise en ligne. En 2021, plusieurs rendez-vous seront mis en place à destination des professionnels mais aussi du grand public.

 **VEND.** Génisses Highland bio de 2 ans (pour l'élevage)
Contact : Jérôme DE POURTALES, LEMBACH (67) : 06 14 71 63 89
gfverriere@orange.fr

 **VEND.** Mélange vesce/triticale BIO : 90% vesce/10%triticale : 12 tonnes disponible en big bag
analyse protéines :26.7%
Prix :500 €/t
Contact : Bertrand LINGUET, EARL Trio du Renard, GOMONT (08) : 06 07 02 47 36 / bert.lingu@orange.fr

 **VEND.** Terres Agricoles à Fismes (Marne). Un seul lot composé de 4 parcelles. En classe 1 : 12,5 ha En classe 4 : 1,5 ha
Prix : 199 000 €
Contact : GIVELET, FISMES (51) : sgiloc@free.fr

 **CHERCHE.** Féverole pois bio
Contact : Franck NICKLES, WINTERSBOURG (57) : 07 49 36 51 52

 **CHERCHE.** Porcelets bio, porcs charcutiers prêt à tuer ou à finir d'engraisser bio ou truies de réforme bio
Contact : Franck NICKLES, WINTERSBOURG (57) :

 07 49 36 51 52
VEND. Triticale C2 Triticale pois C2 Luzerne sur pied C2 Maïs Ensilage C2 Méteil EnsilageC2
Contact : Daniel STAATH, GEISWILLER ZOEBERSDORF (67) : 06 85 21 37 63 / danielstaath@gmail.com

 **CHERCHE.** Lots de chèvres et chevrettes de race Lorraine et matériel de traite pour constituer un troupeau d'environ 50 mères en vue d'une installation courant 2021 secteur Nord Est des Vosges. J'étudie toutes les propositions.
Contact : Margot VALENTIN, Saint Stail (88) : 06.50.68.85.24
margo.valenti@gmail.com

 **VEND.** Beaux reproducteurs limousins bio, génétiquement sans cornes et aptes à la saillie. Bonnes origines.
Contact : Marcel HACQUARD, Romelfing (57) : 06 30 99 04 99

 **CHERCHE.** Céréales triticale/pois (et orge à -10% du mélange pour respecter la réglementation) : 6 à 7 tonnes, bio ou C2; si pas trop loin de Lapoutroie, il peut venir chercher.
Contact : Jean-Bernard PERRIN, Lapoutroie (68) : 06 15 62 16 62
jean.perrin@bbox.fr

 **VEND.** A réserver dès maintenant, chevrettes et chevreaux alpins, élevés en Bio, bonnes origines laitières (boucs issus du réseau Capgènes depuis 2008). Naissances prévues tout début janvier 2021. Vendus à 8 jours ou jusqu'au sevrage (2 mois).
Contact : Chèvrerie du Bambois, Frédérique GIOVANNI, Lapoutroie (68) : 07 81 22 94 75

 **VEND.** Fourrage bio , luzerne, trèfle et prairie permanente , enrubanné ou non.
Contact : MORTIER David, NOGENT (52) gaec.desrocs@orange.fr ou 06 47 47 76 60

 **VEND.** broutards et broutardes limousines bio 8 à 10 mois - non vaccinés
Sevrage prévu vers le 15 novembre
Contact : GROUD Hervé BAIRON et ses environs (08) : 06 07 22 28 70

 **CHERCHE.** Maraîcher bio pour son marché de plein vent le samedi matin.
Contact : Nathalie MAUVIEUX, adjointe à la ville : 06 25 39 94 15
mauvieux.adjointe@mundolsheim.fr

 **VEND.** 7 génisses Jersiaise bio non écornées, nées entre Juillet et Novembre 2019.
Contact : OUDART Jérôme BRUGNY (51) : lagrangejabled@gmail.com 06 07 33 26 71

Les offres que nous publions n'engagent en rien Bio en Grand Est, elles sont sous l'entière responsabilité du donneur d'ordre. N'oubliez pas de demander le certificat bio de votre vendeur !

Pour publier une annonce, rien de plus simple. Contactez nos chargés de mission ! Trouvez leurs coordonnées sur notre site : <https://biograndest.org/bio-en-grand-est/>

Vous êtes à la recherche ou vous avez à vendre des **fourrages bio**, de la **paille bio**, des **céréales** et/ou des **animaux**, vous recherchez un **repreneur**, un **emploi**, un **stage** ? Faites le savoir sur la bourse d'échange de Bio en Grand Est !



