

Les Lettres AB



• Bio en Grand Est •

LE MAGAZINE DES PRODUCTEURS BIO DU GRAND EST

N° 31 | JUIL-AOUT 2020

DOSSIER

**La filière chanvre bio
en Grand Est : un fort
potentiel de marché
pour le chènevis bio !**

page 6



PORTRAIT DU MOIS

**Domaine de Lindre (57) :
de la tanche à la carte !**

page 10

COVID-19 :
ASSOUPPLISSEMENT DES
DISPOSITIFS D'AIDE

page 3

ENTRE TRANSMETTRE ET
S'INSTALLER, L'AVENIR DE
L'AGRICULTURE

page 4

COUPROD :
UNE MÉTHODE POUR BIEN
CALCULER SON COÛT DE
PRODUCTION.

page 12

ALTISES ET CHOUX :
POINT SUR LES
STRATÉGIES ÉVOQUÉES
CET HIVER

page 14

www.biograndest.org

facebook.com/agriculturebioGE

twitter.com/bioGrandEst

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

- COVID-19 : Assouplissement des dispositifs d'aide p. 3

NOTRE RÉSEAU

- Entre transmettre et s'installer, l'avenir de l'agriculture p. 4
- Le GAB de Moselle reprend vie ! p. 5

DOSSIER

- La filière chanvre bio en Grand Est : un fort potentiel de marché pour le chènevis bio ! p. 6

PORTRAIT

- Domaine de Lindre (57) : de la tanche à la carte ! p. 10

TECHNIQUE ET FILIÈRES

- Couprod : une méthode pour bien calculer son coût de production p.12
- Les « Bio sortent de l'œuf », où comment ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier ! p.13
- Règles applicables en cas de saisie(s) partielle(s) en abattoir p.13
- Altises et choux : point sur les stratégies évoquées cet hiver p.14

ANNONCES p. 15

AGENDA p. 16

EDITORIAL



Eric GRUOT
*céréalier en Haute-Marne,
administrateur du GAB52*

La crise sanitaire est un peu moins présente dans nos esprits même si c'est loin d'être terminé.

Nous avons tous entendus que le monde ne serait plus le même après. Mais à voir les propositions de nos « élites ou élus », je ne suis pas convaincu de leur réelle volonté à vouloir faire évoluer notre société, voire notre civilisation, pour que les générations futures héritent d'un monde vivable.

Nous, les paysans, devons mettre en avant et partager notre savoir-faire et notre capacité d'adaptation aux changements. C'est ce que nous faisons déjà sur nos fermes pour pouvoir vivre de notre métier et pour être en accord avec nos convictions et notre partenaire de tous les jours : la NATURE.

Nous devons nous faire entendre et orienter nos politiques vers un changement positif. Pour notre société et notre planète.

Sur nos fermes, le premier semestre n'a pas été simple entre le COVID-19 et une météo compliquée. L'herbe n'a pas poussé et les stocks de fourrages risquent de ne pas être suffisants. Dans nos GAB et à Bio en Grand Est, nous souhaiterions organiser des rencontres entre éleveurs et céréaliers afin d'établir des échanges de matières. C'est ça aussi notre réseau bio, c'est être solidaire.

Dans ce bulletin, vous retrouverez un dossier sur la culture du chanvre. Cette plante est agronomiquement un plus dans nos rotations bio. Cependant, la conduite de cette culture n'est pas simple, notamment à cause de la récolte. Notre réseau, à travers son pôle « Grandes cultures », a pour mission d'informer le plus possible les producteurs qui souhaitent se lancer. D'après mon expérience, la clé de réussite sur cette production, c'est le collectif. C'est même faisable entre producteurs bio et conventionnels.

J'espère que ce numéro vous plaira, et que vous trouverez de l'intérêt aux sujets que nous avons choisis. Bonne lecture et belle moisson.



• Bio en Grand Est •

Bio en Grand Est - Site de Laxou
Siège Social
Les Provinces, espace Picardie - Entrée 1
54 520 LAXOU
Tel. 03 83 98 49 20
contact@biograndest.org

MENTIONS LÉGALES

Directeur de publication : Julien SCHARSCH
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 : 31 juil.-août 2020
ISSN : 2558-7668

NOUS CONTACTER :
com.biograndest@gmail.com

COVID-19 : ASSOUPLISSEMENT DES DISPOSITIFS D'AIDE

Mis en place par la Région et la Banque des Territoires en partenariat avec les collectivités, le fonds de Résistance régional aide entreprises et associations qui ne trouvent pas de solutions de trésorerie. Le Fonds de Solidarité, initié par l'Etat et les Régions, s'adresse lui aux TPE, indépendants et micro-entrepreneurs. Lancés il y a plusieurs semaines, ces deux fonds disposent désormais de conditions plus souples pour y accéder.

