

## DOSSIER

### Gestion de l'eau en maraîchage : une des clés de la réussite

page 6



## PORTRAIT DU MOIS

### Rencontre avec Thibault LEGRAND, viticulteur à Fleury-La-Riviere (51)

page 10

ACCUEILLIR UN  
APPRENTI SUR SA  
FERME, UN BON  
MOYEN POUR FORMER  
À L'AB, AVEC DES  
SOUTIENS FINANCIERS !

page 4

LA CUISINE DES CHEFS  
S'OUVRE À LA BIO

page 12

STRUCTURATION DE LA  
FILIÈRE CHANVRE BIO EN  
CHAMPAGNE-ARDENNE :  
BILAN ET PERSPECTIVES

page 13

POURQUOI INSTALLER  
DES NICHOS

page 14

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

• Accueillir un apprenti sur sa ferme, un bon moyen pour former à l'AB, avec des soutiens financiers ! — p. 3

NOTRE RÉSEAU

• La gestion quantitative de l'eau à l'ordre du jour de la commission environnement de la FNAB — p. 4  
 • Logement des veaux : pas de déclassement — p. 5

DOSSIER

• Gestion de l'eau en maraîchage: une des clés de la réussite — p. 6

PORTRAIT

• Rencontre avec Thibault LEGRAND, viticulteur à Fleury-La-Rivière (51) — p. 10

TECHNIQUE ET FILIÈRES

• La cuisine des chefs s'ouvre à la bio — p. 11  
 • Structuration de la filière chanvre bio en Champagne-Ardenne : bilan et perspectives — p. 13

BIODIVERSITÉ

• Pourquoi installer des nichoirs — p. 14

ANNONCES — p. 15

AGENDA — p. 16



François CHEVALLIER  
 Administrateur  
 à Bio en Grand Est

Bonne année, Bien sûr, l'année précédente à la même période, nous nous étions souhaité bonne année 2020.

Quid de 2020 :  
 - Novembre a été enregistré dans le monde comme l'année la plus chaude depuis que les relevés existent,  
 - La grippe aviaire et porcine reviennent avec leurs conséquences sur le stress des éleveurs, le confinement des animaux et l'agressivité des contrôleurs.

- La covid perturbe les circuits de commercialisation, les services aux entreprises, la gestion du personnel et affecte les humains par son lot de morosité, de détresse, de deuil.
- La « transformation » de notre modèle de société poursuit sa course, essentiellement dans le sens de l'individualisme, du contact déshumanisé (télétravail, vente par internet), de la mise en berne des activités sportives, culturelles, culturelles, associatives, syndicales.
- Les services publics appliquent les couches réglementaires qui s'accumulent et oublient chaque jour un peu plus que leurs origines tenaient dans la signification de « service au public ».

Beaucoup d'entre nous avons choisi d'être paysan, et pas uniquement producteur parce que nous souhaitons :  
 - Avoir une ferme vivante, c'est-à-dire accueillante pour les gens, avec une diversité de production, de faune, de flore, une terre riche de vie.  
 - Vivre dignement, être fier et reconnu en fournissant une nourriture saine, en préservant un environnement social et naturel sain, aujourd'hui et demain.

Beaucoup d'entre nous sommes épuisés par le contexte actuel : Normes administratives, sanitaires, techniques adaptées aux unités industrielles et spécialisées, aides captées par les plus gros, incertitudes climatiques, formatage des habitudes de consommation...

Face à ce contexte, quels choix avons-nous ?  
 Si nous avons les capitaux, nous pouvons suivre le système fléché par les institutions (grosses structures, spécialisation ...)  
 Si nous ne voulons pas suivre les flèches, on peut travailler en nous cachant et essayer de tirer notre épingle du jeu.  
 Soit en s'associant au réseau, pour se soutenir entre paysans, confronter nos idées et initiatives pour naviguer entre les écueils.

## ACCUEILLIR UN APPRENTI SUR SA FERME, UN BON MOYEN POUR FORMER À L'AB, AVEC DES SOUTIENS FINANCIERS !

**Dans le cadre du Plan de Relance, le gouvernement a créé une aide exceptionnelle au recrutement des apprenti-es et alternant-es, jusqu'au niveau master, pour toutes les entreprises.**

Cette aide financière est d'un montant de :  
 - 5 000 euros pour un alternant de moins de 18 ans ;  
 - 8 000 euros pour un alternant majeur.

Elle sera versée sans condition aux petites entreprises pour les contrats signés entre le 1er juillet 2020 et le 28 février 2021 (elle devrait être prolongée jusqu'à la rentrée scolaire en septembre 2021). L'aide couvre 100 % du salaire de l'apprenti-e de moins de 21 ans et 80 % du salaire d'un apprenti de 21 à 25 ans révolus.

**Plus d'infos :** [https://vu.fr/guide\\_apprentissage](https://vu.fr/guide_apprentissage)

### Accueillir un-e apprenti-e sur sa ferme, c'est :

- Lui faire découvrir et promouvoir la bio ;
- Transmettre ses savoir-faire professionnels et les techniques de son métier ;
- Contribuer concrètement à la formation en agriculture biologique des futures générations de producteurs et productrices ;
- Valoriser la formation par la pratique, permettre l'application par l'apprenant-e de savoirs théoriques et accompagner la confrontation de la théorie et de la pratique ;
- Être en lien avec les acteurs de l'enseignement sur son territoire et ainsi leur montrer les spécificités de la bio à prendre en compte dans le cadre des formations (pour soutenir l'ouverture de nouvelles formations « à orientation AB » dans l'enseignement agricole !) ;
- Tester et former, peut-être, un-e potentiel-le futur-e salarié-e ou repreneur-se pour votre ferme et, plus généralement, favoriser l'insertion professionnelle de l'apprenant-e à l'issue de sa formation.
- Bac Pro agricoles, BPREA et même Certificat de Spécialisation peuvent être réalisés par apprentissage ! Renseignez-vous auprès des établissements de l'enseignement agricole sur votre territoire (EPLFPA, CNEAP, MFR...).

NB. : Le Plan de Relance a également prévu une compensation de charge de 4 000 euros pour tout-e jeune, de moins de 26 ans, recruté-e entre août 2020 et janvier 2021.

**Plus d'infos :** [https://vu.fr/1jeune\\_1solution](https://vu.fr/1jeune_1solution)



BRÈVES

### CONTRE L'ARTIFICIALISATION ET LA CONCENTRATION DES TERRES : POUR UNE POLITIQUE FONCIÈRE AGRICOLE EFFICACE

La Cour des comptes, par la publication d'un référé le 12 novembre dernier, déplore la croissance de l'artificialisation des terres, qui ne ralentit pas, et constate que « parallèlement et contrairement au modèle d'agriculture à caractère familial que continuent de promouvoir les lois agricoles successives, la concentration des terres agricoles se poursuit ».