AGENDA

LES RENDEZ-VOUS CONVERSION

Formation

L'AB, une piste d'avenir pour ma ferme

3 novembre 2020

Lieu : Obernai (67)

Contact : Chloé SCHNELLER : chloe.schneller@biograndest.org / 06 66 71 42 62

Formation

Convertir ma ferme céréalière en agriculture biologique

19 et 20 novembre 2020

Lieu : Châlons-en-Champagne ou proche (51)

Contact : Aurélie PARANT-SONGY : aurelie.songy@biograndest.org / 06 88 28 37 68

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION VÉGÉTALE

Formation

Perfectionnement à la viticulture biodynamique

4 novembre 2020

Lieu : à préciser dans la Marne (51)

Contact : Justine CNUUDE : justine.cnuude@biograndest.org / 06 40 79 06 60

Formation

Initiation à la viticulture biodynamique

5 et 6 novembre 2020

Lieu : à préciser dans l'Aube (10)

Contact : Justine CNUUDE : justine.cnuude@biograndest.org / 06 40 79 06 60

Formation

Calendrier lunaire, Initiation

9 et 10 novembre 2020

Lieu : Châlons-en-Champagne ou proche (51)

Contact : Lise FOUCHER : lise.foucher@biograndest.org / 06 12 59 22 31

Formation

S'organiser et se structurer pour répondre à une demande diversifiée et en demi-gros en PPAM bio

9 et 10 novembre 2020

Lieu : Aubiat (63)

Contact : Carole TONIN : carole.tonin@biograndest.org / 07 69 27 03 91

Formation

Cultiver des semences paysannes sur ma ferme : pourquoi et comment ?

12 novembre 2020

Lieu : Châlons-en-Champagne (51)

Contact : Aurélie PARANT-SONGY : aurelie.songy@biograndest.org / 06 88 28 37 68

Formation

Planter une haie cohérente avec mon agro-système en contexte de changement climatique

17 et 24 novembre 2020

Lieu : Monsuzain (10)

Contact : Pauline BOGE @biograndest.org / 06 66 64 49 10

Formation

Comment trier, sécher et stocker ses cultures en bio ?

17 novembre 2020

Lieu : Sud Ardennes (08)

Contact : Aurélie PARANT-SONGY : aurelie.songy@biograndest.org / 06 88 28 37 68

Formation

Mes légumes sont-ils vendus au bon prix ?

23 et 24 novembre 2020

Lieu : dans les Ardennes (08) (au Chesne ou à Reethel selon disponibilités des salles)

Contact : Lise FOUCHER : lise.foucher@biograndest.org / 06 12 59 22 31

Formation

Initiation à la bioélectronique et à la fabrication de solutions aqueuses et dilutions de plantes

26 novembre 2020

Lieu : Châlons-en-Champagne (51)

Contact : Lise FOUCHER : lise.foucher@biograndest.org / 06 12 59 22 31

Formation

Planifier ses cultures en maraichage bio et développer sa production de légumes primeurs

30 novembre et 1^{er} décembre 2020

Lieu : Chaumont (52)

Contact : Lise FOUCHER : lise.foucher@biograndest.org / 06 12 59 22 31

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION ANIMALE

Formation

Initiation à la méthode OBSALIM®

17 novembre et 10 décembre 2020

Lieu : Robécourt (88) et Château-Salins (57)

Contact : Elise SCHEEPERS : elise.scheepers@biograndest.org / 07 68 20 71 74

Formation

Connaître les plantes utilisables en élevage pour améliorer le bien être du troupeau - initiation

24 et 25 novembre 2020

Lieu : Littenheim(67)

Contact : Elise SCHEEPERS : elise.scheepers@biograndest.org / 07 68 20 71 74

Formation

Mieux connaître le tarissement pour diminuer les traitements

26 novembre 2020

Lieu : Littenheim(67)

Contact : Elise SCHEEPERS : elise.scheepers@biograndest.org / 07 68 20 71 74

Formation

Construire des prix de vente rémunérateurs en circuits courts pour les élevages bio

30 novembre 2020

Lieu : Laxou (54)

Contact : Julia SICARD : julia.sicard@biograndest.org / 06 52 69 13 89

Pour tous les rendez-vous, informations à venir en fonction du protocole sanitaire. Nous vous invitons à vous rapprocher des organisateurs et à consulter le site internet qui sera mis à jour au fur et à mesure des informations disponibles.



Un mois de rendez-vous pour découvrir toutes les facettes de l'agriculture biologique



Retrouvez l'ensemble des rendez-vous en Grand Est : www.moisdelabio-grandest.com

Mois de la Bio en Grand Est

Novembre 2020

Retrouvez tous les rendez-vous du réseau Bio en Grand Est sur notre site internet : www.biograndest.org/evenements/