Le Fonds de Solidarité

Les conditions restent les mêmes. Soit l'entrepreneur est touché par une fermeture administrative, soit il a perdu plus de 50 % de son chiffre d'affaires. Voici les nouvelles possibilités pour en bénéficier :

VOLET 1 : aide de 1 500 € renouvelable

- La prolongation en mai : sous réserve d'éligibilité, le Fonds de Solidarité est accessible pour avril et pour mai, en cumul potentiel des 1 500 € déjà obtenus.
- A compter des pertes d'avril, les entreprises de création récente, même en février 2020, peuvent en bénéficier

► <https://www.impots.gouv.fr/portail/fonds-solidarite-covid-pro-home-pro>

VOLET 2 : aide cumulative de 2 000 à 5 000 €

- Le 2^e volet du Fonds de Solidarité (régionalisé) permet d'obtenir une aide complémentaire si l'entreprise est employeuse, en plus des 1 500 €
- Il est élargi à présent aux entreprises faisant l'objet d'une interdiction d'accueil du public même si elles n'ont pas de salarié(s), à partir d'un CA annuel 2019 supérieur à 8 000 €.

► https://ges-soutien-tpe.mgcloud.fr/aides/#/aidestpe/connecte/F_FSTPE_V2/depot/simple

Le Fonds Résistance

Si l'entrepreneur a besoin de trésorerie et qu'un crédit bancaire/prêt garanti par l'État-PGE a été refusé, il est possible de bénéficier du Fonds Résistance mis en place par la Région Grand Est, avec le soutien d'autres collectivités territoriales (département, Métropole, etc.). Il s'agit toujours d'une avance remboursable à taux zéro :

- une baisse de 25% du chiffre d'affaires peut suffire pour être éligible au fonds
- le calcul du besoin de trésorerie se fera jusqu'au 31 août 2020
- les montants possibles de l'avance remboursable sont élargis : de 2 000 à 20 000 €
- le remboursement de l'avance sera étalé et ne commencera que dans deux ans (différé)
- il est possible d'en bénéficier si l'entreprise compte moins de 20 salariés (calculés en équivalents-temps-plein)
- il est possible d'en bénéficier même pour une création récente, sous certaines conditions

La demande est à déposer par téléservice au plus tard le 31 août 2020.

► *Se renseigner au cas par cas auprès de votre département, de la CCI ou collectivités de son territoire.*

BRÈVES

CONFINEMENT : LES PRODUITS BIOLOGIQUES ONT CONQUIS 8 % DE NOUVEAUX ACHETEURS !

L'Agence BIO a interrogé les Français sur l'impact qu'a eu cette période sur leurs habitudes de consommation.

Près de 7 Français sur 10 ont acheté des produits biologiques pendant le confinement : 8 % sont de nouveaux acheteurs et 61 % en consommaient déjà avant. La progression enregistrée est plus marquée au sein des catégories socio-professionnelles les plus modestes (11 %). Dans un contexte de crise sanitaire et de baisse du pouvoir d'achat, les acheteurs habituels de produits bio sont une large majorité à avoir maintenu le même niveau d'achat.

Si les hypermarchés restent le circuit privilégié d'achat de produits bio (57 % des acheteurs), les résultats mettent également en évidence l'essor important de la vente directe (22 % des acheteurs). Ce type de circuit a rencontré encore plus de succès en milieu rural où 37 % des habitants ont privilégié les circuits courts. Les magasins de proximité ont été logiquement privilégiés par 24 % des acheteurs de produits bio, à quasi-égalité avec les magasins spécialisés bio (26 %). A noter que la hausse de la vente en direct enregistrée dans cette étude concerne bien les producteurs bio locaux et donc répond à deux critères : la proximité et le mode de production respectueux de l'environnement.



Agence Bio

Étude Spirit Insight réalisée pour l'Agence BIO du 20 au 25 mai 2020 auprès d'un échantillon représentatif de la population française de 1000 personnes âgées de 18 ans et plus



NOTRE RÉSEAU

ENTRE TRANSMETTRE ET S'INSTALLER, L'AVENIR DE L'AGRICULTURE

La FNAB s'implique au niveau national pour que l'agriculture biologique soit prise en compte dans les différents avis et projets. En 2019, elle avait été auditionnée par le Conseil Économique, Social et Environnemental. Celui-ci vient de donner son avis « Entre transmettre et s'installer, l'avenir de l'agriculture ! ».

La crise que nous sommes en train de traverser a évidemment donné à la restitution de cet avis une teinte particulière. Le lien est fait entre souveraineté/autonomie alimentaire, nombre de producteur-trice-s, modes de production et de commercialisation et résilience des systèmes.

Les préconisations visent tout autant à faciliter les installations qu'à inciter à la transmission. La première préconisation vise en particulier les collectivités territoriales qui doivent amplifier leurs actions (bien sûr sur la question foncière mais aussi en soutenant les structures qui favorisent la transmission et l'installation !).

A noter aussi la 16ème proposition qui préconise de faire "prendre en charge (5 ans) les coûts de certification

"agriculture biologique" par les Régions pour les nouveaux et nouvelles installé-e-s, en précisant que "L'installation doit constituer un outil efficace au service des transitions à réaliser par l'agriculture française, en favorisant le développement des modes de production biologiques et, plus largement, agroécologiques."