AGTER, la Confédération paysanne, la FNAB, le Mouvement de l'agriculture biodynamique, SOL et Terre de Liens partagent ces constats et les objectifs fixés en matière de « zéro artificialisation » et de régulation plus efficace du marché foncier agricole. Dans l'attente d'une loi foncière globale, toujours nécessaire, et pour répondre à l'urgence de ces constats, deux actions doivent selon ces organisations être mises en œuvre :

- d'une part, la mise en place rapide d'un contrôle du marché des parts de sociétés exploitant et/ou possédant du foncier agricole, s'exerçant dans un cadre transparent et associant les syndicats représentatifs agricoles et les représentants des collectivités, des associations de protection de l'environnement et de consommateurs, sous le contrôle de l'État ;
- d'autre part la création d'une nouvelle instance nationale de gouvernance des Safer, dont la Cour préconise la création, comportant des représentants de différents syndicats agricoles, des régions, des départements, des intercommunalités et des communes, voire d'associations citoyennes, et qui soit dotée des commissaires du Gouvernement des Ministères de l'Agriculture, des Finances, voire de l'Écologie.



• 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,  
 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 : 36 | Jan. 2021  
 ISSN : 2558-7668



## BRÈVES

APPEL A CANDIDATURE  
POUR LA FÊTE DU LAIT 2021

**L'édition 2021 se tiendra le dimanche 6 juin.**

Nous recherchons au moins une ferme par département pour accueillir ce rendez-vous. Une fête du lait s'articule obligatoirement autour d'un petit déjeuner (ou un goûter) et d'une visite de ferme.

La Fête du lait bio est un événement du réseau FNAB qui invite à découvrir l'agriculture biologique de manière ludique, pédagogique et gourmande. C'est un moment privilégié pour les consommateurs pour échanger avec les productrices et producteurs, découvrir leurs savoir-faire, leurs valeurs et ainsi mieux comprendre les engagements de l'agriculture biologique et l'importance de consommer bio et local.

Vous êtes intéressés ? Contactez votre GAB !

 **Nadine PIBOULE**  
nadine.piboule@biograndest.org

## TROPHÉES DE L'EXCELLENCE BIO

Candidatez jusqu'au 28 janvier 2021.

Organisé par l'Agence Bio et le Crédit Agricole, ce concours a pour objectif de faire émerger et soutenir des initiatives exemplaires, innovantes et reproductibles de tous les acteurs de l'agriculture biologique.

Ouvert à tous les acteurs professionnels et à toutes les entreprises des filières biologiques, qu'ils soient producteurs, transformateurs, distributeurs ou associations, les candidats ont jusqu'au 28 janvier 2021 pour adresser leur dossier.

Un lauréat sera désigné dans chacune des 2 catégories (Producteurs et Entreprises/Associations). Ils recevront chacun la somme de 6000 €. Deux "coups de coeur" du jury seront désignés et recevront la somme de 1500 € chacun.

**Informations :** concours@agencebio.org ou Anne Basset au 01.48.70.48.35

LA GESTION QUANTITATIVE DE L'EAU  
À L'ORDRE DU JOUR DE LA COMMISSION  
ENVIRONNEMENT DE LA FNAB

La commission climat de la FNAB s'est réunie le 16 novembre dernier pour aborder les questions liées à la gestion quantitative de l'eau.

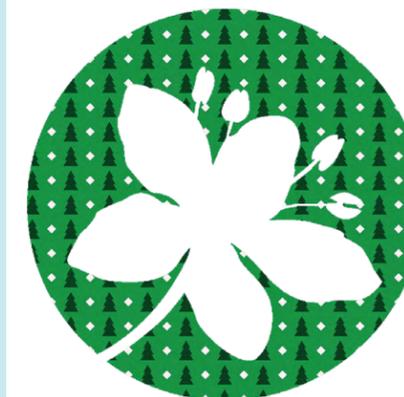
Il en est ressorti que la prise de position de la FNAB sur la politique nationale de gestion quantitative de l'eau en agriculture a pu être déclinée en régions pour appuyer un positionnement local de plusieurs GRAB. Dans cette prise de position la FNAB rappelle les particularités de l'agriculture biologique et apporte des préconisations. Il s'agit en premier lieu de repenser les pratiques agricoles pour les adapter aux ressources en eau disponibles, puis de prioriser les usages de l'irrigation. Enfin, des conditions pour le recours aux retenues d'eau sont proposées : étude d'impact poussée en amont de leur réalisation, principe du partage de l'eau entre les différents usages, attention portée aux transitions agricoles. En effet, la création de retenues d'eau est un sujet pouvant s'avérer particulièrement clivant.

Par ailleurs, les pratiques agricoles à privilégier face au manque d'eau ont été abordées lors de la commission, en lien avec les travaux menés par Amale Zeggoud lors de son stage à la FNAB. Différents leviers techniques sont disponibles, que l'on considère les stratégies d'évitement, de tolérance ou d'esquive du stress hydrique. Seule une partie de ces pratiques est mentionnée dans le cahier des charges de l'agriculture biologique, mais pour les agriculteur-rices du réseau FNAB, face au manque d'eau, la priorité est à l'évolution des pratiques.

 **Camille GUILLOTEAU**  
camille.guilloteau@biograndest.org  
**Patricia HEUZE**  
patricia.heuze@biograndest.org



Sur les fermes la gestion quantitative de l'eau est une des préoccupations des producteurs bio qui cherchent des solutions pour faire face aux sécheresses récurrentes. Ici la technique du BRF, bois raméal fragmenté, en maraîchage.



Ensemble continuons à investir au présent afin de construire l'Agriculture de demain.

**Bonne Année**  
**2021**

## UNE NOUVELLE ANNÉE

Nous venons de tourner la page de 2020, année qui nous aura tous marqués, bouleversés...

Nous avons tous œuvré, travaillé pour assurer la continuité alimentaire dans notre souci permanent de tirer vers le haut la qualité de nos produits.

Que cette nouvelle année, espérons, avec un horizon sanitaire éclairci, réponde à chacune de vos attentes. L'ensemble des salariés de Bio en Grand Est et les administrateurs se joignent à moi pour vous adresser nos meilleurs vœux pour 2021. Nous serons présents pour vous accompagner dans vos projets, pour une agriculture biologique répondant aux enjeux à venir.



 **Laurent COUSIN**  
laurent.cousin@biograndest.org

## BRÈVES

LOGEMENT DES VEAUX :  
PAS DE DÉCLASSEMENT

Suite à la demande adressée par la FNAB à l'INAO en juillet, l'INAO a demandé aux organismes certificateurs de ne pas prononcer de déclassement en cas d'absence d'accès à l'extérieur des veaux, tant qu'une doctrine n'a pas été trouvée au niveau du CNAB.

L'INAO a donc satisfait à la demande d'harmonisation des sanctions, qui avait été formulé lors de la réunion des commissions FNAB «réglementation», «lait» et «viande» du 10 avril 2020.