Vous trouverez en ligne :

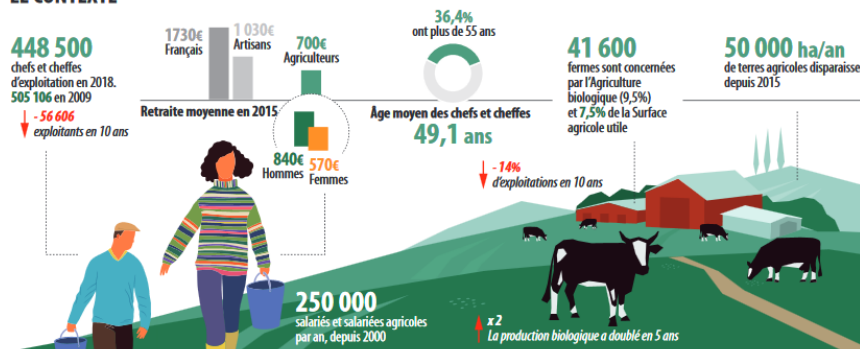
La synthèse et les préconisations (3 pages) : https://vu.fr/CESE_synthese

L'avis complet (81 pages) : https://vu.fr/CESE_avisComplet

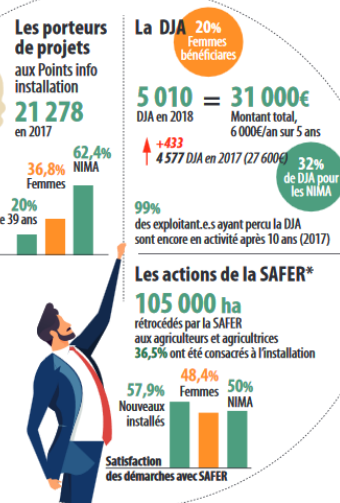
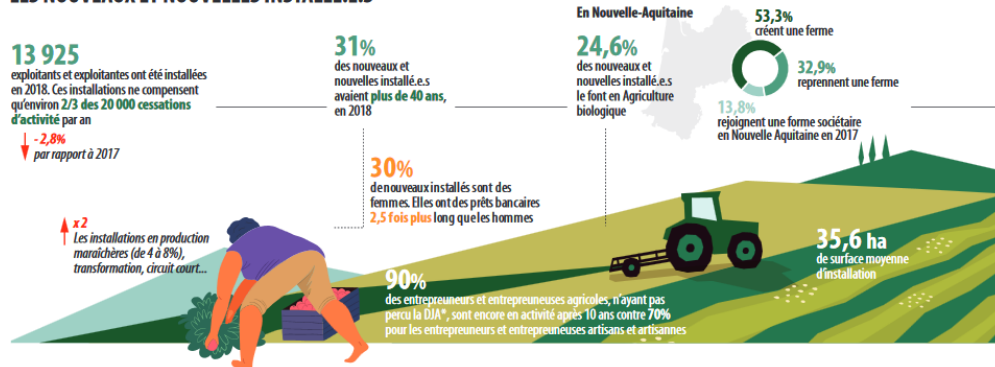


FNAB

LE CONTEXTE



LES NOUVEAUX ET NOUVELLES INSTALLÉ.E.S



Sources : Etude Accompagnement à l'Installation Transmission en Agriculture, Evaluation de la satisfaction des nouveaux inst allés en agriculture en Nouvelle-Aquitaine sur 2015-2018, Zoé PUJOL, DRAAF Nouvelle-Aquitaine, Région Nouvelle-Aquitaine, août 2019 ; Tableau de bord de la population des chefs d'exploitation agricole ou des chefs d'entreprise agricole en 2018, Direction des Statistiques, des Études et des Fonds, MSA, janvier 2020 ; Bilan annuel de l'emploi agricole (BAEA), Agreste, ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, n°253, septembre 2018 ; Les installations de chefs d'exploitation agricole en 2018, Info Stat Presse, MSA, novembre 2019 ; Les retraités : un état des lieux de leur situation en France, Conseil d'orientation des retraites (COR), décembre 2015 ; Préparation à l'installation en agriculture, Etude ministère de l'Agriculture (DGER), Bilan 2017 ; Agir pour les territoires, Rapport d'activité 2018 des SAFER, octobre 2019 ; GRAPHYAGRI 2019, Agreste, ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, Décembre 2019. © Getty images, Edition CESE.

* DJA : Dotation jeune agriculteur
EGA : États généraux de l'alimentation
NIMA : Non issu du milieu agricole
SAFER : Société d'aménagement foncier et d'établissement rural
SAU : Surface agricole utile

LES INTERVENANTS, LES STRUCTURES ET LES DISPOSITIFS



LES PRÉVISIONS





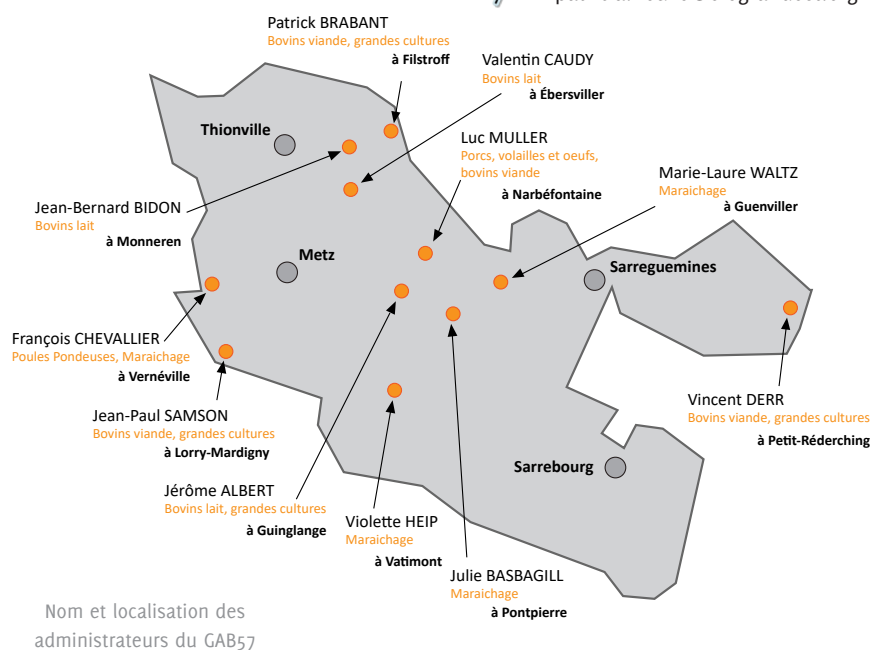
LE GAB DE MOSELLE REPREND VIE !

Suite à l'Assemblée Générale du GAB de Moselle, un petit groupe d'agriculteurs et agricultrices bio de la Moselle travaille à la relance du GAB. Ce groupe constitue maintenant le conseil d'administration du GAB.

Avec le confinement, le GAB n'a pas pu rapidement se structurer (bureau, agriculteurs référents, commissions...) mais il s'agit tout de même d'avancer. Accompagnement des conversions, installations et transmissions, formations, accessibilité des produits bio pour tous, être acteurs des circuits courts et longs, se connaître et travailler ensemble localement, communiquer et promouvoir l'AB, représenter les producteurs.rices bio auprès des instances territoriales, d'état et professionnelles agricoles... les pistes d'actions sont nombreuses. Afin de les prioriser et de trouver des forces vives dans les territoires une enquête en ligne a été adressée aux producteurs bio mosellans afin de connaître leurs préoccupations et leurs attentes vis-à-vis du GAB. Si certain.es d'entre vous souhaitent s'impliquer dans les travaux et actions du GAB, ils sont invités à contacter l'animatrice du GAB.



Patricia Heuze
patricia.heuze@biograndest.org



BRÈVES

AG DÉMATÉRIALISÉE DE BIO EN GRAND EST

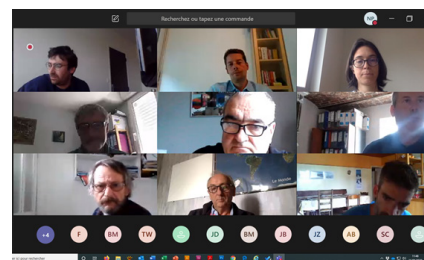
Ce 16 juin s'est tenue l'Assemblée Générale dématérialisée de Bio en Grand Est. Vu le contexte, les administrateurs ont retenu cette option et ce afin d'assurer la bonne gestion de la structure.

Une vingtaine d'agriculteurs s'est connectée.

Le montant des cotisations et le rapport financier ont été soumis au vote après un point rapide sur l'activité 2019.

Un «débat d'orientation» est prévu lors d'un temps d'échange physique qui sera programmé ultérieurement à l'automne.

Retrouvez le rapport d'activité complet 2019 de Bio en grand est :
https://vu.fr/BGE_RA2019



AIDES OU RÉGLEMENTATION : EN CAS DE DIFFICULTÉS, CONTACTEZ NOUS !

Si vous rencontrez des problèmes concernant vos aides à la bio ou concernant la réglementation bio, n'hésitez pas à contacter votre animateur de GAB ou les chargés de mission de Bio en Grand Est. Nous pouvons vous conseiller mais aussi vous soutenir dans vos démarches. N'attendez pas le dernier moment.

Retrouvez tous les contacts du réseau Bio en Grand Est sur notre site :
<https://biograndest.org/bio-en-grand-est/>

Contactez le GAB ou son animatrice Patricia HEUZÉ :

gab57@biograndest.org / 07 81 49 19 61

Consultez la page du GAB57 sur le site de Bio en Grand Est :
<https://biograndest.org/bio-de-moselle/>

Si vous n'avez pas reçu l'enquête par mail, vous pouvez la retrouver sur cette page dans les actualités !



LA FILIÈRE CHANVRE BIO EN GRAND EST : UN FORT POTENTIEL DE MARCHÉ POUR LE CHÈNEVIS BIO !