## Le CNAB : késako ?

Le CNAB est le Comité national de l'Agriculture Biologique, est notamment chargé de :

- faire des propositions aux autorités françaises en matière d'évolution de la réglementation ;
- se prononcer sur l'homologation des cahiers des charges des produits situés hors du champ d'application de la réglementation européenne relative à l'Agriculture Biologique ;
- étudier et proposer toute mesure de nature à favoriser l'amélioration de la production et de la qualité des produits issus de l'Agriculture Biologique ;
- donner un avis sur toute question relative au mode biologique de production et de transformation des produits soumise par les ministres chargés de l'agriculture ou de la consommation.

Des représentants de la FNAB sont membres du CNAB en tant que représentants des secteurs de la production.



## GESTION DE L'EAU EN MARAÎCHAGE : UNE DES CLÉS DE LA RÉUSSITE

Le terme maraîchage désignait l'activité des jardiniers qui cultivaient autour de Paris et des grandes villes en général située sur des marais. Si aujourd'hui, les fermes maraîchères se sont éloignées des marais, la gestion de l'eau est un facteur clé de réussite. Une bonne gestion de l'irrigation permet des économies d'eau, une croissance régulière et équilibrée, des économies de main d'œuvre ainsi qu'une régularité des rendements et de la production dans le temps.

### IRRIGATION RESPONSABLE

Sept fermes maraîchères Lorraine se sont réunies au sein d'un GIEE AGIR : « Association pour une Gestion de l'Irrigation Responsable » afin d'échanger sur leurs pratiques. Si l'eau est essentielle pour produire des légumes frais, de saison et gustatif, aucun membre du groupe n'a l'impression de gaspiller l'eau. La problématique réside dans le facteur limitant en termes de ressource en eau engendrant d'une part des investissements supplémentaires (bassin de rétention) et une obligation de prioriser les cultures irriguées et de trouver des astuces. Ainsi une attention toute particulière est portée sur les semis directs (carotte...), le repiquage et les légumes sensibles (radis, navet, épinard, salade...). La pose de voile d'hivernage P17 sur un semis de carotte permet de maintenir l'humidité au sol et diminue ainsi les interventions. Certains privilégient des plantations de choux plus tardifs en saison avec des cycles plus courts. Le groupement commence ces échanges depuis cette année seulement et espère échanger avec le plus grand nombre le résultat de leurs discussions.

### LES BESOINS EN EAU EN MARAÎCHAGE

A l'installation, le maraîcher doit définir ses besoins en termes de volume à l'année et de pic de besoin en période estivale. Ces éléments détermineront sa stratégie d'approvisionnement en eau et de dimensionnement de son réseau d'irrigation. Par la suite, il faut piloter son irrigation au jour le jour selon le stade de culture, des espèces et de la météo.

#### RAPPEL :

1 mm d'eau = 1 litre/m<sup>2</sup> = 10 000 litres/ha = 10m<sup>3</sup>/ha

### Les besoins à l'année

On évalue les besoins annuels en irrigation de 1500 à 3000 m<sup>3</sup>/ha/an, en comptabilisant une surface sous abris de 10%.



Ce qui revient à une centaine de jours entre 15 et 30 m<sup>3</sup> et des pics à 60 m<sup>3</sup> par grosse sécheresse. Ces besoins varient selon le contexte pédoclimatique de chacun.

### Les besoins au jour le jour : la méthode du bilan hydrique

Elle est basée sur les entrées et les sorties d'eau dans le sol.

$$ETM = ETP \times Kc \quad (X 0,8 \text{ sous abris})$$

- L'ETM : Evapo-transpiration maximale, représente les besoins en eau d'une culture donnée.

- L'ETP : Evapo-transpiration potentielle, représente la perte en eau d'un sol selon différents paramètres tels que le vent, la température, le rayonnement, l'humidité... On trouve sa valeur en tapant sur un moteur de recherche « meteo60, etp, votre commune ». L'ETP est donnée en mm et pour un sol bien pourvu en eau. En général, l'ETP se situe entre 0 et 7 mm par jour.

- Kc : C'est le coefficient cultural qui est déterminé selon le stade et le type de culture. Ces coefficients sont facilement trouvables sur internet, dans la littérature ou auprès de Bio Grand Est.

- (X 0,8 sous abris) : Les pertes en eau sous tunnel sont moindres, on applique un coefficient rectificatif de 0,8.

### Piloter l'irrigation et connaître les quantités d'eau à apporter ?

#### Calculer la réserve en eau de son sol

La fréquence et les doses apportées vont dépendre du volume de la réserve en eau facilement utilisable (RFU) du sol, c'est-à-dire l'eau qui est suffisamment peu liée aux particules de sol pour être facilement absorbée par les racines. La RFU dépend de la texture du sol, de son taux d'humus et de la profondeur du système racinaire.

En général, **on choisit une dose correspondant aux 2/3 de la RFU**. Un arrosage trop léger pénètre peu dans le sol et l'eau s'évapore rapidement. Un arrosage trop abondant induit des pertes d'eau, des risques d'asphyxie racinaire et un lessivage des éléments nutritifs. En maraîchage diversifié, vu la multitude d'espèces cultivées, le nombre de séries différentes par espèce, l'application de ces méthodes est extrêmement complexe, elle sert néanmoins de boussole. On ne raisonne pas l'irrigation au jour le jour mais sur 2 ou 3 jours.

Texture du sol (triangle de Jamagne et Bretemieux)	RFU (mm d'eau / cm de sol)
Sable	0,4
Limon	0,8
Limono-argileux	1

### QUELLE RÉGLEMENTATION SUR L'EAU ?

La réglementation concerne la quantité d'eau prélevée et la qualité de l'eau utilisée. La Police de l'eau (DDT) contrôle le premier point, le second est contrôlé par la SRAL (service régional de l'alimentation, DRAAF).

#### Prélèvement d'eau dans le milieu naturel

Au-delà de 1000 m<sup>3</sup>/an prélevés dans la nappe (profonde ou de surface) ou dans un cours d'eau, il est obligatoire de disposer d'un compteur d'eau.

#### Création d'un forage

Chaque projet de création d'un forage pour prélever de l'eau souterraine doit faire l'objet d'une déclaration préalable (cerfa n°13837\*02) en mairie par lettre recommandée et accusé de réception. Quand le dossier est constitué et jugé recevable, la DDT émet un récépissé de déclaration de forage. Les travaux peuvent avoir lieu après réception du récépissé.

Tout forage d'une profondeur de plus de 10 mètres doit faire l'objet d'un dossier d'incidence réalisé par hydrogéologue transmis à la DREAL.

Le foreur effectue un pompage d'essai qui permet de vérifier la productivité du forage (débit d'eau pendant 12 heures). Si le débit est satisfaisant, le maître d'ouvrage transmet le rapport rédigé par le foreur à la DDT.

Lorsque les forages sont dans les périmètres rapprochés des captages pour eau potable, toute situation de prélèvement est soumise à déclaration. Beaucoup de captages disposent d'un arrêté de déclaration d'utilité publique indiquant des périmètres d'interdiction d'ouvrage.

### UN EXEMPLE CONCRET : quelle irrigation apporter le 26 juin à Remoiville, sur une culture de tomate sous abris ?

ETP du 26 juin à Remoiville : 4,1 mm (taper dans le moteur de recherche : ETP Remoiville)

ETM = 4,1 X 0,8 (coef sous abris) X 1,15 (Kc Tomate 4ème bouquet) = 3,77 mm/m<sup>2</sup>

3,77 mm/2 pieds au m<sup>2</sup> (si on tient compte du passe pieds) = 1,88 mm

Soit 1,88 mm d'eau absorbé par pied et par jour. (Soit 1,8 L/ pied)

Avec un goutte à goutte à 2 L/heure et 4 goutteurs au m<sup>2</sup>. En 1 heure/ m<sup>2</sup> on a 8 L soit 8 mm.

Donc 3,77/ 8 mm = il faut irriguer 0,47 heure donc 28 minutes.

Donc selon l'ETP à cette date, il faut soit irriguer 30 minutes tous les jours, soit 1 heure tous les 2 jours.

Le forage doit être effectué à plus de 35 mètres de propriété, de bâtiments d'élevage ; à plus de 50 mètres de parcelles d'épandage de déjections animales et plus de 5 mètres d'une route.

### Pompage en eau superficielle (cours d'eau)

Le débit total est comparé au débit moyen du cours d'eau au plus bas niveau de l'année. La moyenne est faite sur 5 ans, fournie par la DREAL. Le niveau de la demande dépend du débit de la pompe en rapport au débit moyen du cours d'eau. Si le débit total de la pompe est inférieur à 2% du débit moyen, il faut réaliser une déclaration d'existence de prélèvement ; entre 2 et 5 % c'est une déclaration préalable et au-delà nous sommes sous le régime d'autorisation préfectorale.

### La qualité de l'eau en maraîchage

- L'eau d'irrigation : l'eau utilisée pour irriguer ou immerger les végétaux doit être propre ou potable. Elle ne doit pas constituer un vecteur de contamination des produits. Seule l'eau d'irrigation en aspersion pour les légumes feuilles et fruits est contrôlée. L'eau d'irrigation pour les légumes racines n'est pas contrôlée.

- L'eau de lavage : La dernière eau de lavage doit être de l'eau potable. La réglementation n'oblige en aucun cas le lavage des légumes-feuilles avant la vente.

Dans le cas où l'eau de lavage ou aspersion est différente du réseau communal d'eau courante, il est obligatoire de vérifier la qualité de l'eau utilisée en effectuant des autocontrôles comportant **une analyse microbiologique**

**annuelle** (nombre d'Escherichia coli  $\leq$  250UFC/100ml) et **une analyse physico-chimique tous les 5 ans** (MES, matière en suspension et DCO, demande chimique en oxygène).

### DÉFINITIONS :

**Eau propre** au sens du règlement CE 852/2004 : eau naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de microorganismes, ni de substances nocives en quantité susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

**Eau potable** : eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la directive 98/83/Ce relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

## ELÉMENTS TECHNICO-ÉCONOMIQUES SUR LE MATÉRIEL

### Comparaison des modes de distribution

	Pression et surface couverte	Coût	Avantages	Inconvénients
Enrouleur	3 à 7 bars Largeur : de 10 à 50 m Longueur : de 40 à 80 m	3000 à 5000€ par enrouleur	- Facilité de mise en œuvre en cas de grandes longueurs - Facilité de déplacement	- Favorise le développement de maladies cryptogamiques - Risque de tassement - Adventices favorisées par irrigation en plein - Blessures sur plantes fragiles
Asperseurs	3 à 4 bars mini Maillage 12x12m à 15x15m	5000 à 6000€/ha	- Facilité de déplacement - Reproduction de la pluie - Prospection racinaire et vie du sol favorisées sur toute la surface - Permet apports importants ou ponctuels - Peut servir pour le bassinage	- Favorise le développement de maladies cryptogamiques - Répartition inégale en cas de vent et mauvaise mise en place - Adventices favorisées par irrigation en plein - Sensible à l'évaporation
Micro-asperion	1,5 à 2 bars Maillage 3x3m à 5x5m		- Apports d'eau progressifs - Limite risques de tassement - Peut servir pour le bassinage	- Pas compatible avec les filets anti-insectes - Installation fragile nécessitant un démontage en hiver - Sensible à l'évaporation
Coutte-à-goutte	1,5 bar mini	0,60€ par mètre linéaire	- Économe en eau - Pas d'évaporation - Réduit risque maladies cryptogamiques - Enherbement réduit	- Déplacement fastidieux, peu adapté aux cultures mécanisées - Prospection racinaire et vie du limitées en dehors des bulbes d'humectation - Débit irrégulier sur terrains en pente (sauf systèmes à membrane silicone) - Risque d'obturation des capillaires - Risque de lessivage en sol filtrant
Rampe oscillante	2,5 à 4 bars		- Répartition précise - Adaptée aux cultures demandant une irrigation fréquente	- Déplacement compliqué en cas de grandes surfaces

### Exemple de cas concret : le pompage solaire

L'énergie la plus courante pour le pompage de l'eau dans les parcelles non raccordées en électricité est issue du pétrole mais il existe aussi d'autres solutions pour une partie du pompage de l'eau : les pompes solaires. Deux fermes en Grand Est (en Alsace et en Meuse) ont investi dans des kits de pompage solaire qui se composent de 6 panneaux solaires, d'une pompe d'un débit de 5 à 7m<sup>3</sup>/h et d'un système de gestion de la pompe. Il est aussi possible de prévoir un raccordement sur un groupe électrogène en cas d'absence d'énergie solaire mais en 5 ans, la ferme alsacienne n'y a pas eu recours. L'investissement dans ce kit solaire se chiffre autour de 5000 à 5500 €. Mais ces pompes servent pour le moment que de pompage dans la nappe pour remplir des bassins de rétention. Il est toujours nécessaire d'investir dans une motopompe pour atteindre le débit nécessaire à la distribution dans le réseau d'irrigation. Cela permet ainsi de se passer de l'investissement dans des batteries coûteuses.

### LES SUBVENTIONS EXISTANTES

Plusieurs aides existent pour financer du matériel d'irrigation ou les forages en maraichage bio et sont recensées dans le tableau ci-dessous. Ces aides sont mobilisables pour du matériel neuf.