Jusqu'en 2016, 4 chanvriers biologiques cultivaient une cinquantaine d'hectares de chanvre en Champagne-Ardenne. A la suite d'actions de communication réalisées par Bio en Grand Est entre 2014 et 2016, cette culture aux multiples intérêts (agronomiques, environnementaux et économiques) s'est fait connaître. En 2018, on dénombrait 40 chanvriers bio en Champagne-Ardenne pour une surface cultivée de 437 ha (dont 192 ha en conversion), ce qui représentait 16,4 % des surfaces de chanvre bio en France (2 668 ha en 2018 dont 453 en conversion). Le chanvre est, pour la majeure partie, collecté par la coopérative La Chanvrière dans l'Aube.

Afin d'accompagner cette filière chanvre bio émergente, un projet de structuration de filière a démarré en 2017, piloté par Bio en Grand Est, en partenariat avec La Chanvrière, le CIVAM de l'Oasis, Interchanvre, la CUMA d'Annelle et la CUMA de Faverolles. Ce projet a pour objectifs d'accompagner les producteurs à l'introduction de chanvre bio dans la rotation, de réaliser un maillage du territoire pour les outils de séchage adaptés au chènevis bio (graine) et de structurer la filière chanvre bio à l'échelle régionale pour assurer sa pérennité.

Dans le cadre du développement fort de la filière chènevis bio en région, il est apparu nécessaire d'étudier le

potentiel du marché des produits à base de chènevis (bio et conventionnel) et les perspectives de croissance pour l'alimentation humaine. Ainsi, Interchanvre et Bio en Grand Est se sont associés pour co-financer une étude de marché réalisée par le bureau d'études franco-allemand Ecozept. Cette étude a été réalisée pour le marché international avec un focus sur trois pays : France, Allemagne et Etats-Unis. En complément, des interviews de différents opérateurs de la filière en Allemagne et en France ont été effectuées (cf. tableau 1). Les principaux résultats de cette étude, terminée en juin 2019, sont présentés dans ce dossier.

France	Allemagne
<ul style="list-style-type: none">- Moulin des Moines – Transformateur (bio)- AgroChanvre – Association de producteurs de chanvre de Basse-Normandie et des départements limitrophes (bio et conventionnel)- L'Chanvre – Transformateur (bio)- Triballat – Transformateur (bio)	<ul style="list-style-type: none">- Chiron – Transformateur (bio)- Hanf-Natur – Transformateur (bio)- Hemp Consult – Transformateur et expert de marché (bio)- M. Holstein – Expert en matières premières bio- Mme Thoering – Expert en matières premières bio- Ölmühle Solling – Moulin à huile (bio)

Tableau 1 : Opérateurs de la filière en Allemagne et en France enquêtés par Ecozept

SITUATION DU MARCHÉ CHÈNEVIS ALIMENTAIRE MONDIAL

En 2017, la production mondiale de chènevis (bio et conventionnel) était de 116 045 tonnes, dont 46 438 t produites au Canada, 29 000 t en Chine et 35 053 t en Europe. En particulier, la France produisait 9 997 t de chènevis en 2017 (dont 8 400 t traitées à La Chanvrière).

Les produits alimentaires à base de chènevis sont nombreux et dispersés sur différents canaux de distribution : farine, huile, graines et produits transformés avec 10 à 25 % de chènevis (galettes, lait de chanvre, desserts au jus de chanvre, bières au chanvre, plats préparés, ...). En Europe, le marché alimentaire à base de chènevis est estimé à 40 millions d'euros. En particulier, les volumes pour les marchés allemands et français sont respectivement estimés à environ 1 000 t et entre 350 et 500 t pour l'huile, les

graines et les farines.

L'Europe importe 10 000 t de graines de chanvre provenant essentiellement de Chine, mais aussi du Canada. Le chènevis en provenance de Chine répond de manière plus stable aux critères de qualités requis par les acheteurs avec une garantie sans gluten qui a du mal à être produite localement (matériel non spécifique au chanvre). Les opérateurs chinois ont développé un process de décorticage très efficient (breveté).

À la suite d'assouplissements de la réglementation aux Etats-Unis, notamment avec le US Farm bill du 11 décembre 2018, la production de chanvre est libéralisée et augmente fortement (+ 213 % entre 2017 et 2018). Les Etats Unis, premier pays importateur de chanvre en provenance du

Canada (90 %) et de Chine, diminuent leurs importations. Ainsi, le Canada, dont 47 % de la production est en bio, inonde le marché mondial faute de débouché aux Etats-Unis. Le marché du chanvre alimentaire aux Etats-Unis représentait 120 millions d'euros en 2017, soit 17 % du marché total du chanvre (722 millions d'euros).