Financier	Type de financement et matériel éligible	Modalités
Conseil Régional du Grand Est	<b>« Aide à la sécurisation de la ressource en eau »</b> - Études de faisabilité technico-économique, les études réglementaires (dossiers d'incidence) ne sont pas éligibles - Forages - Création de retenues d'eau de substitution - Réseaux de transport : canalisations et systèmes de distribution hors goutte-à-goutte jetable - Pompes et les raccordements électriques si projets collectifs (GIEE, CUMA, associations)	- Réception des dossiers au fil de l'eau - Hauteur de financement et plafond : > Etudes de structuration : 80% avec des plafonds de 1 500 € (individuel) ou 5 000 € (collectif) > Investissements matériels : • Projet individuel : 15% + 5% AB + 5% JA + 5% Zone de Montagne avec plafond de 100 000 € • Projet collectif : 25% avec plafond de 400 000 €
État	-Dossiers <b>« PCAE »</b> , en 2019 et 2020, en Lorraine <b>« Investissements filière fruits et légumes »</b> - Système d'arrosage et d'irrigation économe en eau (par exemple goutte à goutte), matériels de collecte des eaux pluviales et recyclage des solutions	- Réponse à un appel à candidature - Dates et conditions encore inconnues pour 2021
Conseil Départemental de Meuse	<b>« Fiche 3 : Investissements matériels en maraichage, arboriculture, viticulture et horticulture »</b> et <b>« Fiche 6 : Investissement matériel permettant de réduire la vulnérabilité de l'exploitation aux aléas climatiques (gels, sécheresse, inondations...) »</b> - Système d'arrosage économe en eau - Citerne de récupération d'eau de pluie ...	- Réception des dossiers au fil de l'eau - Montant plancher de 5000 € d'investissement et plafond de 12 000 € (fiche 3) ou 18 000 € (fiche 6) - Hauteur : 20 % + 5 % AB + 5 % JA
Conseil Départemental de Moselle	<b>« Aide au développement et à la modernisation des exploitations dans les filières végétales spécialisées »</b> : - Systèmes d'arrosage, de pompage et d'irrigation économes en eau	- Demande de subvention le 15 octobre de chaque année au plus tard - Plancher-Plafond des investissements 10 000 - 100 000 € (175 000 pour les GAEC) - Hauteur financement : 5% + 10 % AB + 5% JA + 10 % si plus de 40% du CA est réalisé auprès de la RHD ou d'un PV
Conseil Départemental des Vosges	<b>Soutien Départemental aux Initiatives Rurales</b> (S.D.I.R) - Investissements hors installation	- Réception des dossiers au fil de l'eau - Forfait de base de 3000 € + 2000 € zone de montagne + 1000€ AB + 2000€ si circuits courts + 1000€ si exploitant à titre principal ou 1 ETP + 2000€ si atelier de transformation



Nicolas HERBETH  
nicolas.herbeth@biograndest.org  
Lise FOUCHER  
lise.foucher@biograndest.org

Camille FONTENY  
camille.fonteny@biograndest.org



## RENCONTRE AVEC THIBAUT LEGRAND, VITICULTEUR À FLEURY-LA-RIVIERE (51)

### Quelle est l'histoire du domaine ?

Mon arrière-grand-père était maraîcher et viticulteur. C'est mon grand-père puis mon père qui ont développé la partie vigne en tant que récoltant-coopérateurs.

Pour mon père, les fossiles étaient son loisir et le travail de la vigne son métier.

En 2007, je suis revenu pour travailler sur le domaine familial. C'est mon père qui m'a appris le métier de viticulteur. Je n'ai pas suivi de formation car je ne voulais pas particulièrement travailler dans le vignoble. J'avais le modèle d'une vigne travaillée de manière conventionnelle qui a un côté très répétitif, surtout quand on est coopérateur et que l'on ne s'occupe donc pas de la partie vinification : on taille, on traite, on ne se pose pas de questions et c'est la même chose tous les ans. Ça manquait de fun !

Le fait que je revienne sur le domaine a permis à mon père de se dégager plus de temps pour s'adonner à son plaisir : les fossiles. Et la cave aux coquillages a ainsi pu commencer à prendre forme. Nous avons obtenu l'autorisation d'ouvrir au public en 2012.

### Comment avez-vous décidé de passer en Bio ? Comment la conversion s'est-elle passée ?

J'adore la montagne et la nature de manière générale. En revenant travailler sur le domaine j'étais donc très embêté par le désherbage chimique qui ne correspondait pas à ma philosophie. De ce fait en 2012, j'ai commencé à ressortir les vieux outils de travail du sol que possédait ma famille. Et en 2013 on a complètement arrêté les herbicides sur le domaine !

En 2016 j'ai donc décidé de passer en Bio pour continuer dans cette lancée. J'ai eu la chance d'avoir un copain d'enfance du village, Flavien Nowack, qui est passé en Bio la même année que moi. Ça nous a permis de nous porter l'un l'autre dans ce projet et de mieux appréhender les difficultés techniques de la conversion.

2016 a été une année compliquée donc ma première campagne en conversion ne s'est pas trop bien passée. Mais c'est une bonne chose ! Ça m'a permis de voir ce qui ne fallait pas faire et le matériel qui manquait, de me mettre au point en fait. Ainsi, j'ai pu mieux m'équiper pour 2017. En fait, j'ai vraiment commencé à m'intéresser à la vigne.



Thibault  
LEGRAND

Quand on arrête les herbicides on se met au travail du sol et on se rend compte plus ou moins vite des limites. Je me suis donc intéressé aux couverts végétaux. C'est cette remise en question perpétuelle dans le Bio qui donne tout son sens au travail qui est réalisé ! En Bio on essaie de comprendre et de faire évoluer la culture en pilotant au plus juste. On essaie de comprendre les phénomènes dans les vins également.

### En parlant des vins, comment se passe la partie vinification au domaine ?

Fin 2016 après le passage au Bio, j'ai commencé à réfléchir au fait de construire mon propre pressoir. La vinification par la coopérative ne convenait plus à mon projet, surtout que les plus petits pressoirs de la coopérative faisaient 8000 kg. De plus, il y avait vraiment quelque chose à développer sur le domaine avec la cave aux coquillages.

Début 2017 j'ai donc décidé de quitter la coopérative. Cependant, je n'avais pas encore de pressoir. Les raisins sont donc pressés depuis chez mon ami Flavien Nowack. C'est une bonne chose car je me suis formé à la vinification en travaillant à ses côtés et j'ai pris le temps de réfléchir et faire mûrir mon projet de pressoir. Le pressoir est actuellement en cours de construction, il sera prêt pour la vendange 2021.

Le pressoir que j'ai choisi est un pressoir traditionnel. J'ai fait ce choix pour différentes raisons : un peu le côté plaisir et esthétique, un lien avec la cave aux coquillages pour le côté traditionnel, et surtout un lien plus fort, à mon sens, du vigneron avec la matière car c'est le vigneron qui fait les retrousses.

Je laisse mes vins vieillir sur lies en tonneau pendant un an et sur lattes après tirage pendant 2 à 3 ans. Mon père en creusant la cave aux coquillages a également creusé dans les galeries des cavités pour stocker les tonneaux et les bouteilles. Les conditions de stockage sont idéales car on est à 30 cm sous terre et la température et l'humidité sont constantes toute l'année (12°C, 90% humidité).