TENDANCES DU MARCHÉ

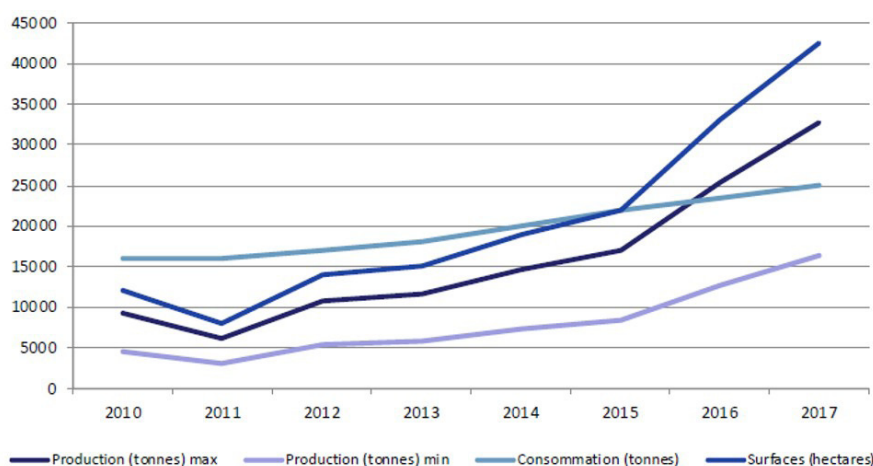
Le marché mondial du chènevis est en pleine croissance, soutenu par plusieurs tendances de consommation (sans gluten, produits crus, produits pauvres en glucides et riches en protéines et « Super foods »). Globalement, de fortes croissances sont prévues pour les produits de base (graines, farines, huile, protéines). En particulier, l'huile de chanvre a une croissance moyenne autour de 10 % et est un produit à rotation régulière en magasin bio. On observe un fort développement des produits à base de protéines végétales pour le cœur du repas (flexitarisme), notamment pour la partie Ouest de l'Europe, ainsi que des sources de protéines végétales durables et régionales (le bio et local en fait partie). De plus, l'argument santé est devenu prépondérant dans les choix des consommateurs. Un fort potentiel de développement est également observé pour les produits transformés tels que smoothies, pâtes à tartiner, boissons, produits pour les sportifs... Néanmoins, il y a peu de perspectives pour le chènevis en tant qu'ingrédient protéinique dans l'industrie alimentaire à cause du coût trop élevé.

L'explosion des innovations de produits à base de chanvre bio marque le potentiel de développement fort de la filière au

niveau mondial. Entre 2008 et 2017, 452 nouveaux produits à base de chènevis ont été lancés dans le monde, dont 293 produits alimentaires et 141 boissons. En Europe, le nombre d'innovations a fortement accéléré à partir de 2015 (78 % des 273 produits lancés entre 2008 et 2017). L'Allemagne est le premier pays producteur d'innovations de produits à base de chènevis (80 produits). Les marques françaises Super Foods et Triballat Noyal arrivent deuxième et troisième des marques ayant lancées des produits à base de chènevis avec respectivement 19 et 18 lancements de produits en 10 ans. Ecozept estime que 56 % du chènevis européen est dédié à l'alimentation humaine et que ce marché a une croissance de 8 % par an (cf. figure ci-dessous). Le bio est moteur dans les marchés à forte croissance, à savoir dans les marchés de l'alimentaire, des compléments alimentaires et des soins corporels.

UN MARCHÉ ALLEMAND DYNAMIQUE ET EN CROISSANCE, ORIENTÉ VERS LE BIO ET LE LOCAL

Entre 1982 et 1995, cultiver du chanvre, considéré comme un stupéfiant, était interdit en Allemagne. A partir de 1996, la culture de chanvre avec une teneur en THC (tétrahydrocannabinol) inférieur à 0,2 % est autorisée. Toute la filière doit alors se remettre en place. En 2018, le chanvre est cultivé sur 3 100 ha en Allemagne et 53 % de la production est en bio. Sur la moitié de ces surfaces, la graine est valorisée, ce qui représente environ 1 000 t de graines dont 60 % part dans l'alimentation humaine. La demande en graine est croissante, ainsi qu'en fleurs pour



Bases et explications :

- Rendements : 0,77 tonnes / ha
- Production max : toutes les surfaces sont récoltées (= potentiel)
- Production min : la moitié des surfaces est récoltée (= situation actuelle)
- Consommation humaine : estimation de croissance 8 % / an

Figure 1 : Développement de la production et de la consommation du chènevis en Europe (Source : Ecozept sur base EIHA)

les compléments alimentaires et les tisanes. De plus, la farine de chanvre est un marché de niche (350 t en 2018) avec un fort potentiel de croissance (10 % estimé). Les clients recherchent essentiellement la qualité du bio pour le chènevis destiné à l'alimentation humaine (prix de vente du bio entre 2 000 et 3 000 €/t, contre 1 500 €/t en conventionnel voire moins).

L'Allemagne compte deux principaux transformateurs (Hempro et Hanf & Natur) et quelques moulins. Hanf Farm GMBH, un des acteurs principaux de la filière, traite 500 ha de chanvre bio en Allemagne qu'il commercialise en Allemagne et dans les pays voisins et transforme via leur partenaire Hempro, sous la marque Hempfarm.

La production de chènevis allemand devrait continuer de croître de manière dynamique ces prochaines années, les grands groupes agroalimentaires s'y intéressant avec des besoins en volume conséquents. Cette croissance dépendra néanmoins de la réhabilitation de l'image du chanvre et de l'amélioration de la législation. Le marché alimentaire « santé » est en plein développement avec une demande croissante du consommateur, notamment pour des produits régionaux. Des structures de transformation se développent (réduction des coûts annexes), bien que les marchés de transformation et de décortication restent confidentiels. Malgré l'expérience des allemands dans la production de chanvre alimentaire et les bassins de production existants, l'offre allemande et européenne de chènevis peine à garantir l'approvisionnement, notamment avec la garantie sans gluten, et souffre de la concurrence chinoise.

UNE OPPORTUNITÉ POUR LE CHANVRE BIO ALIMENTAIRE EN FRANCE

La France est le premier pays européen producteur de chanvre avec 16 400 ha en 2017 dont 1 150 ha (7 %) en bio et 17 900 ha en 2018 dont 2 668 ha (16,2 %) en bio. La production de chènevis en 2017 est estimée à 9 100 t dont 650 t étaient certifiées bio au sein des chanvrières de France (hors circuit court).

Le chènevis français (bio et conventionnel) comportait 3 débouchés en 2017 : l'oisellerie et la pêche (84 %), l'alimentation humaine (15 %) et la cosmétique (1%). Le marché alimentaire représentait 1 400 t dont 10 % partait pour l'usine Triballat. Le débouché privilégié pour le chènevis bio est l'alimentation humaine tandis que le conventionnel part majoritairement en alimentation animale (oiseaux,

pêche...). En effet, environ 90 % des produits alimentaires à base de chènevis était vendus en bio en 2017. Au vu de la demande croissante de consommation et de cette divergence de marchés, Burkhard Shaer (Ecozept) affirme : « Pour l'avenir, le challenge de la France sera d'orienter la production de chanvre vers le bio et l'alimentaire ». En effet, le marché « alimentaire-santé » est en plein développement avec une demande croissante des consommateurs.

La France, forte d'un savoir-faire au niveau de la transformation, exporte plus de chènevis et de produits à base de chènevis qu'elle n'en importe. Néanmoins, la vigilance est de mise pour garantir la qualité et pour éviter les contaminations croisées (filières bio et sans gluten), afin de se prémunir de la concurrence de la Chine ou de l'Europe de l'Est. Interchanvre a par ailleurs développé un label « chènevis français », sorti en 2020, afin de donner de la visibilité et de valoriser le chènevis produit localement. Bien que le retour sur investissement puisse être long dans un marché confidentiel, de la recherche et du développement seraient nécessaires pour avoir des machines spécialisées et dédiées pour la transformation. La graine, longtemps considérée comme un co-produit, doit être remise au centre de la culture (réflexion sur les variétés, l'itinéraire technique et le post-récolte).

Le chènevis : une graine aux multiples atouts nutritionnels

Le chènevis est une des cinq matières premières les plus riches en protéines végétales (23 % si graine entière), 58 g de chènevis contient autant de protéines que 100 g de steak et avec tous les acides aminés essentiels. Ensuite, l'huile de chènevis comporte un très bon profil lipidique : pauvre en acides gras saturés et riche en oméga 3 (14-18%) avec un ratio oméga 6/oméga 3 de cinq, proche du ratio idéal de quatre, contrairement à un rapport moyen de 20 dans nos consommations occidentales. De plus, le chènevis est plus riche en minéraux (phosphore, potassium, magnésium,

calcium...), en oligo-éléments et en vitamines (B et E) que la plupart des graines. Enfin, aucune intolérance alimentaire n'est connue à ce jour.



CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS D'ECOZEPT

Le marché du chanvre pour l'alimentation humaine est en pleine effervescence, soutenu par plusieurs tendances de consommation, avec de nombreuses innovations-produits ces dernières années. L'essentiel de cette évolution a lieu dans le marché bio. Malgré le contexte international, il est ainsi pertinent d'élargir la production française de chènevis bio à destination de l'alimentation humaine.

En résumé, les recommandations d'Ecozept sont :

- « **Priorité au bio** » : aucun projet « de taille » n'a été décelé dans le conventionnel ;
- Travailler l'**aspect variétal** en lien avec d'autres pays de l'Union Européenne : axer la sélection sur les variétés à graines ;
- **Investissement dans des outils de première transformation** pour accompagner le développement de la filière et permettre la valorisation de la production localement : décorticage, triage, stockage, chaîne logistique (actuellement beaucoup d'outils se trouvent à l'étranger et donc le chènevis est exporté puis revient en France pour la commercialisation) ;
- **Dédier l'outil de production au chanvre** pour garantir le sans gluten, et **dédier l'outil 100% à la bio** pour éviter les contaminations croisées ;

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> - Organisation de secteur, acteurs en ordre de marche, compétences et capacités - Marché en demande - Tissus de transformateurs (petits) - Distribution accessible 	<ul style="list-style-type: none"> - Peu de structures dans la production et la transformation du chènevis - Manque de variétés adaptées - Manque d'outils industriels - Traçabilité et « garanti sans gluten »
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> - Tendances alimentaires: santé, protéines végétales, environnement, origine régionale - Synergies fibre - graine - Assouplissement de la réglementation THC 	<ul style="list-style-type: none"> - Concurrence internationale et Européenne - Confusion CBD - THC - alimentaire

Tableau 2 : Matrice Atouts Faiblesses Opportunités Menaces pour le développement de la production française de chènevis pour l'alimentation humaine (Sources : Ecozept)

- **Organiser la production dans un périmètre approprié** autour de l'outil de transformation : **calibrer les surfaces pour rentabiliser l'outil** ;
- Aker le développement sur la filière **sans gluten** (garantir aucune trace de gluten, vigilance lors de la récolte et des étapes post-récolte) ;
- Dans un marché en évolution : **contractualiser sa production** !