### Quels sont tes prochains projets pour le domaine ?

Aujourd'hui pour répondre au besoin d'une présence animale présente dans l'esprit de la Biodynamie, j'ai 3 moutons qui broutent sur une parcelle d'un hectare, un peu chaque année. Le rêve serait d'avoir un véritable élevage avec des chevaux et des vaches mais encore faut-il trouver des pâtures. C'est un projet pour le long terme ! Pour revenir à nos moutons, ils sont tondus une fois par an, et avec leur laine nous souhaiterions nous rapprocher d'une filature pour créer des bonnets par exemple.

Je suis également dans une optique de faire de l'agroforesterie

**« Je souhaiterais ramener de la biodiversité dans les vignes. Pour ça je veux planter cent arbres par hectare dans mes parcelles »**

sur le domaine pour revenir aux paysages d'antan. En effet, une des conséquences de la mécanisation a été l'arrachage des arbres sur les parcelles. Je souhaiterais ramener de la biodiversité dans les vignes. Pour ça je veux planter cent arbres par hectare dans mes parcelles, en diversifiant les espèces qui sont plantées, avec quelques fruitiers et une majorité d'érable champêtre. J'ai déjà planté de cette manière un hectare et demi du domaine en mettant une lignée d'arbres tous les sept rangs. En plus des arbres plantés, j'essaie de conserver les arbres qui poussent naturellement sous le rang. J'aimerais aussi planter des haies avec l'idée de faire du bocage à l'échelle parcellaire. Un des prochains projets serait donc d'enlever les deux routes de rives des parcelles et planter une haie d'environ un mètre d'épaisseur à la place.

### Présentation du domaine

CHAMPAGNE LEGRAND-LATOURE À FLEURY-LA-RIVIERE  
LA CAVE AUX COQUILLAGES

Date de certification Bio : 2019

Date de certification Demeter : 2019

SAU : 4 ha

Main d'œuvre :

- Thibault
- 1 salarié temps plein à la vigne
- 2 salariés avec contrat 21 par semaine depuis 1 an (vigne et différents aménagements)
- saisonniers

Débouchés :

- 2021 : vente des premiers champagnes Legrand-Latour vinifiés au domaine
- 2023 : vente des premiers champagnes Legrand-Latour certifiés Bio



### Si tu devais donner un conseil à tous les nouveaux domaines en conversion ?

Il ne faut pas y passer pour respecter une demande sociétale ou faire de la valorisation, il faut le faire parce que l'on a envie de le faire et savoir se remettre en question constamment. Le bio ne prend pas forcément plus de temps mais il faut être disponible tout le temps au besoin.

Propos recueillis par  
Justine CNUUDE  
justine.cnuude@biograndest.org

## LA CUISINE DES CHEFS S'OUVRE À LA BIO

Dans le cadre du Mois de la Bio, une table ronde sur la restauration commerciale a réuni Grégoire Sanchez du restaurant l'Arpège à Colmar (68) et Frédéric Metzger de la table 48°Nord à Breitenbach (67). En attendant de pouvoir retourner s'asseoir à leur table, nous vous proposons de partager leurs visions de la cuisine bio et locale.

« Nous avons près de 10 années d'expérience sur la cuisine bio et culturelle. Les messages qu'on essaye de transmettre aux clients, avec nos valeurs, on s'y est tenu depuis le début : travailler autant que possible les produits bio sans être nous même certifié, autant que possible les produits locaux tout en gardant de la liberté et privilégier les produits bruts. On s'adapte en fonction de ce qui est proche de nous », annonce Grégoire SANCHEZ, en réflexion pour engager la certification du restaurant. Quant à Frédéric METZGER, chef d'un restaurant certifié bio à 95%, la découverte de la bio est plus récente : « J'ai 20 ans d'expérience en cuisine chez quelques étoilés. C'est en travaillant pour l'hôtel 48°Nord que j'ai découvert l'univers de la bio. Pour moi, la bio ne voulait pas dire grand-chose à la base. En me prenant au jeu, je me rends compte de pleins de choses, je découvre le travail des maraîchers et des éleveurs bio à proximité », confie Frédéric METZGER, chef de la table 48°Nord qui a ouvert en juillet 2020. Le restaurant est 100% local, sans exception (moins de 150 km). La carte propose 3 menus avec une majorité de végétal, dont une partie provient du potager bio attenant au restaurant.

### Saisonnalité et agilité

« Il faut travailler avec la saisonnalité des produits. Contrairement à la restauration plus classique, nous avons la possibilité d'expliquer aux clients que nous travaillons des produits qui sont en quantité limitée. On aimerait pousser la collaboration plus loin avec les producteurs en planifiant ensemble les cultures », explique le gérant du restaurant l'Arpège. Frédéric, très agile avec son associé dans la conception des menus en fonction des disponibilités des produits, poursuit : « Nous mettons réellement en avant les producteurs, ce n'est pas juste un affichage. Après avoir listé avec l'Opaba les producteurs locaux, je les ai tous rencontrés. Nous composons les menus à partir des mercuriales, en se concentrant d'abord sur la garniture. Avec le navet, je peux le proposer confit au miel, ou bien cuit au sel, ou encore créé un hydromel. Si beaucoup de clients viennent parce qu'on est bio, c'est aussi et avant tout parce que je propose une expérience en cuisine, avec la découverte des goûts des produits locaux, sans avoir à chercher des produits exotiques ». Grégoire, lui, « kiffe de pouvoir répondre à la question d'un client sur les producteurs » et d'être un passeur entre ces derniers et les consommateurs.

**Christophe RINGEISEN**  
christophe.ringeisen@biograndest.org  
**Marie STREISSEL**  
marie.streissel@biograndest.org

### Certifier son restaurant avec le logo AB

Le logo AB est décliné en 3 catégories selon le pourcentage de produits bio en valeur acheté par le restaurant : de 50% à 75%, de 75% à 90% et au moins 95%.

1. Les restaurateurs proposant des plats ou menus bio ou plus de 50% de produits bio dans leur carte doivent prendre contact avec un organisme certificateur (OC) agréé par les pouvoirs publics pour faire certifier leur activité.

2. Les restaurateurs proposant des plats ou menus bio ou plus de 50% de produits bio dans leur carte doivent également en parallèle se notifier comme opérateurs bio, sur le site de l'Agence bio.

3. En restauration commerciale, seule la marque AB est utilisable pour la communication.

Aujourd'hui, seul 43% des restaurants proposent des produits bio, contre 86% des cantines scolaires (Agence bio). Le coût de la certification pour un restaurant est d'environ 1 000€/an.



Ci-contre : Fleur d'oignon  
Ci dessous : Sapin d'oxalis et feuilles d'hêtre  
Deux plats de la table de l'Hotel 48°Nord



## STRUCTURATION DE LA FILIÈRE CHANVRE BIO EN CHAMPAGNE-ARDENNE : BILAN ET PERSPECTIVES

Le mardi 15 décembre 2020, s'est tenu le dernier comité de pilotage du projet chanvre bio en Champagne-Ardenne en visioconférence, l'occasion de dresser un bilan sur ce projet filière lancé depuis début 2017 et qui se termine fin 2020.

Ce projet pour la protection de la ressource en eau potable financé par l'Agence de l'Eau Seine Normandie est venu compléter un travail initié par Bio en Grand Est sur la filière chanvre depuis 2014. Piloté par Bio en Grand Est, en partenariat avec la CUMA d'Annelles, la CUMA de Faverolles, le CIVAM de l'Oasis et les Groupements d'Agriculteurs Bio locaux, les objectifs du projet étaient de développer les surfaces de chanvre biologique en Champagne-Ardenne et de structurer cette filière émergente de façon pérenne. Pour se faire, le projet s'est décliné en 3 axes :

- Promouvoir la culture du chanvre en AB ;
- Accompagner les producteurs dans le développement de la production ;
- Structurer la filière chanvre bio.

### Multiplication des surfaces par 10

L'accompagnement des producteurs au cours du projet aura permis un développement des surfaces de chanvre bio en Champagne-Ardenne, passant de 50 ha pour 4 chanvriers bio en 2016 à 574 ha (dont 166 ha en conversion) pour 50 chanvriers en 2020. Des groupements locaux se sont organisés, comme les CUMA d'Annelles et de Faverolles.



### Une étude technico-économique

Afin d'acquies des références pour la production du chanvre bio en région, une étude technico-économique du chanvre biologique a été réalisée par le CIVAM de l'Oasis pour Bio



en Grand Est. Une restitution aux producteurs a eu lieu en novembre dernier lors de la visioconférence « Tour d'horizon du chanvre biologique en Champagne-Ardenne » et un document de synthèse sera diffusé prochainement sur le site internet de Bio en Grand Est.

### Des enjeux qui persistent pour les débouchés

Dans le cadre de l'étude des débouchés potentiels en bio, une étude du marché chènevis bio a ainsi été réalisée par Ecozept pour Bio en Grand Est et Interchanvre, et restituée dans le dossier des Lettres AB n°31 de juillet-août 2020. Le chènevis bio pour l'alimentation humaine, dont le marché est en plein essor, reste le premier débouché en bio. Néanmoins, d'autres débouchés peuvent exister pour la fibre notamment. Ainsi, l'association Lin et Chanvre Bio travaille actuellement sur une filière chanvre textile bio en Normandie. Un enjeu persiste pour les producteurs champardennais pour réussir à valoriser en bio la fibre et la chènevotte.

### Du travail à poursuivre

Enfin la structuration de la filière chanvre bio passe également par l'accompagnement du volet post-récolte, les contraintes liées au séchage du chènevis étant un frein pour développer les surfaces. Cet accompagnement va se poursuivre au travers du Partenariat Européen pour l'Innovation Séchage jusque début 2023. Ce projet vise à concilier des innovations technologiques sur des séchoirs test (recherche de polyvalence) et une innovation logistique (plateforme numérique collaborative) afin d'optimiser l'utilisation des séchoirs et garantir une meilleure rentabilité pour les producteurs.

**Aurélie PARANT-SONGY**  
aurélie.songy@biograndest.org

## POURQUOI INSTALLER DES NICHOURS

**Soyons franc : mettre des nichours sur ses parcelles ou sur le bâti agricole n'est pas forcément une action prioritaire et ayant le plus d'impact sur la préservation de la biodiversité. Mais intégrée dans une démarche plus globale de préservation de la biodiversité sur une ferme, c'est une action pertinente et qui peut même s'avérer très efficace dans la gestion de certains ravageurs. Les effets sont facilement visibles par les agriculteurs, et valorisables dans la communication auprès de la clientèle.**

### Augmenter le potentiel d'accueil des auxiliaires sur la ferme

Les nichours artificiels permettent de pallier un manque de cavités naturelles pour certains oiseaux (mésanges, moineaux,...) et pour les chauves-souris. Ils compensent également la raréfaction des sites de nidification pour certains rapaces (chouettes, faucons,...). Toutes ces espèces sont des auxiliaires de cultures qui consomment de grandes quantités d'insectes pour les uns, et de rongeurs pour les autres.

### Quelques exemples pour les espèces emblématiques :

- **Nichour à mésange** : les nichours à cavernicoles conviennent aux mésanges, à installer sur les arbres, dans les vergers ou à proximité de la ferme.

- **Nichour à Faucon crécerelle** : c'est un prédateur de campagnols qu'il chasse en quantité durant la saison de reproduction. Le nichour peut être placé sur une façade Est ou Sud, à une hauteur minimale de 4 m.

- **Nichour à chauves-souris** : Grandes consommatrices d'insectes nocturnes. Ils peuvent être posés sur des arbres ou les murs de bâtiments, exposés au Sud et à l'abri des vents dominants, à une hauteur minimale de 3 m.

Selon les objectifs, il y a le choix entre des modèles en auto-construction avec des planches de bois non traitées et non rabotées de 2 cm d'épaisseur, ou alors des modèles achetés et prêt à être posés. L'hiver est la bonne période d'installation des nichours, orientés de préférence au Sud ou à l'Est, à l'abri des prédateurs. Leur entretien consiste à les nettoyer une fois par an à l'automne. Ce travail permet aussi de constater le taux d'occupation de vos auxiliaires.



Pose de nichours à mésange à la ferme des Bournemottes.

- En 2018-2019, chaque ferme participante au projet de Réseau Ferme Biodiversité a installé en moyenne 18 nichours à passereaux, rapaces, chauve-souris et abeilles sauvages prêt à être posé (marque Schwegler). Grâce aux partenaires techniques, les producteurs participants ont pu bénéficier de conseils techniques sur le choix des nichours et sur l'installation, avec une prise en charge des frais directs.
- Le GIEE BECO avec 13 agriculteurs des côtes de Meuse est animé par Bio en Grand Est. Plusieurs formations sur les nichours en haute-densité ont été organisées. Avec notamment la fabrication collective de nichours en grand nombre et leurs installations sur les parcelles.

Christophe RINGEISEN  
christophe.ringeisen@biograndest.org

**Plus d'information** : Guide pratique sur la biodiversité dans les fermes bio, fiche nichours ([https://vu.fr/Guide\\_Biodiv](https://vu.fr/Guide_Biodiv))

**VENDEUR.** Veaux femelles Simmental origine suisse

**Contact** : GAEC du Petit Moulin, Le Val d Ajol (88) : 06 79 12 89 50

**CHERCHEUR.** JH cherche emploi salarié dans une ferme en élevage secteur 67-68-88, idéalement en bovin et/ou ovin lait ou viande, mais ouvert à toute proposition, en particulier s'il y a un atelier de transformation à la ferme. Motivé, volontaire, ai plusieurs fois travaillé en fermes en élevage (salarial, wwoofing : traite, soins aux animaux, alimentation, entretien des parcs, transformation, commercialisation), pas d'expérience en conduite du tracteur.

Dispo de mi-décembre à fin mai (projet de remonter en estive l'été prochain) et véhiculé.  
**Contact** : MULLER Félix : 07.62.62.36.69 / mullerf.agro@yahoo.fr

**CHERCHEUR.** Blé bio ou triticales et pois fourragers (1 tonne), ainsi que du tourteau de soja.  
**Contact** : VALLENCE Pascal, Saint-Dié-des-Vosges (88) : 06 07 06 01 53 / contact@best-isol.fr

**VENDEUR.** 4 boucs (Vosges) élevés en bio. Janus est plutôt alpin. La mère est croisée Lorraine et alpine, le père alpin et 1/2 nubien. 3ans. Ses 3 descendants, des jeunes boucs sont croisés avec Saanen, 10 mois.  
**Contact** : Johan, Ecolonie, Hennezel (88) : johan@ecolonie.eu / 03 29 07 81 17

**VENDEUR.** 84 ballots de foin C2 de sainfoin (moyenne de 500kg/pièce) Ballot de 2.40x120x90. 100 €/T départ ferme  
**Contact** : BLONDEL Damien, Ludes (51) : 06 18 17 93 23 / scedesmontsfournois@neuf.fr

**CHERCHEUR.** Un producteur de produits laitiers BIO (lait de vache) pour reprendre l'approvisionnement d'une AMAP (non loin de l'arrêt de tram Ronde à STRASBOURG) qui a lieu les vendredis de 17h à 19h. Voir site <http://www.mafermebio.net/accueil> Pour info, cela représente pour nous actuellement env 250/270€ de CA par semaine avec encore un certain potentiel. Contact par email, pour retrouver notre proposition d'abonnement ainsi que le détail de nos paniers.  
**Contact** : LAULER Gérard, BREITENBACH (67) : laulergerd@hotmail.fr

**CHERCHEUR.** À louer ou à acheter une parcelle entre 1 et 2 ha dans l'Aube si possible (ou région Grand Est), potentiellement irrigable (présence forage, cours d'eau ou retenu d'eau à proximité). Une association/installation dans une ferme existante est aussi envisageable. Vous pouvez me contacter pour organiser une rencontre ou échanger sur le sujet.  
**Contact** : JEQUEL Adrian, BRIENNE LE CHÂTEAU (10) : 06 85 13 45 19 adrian.jeque@gmail.com

**VENDEUR.** Lit de désherbage autonome Toutilo. Poste de travail ergonomique pour limiter la pénibilité et préserver la santé de l'utilisateur. Peut également servir à la plantation ou à la récolte grâce à des portes caquettes inclus. Fonctionne sur batterie d'une grande autonomie. Prix : 14 900€ HT  
**Contact** : MEIRHAEGHE Sonia, Feuges (10) : 06 42 64 04 72

**CHERCHEUR.** Ouvrier(ière) de cultures en maraîchage bio (H/F) en CDI à tps plein (35h hebdomadaires). Poste à pourvoir de suite. (Installation envisageable à terme au sein du collectif en création).

Missions principales sous responsabilité du chef de cultures : conduite de tracteur, semis, préparation du sol, plantations, traitements et fertilisation, désherbage mécanique, irrigation. Vous serez aussi amené à participer aux récoltes et au désherbage manuel. Expérience 3 ans Conduite d'engins agricoles. Bac ou équivalent Agriculture production végétale - BPREA. Permis B souhaitable  
**Contact** : FRITZ Mathieu, Obenheim (67) : contact@riedoasis.fr

**VENDEUR.** Broutards croisés viande de moins d'un an, mâles castrés ou entiers et femelles  
**Contact** : GUILLAUME Quentin, SIGNY-MONTLIBERT (08) : 06 34 48 52 29

*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 !



## LES RENDEZ-VOUS TRANSVERSAUX

### Formation

Mes produits sont-ils vendus au bon prix ?

**18 et 19 février 2021**

**Lieu : à définir dans l'Aube (10)**

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

## LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION VÉGÉTALE

### Formation

**Repérer les impacts de ses choix en agroéquipement sur sa ferme**

**10 février 2021**

**Lieu : à déterminer en Lorraine**

Avec Hugo PERSILLET, Atelier Paysan

Contact : Nicolas HERBETH : nicolas.herbeth@biograndest.org / 06 95 90 83 49

### Formation

**Développer une gamme cohérente et développer de nouveaux produits**

**15 février 2021**

**Lieu : Vosges (88)**

Avec Charles SOUILLLOT

Contact : Nicolas HERBETH : nicolas.herbeth@biograndest.org / 06 95 90 83 49

### Formation

**Développer la production de légumes de plein champ bio**

**15 et 16 février**

**Lieu : Aube-Marne (10-51)**

Avec Jean Pierre PERAL, conseiller en légumes de plein champ bio à la Chambre d'Agriculture de la Somme

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

### Formation

**Structuration et pilotage de l'irrigation en maraichage bio**

**17 et 18 février**

**Lieu : Aube-Marne (10-51)**

Avec Charles SOUILLLOT

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

### Vigne Bio Ouverte

**La vinification en Bio**

**15 janvier 2021**

**Lieu : Chamery (51)**

chez Cyril BONNET

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

## LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION ANIMALE

### Formation

**Les cellules du lait : passer de la gestion à la maîtrise**

**28 janvier 2021**

**Lieu : Harol (88)**

Avec Pauline Woerhle, Eilyps

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

### Formation

**Homéopathie en élevage bio**

**1 et 2 février 2021**

**Lieu : à définir en Lorraine**

Avec Docteur Paul POLIS, vétérinaire homéopathe – GIE Zone Verte sas

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

### Formation

**La méthode OBSALIM pour les petits ruminants**

**10 et 17 février 2021**

**Lieu : à définir en Lorraine**

Avec Benoit SIDEL, formateur Obsalim

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

### Formation

**Réussir sereinement ses mises bas en AB - petits ruminants**

**24 et 25 février 2021**

**Lieu : à définir en Lorraine**

Avec Lucile Brochot, vétérinaire au GIE Zone Verte

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

Retrouvez tous les rendez-vous du réseau Bio en Grand Est sur notre site internet :

[www.biograndest.org/evenements/](http://www.biograndest.org/evenements/)

**WWW.BONPLANBIO.FR**



**# LE BON PLAN BIO POUR MA COM**

PRODUCTEURS OU ARTISANS, VOUS VOULEZ FIGURER SUR BON PLAN BIO ? CONTACTEZ-NOUS, C'EST GRATUIT POUR NOS ADHÉRENTS !