Aurélie PARANT-SONGY
aurelie.songy@biograndest.org

Le chanvre bio : et si on essayait aussi en Alsace ?

Olivier Hartz, ingénieur agronome spécialisé depuis de longues années dans le secteur des ingrédients alimentaires et de l'agro-alimentaire, est venu trouver Bio en Grand Est avec le Syndicat des Eaux et de l'Assainissement Alsace-Moselle (SDEA) en juin 2019. Il a fondé la société Hartz'Riedland basée à Rhinau (67) et souhaite s'impliquer dans des projets favorisant l'émergence de filières agricoles durables et respectant l'écologie de la plaine alsacienne. En septembre 2019, Bio en Grand Est a déposé, sous le pilotage du SDEA et avec Hartz'Riedland, Sol Vivant (Michel Roesch, producteur bio à Mussig) et la Chambre d'Agriculture d'Alsace, une demande de subvention pour une étude d'opportunité pour la mise en place d'une filière locale de chanvre, bio et non bio, avec valorisation des graines en alimentation humaine en Alsace Centrale, dans le cadre de l'appel à manifestation d'intérêt lancé par la Région Grand Est et les agences de l'eau. Le projet a été lauréat. Lors d'une réunion de présentation du projet aux agriculteurs en janvier 2020, 5 producteurs bio d'Alsace Centrale ont décidé de mettre 20 ha en test, sous contrat de rachat par Hartz'Riedland. La culture a bien pris chez tous les producteurs, rendez-vous après l'été pour des retours sur la gestion des adventices, la récolte, le rendement et la technique de séchage.



La plaine, le piémont...et le chanvre ! (Parcelle de François Beiner, Bourgheim, 01/06/20)



Hélène CLERC
helene.clerc@biograndest.org



DOMAINE DE LINDRE : DE LA TANCHE À LA CARTE !

Qui a déjà goûté des accras de carpe, de la friture de gardon, ou de la tanche grillée ? L'étang de Lindre en Moselle est le plus grand étang piscicole de France au sein d'une pisciculture de 12 étangs intégralement certifiés bio. Il a également comme particularité d'être la propriété et sous gestion publique du Département de la Moselle. Sa vocation est la gestion de la biodiversité par la production extensive de poissons. Il cherche également à développer la consommation alimentaire de poissons d'étang. Quelques restaurateurs valorisent dans les assiettes ces produits locaux de qualité.

Le plus grand étang piscicole de France

Le barrage de l'étang de Lindre est un site historique qui donne un aperçu de l'étang principal : une étendue d'eau ramifiée de 620 ha, d'une profondeur moyenne de 2,5 m. C'est le plus grand étang piscicole de France qui donne naissance en aval à la Seille. Le Domaine de Lindre gère également 11 autres étangs. Ce site revêt une valeur patrimoniale internationale labellisée RAMSAR et s'apparente, à une échelle plus réduite, au delta du Danube. La totalité de la production est labellisée bio.

Un pionnier du poisson bio bénéficiant d'une eau de qualité

Le cahier des charges AB permet de ré-interroger les pratiques traditionnelles. « La certification AB concourt à montrer aux habitants que le poisson d'étang se mange et que c'est un produit avec des qualités environnementales », explique Thibaut Glasser, le gestionnaire du site. Même si la certification bio n'a pas nécessité de changements dans les pratiques, c'est une petite révolution pour certains pisciculteurs exploitants. Thibaut souhaiterait un engagement plus fort des producteurs : « On a du mal à convaincre les autres aquaculteurs de l'intérêt du bio auquel ils peuvent prétendre, alors que cela devrait être une norme généralisée ». La qualité de l'eau est un des paramètres importants en bio : « le Domaine de Lindre est un site de référence dans le bassin Rhin-Meuse, avec une eau qui est de meilleure qualité en aval qu'en amont », explique-t-il. La qualité de l'écosystème en place sur le domaine, avec l'importance des roselières, a un effet filtre sur les flux d'eau.

Un cycle saisonnier de production

Durant l'été, les eaux sont chaudes et productives. Les poissons sont très actifs et grossissent vite. Aucun apport alimentaire par des céréales n'est réalisé. L'entretien des roselières et des abords de l'étang permettent de préparer la pêche automnale. Suivant le cycle de production choisi (1,2 ou 3 ans), l'étang est vidangé. L'eau se retire lentement et les poissons se concentrent dans un fossé central. Les



« LA CERTIFICATION AB CONCOURT À
MONTRER AUX HABITANTS QUE LE POISSON
D'ÉTANG SE MANGE ET QUE C'EST UN PRODUIT
AVEC DES QUALITÉS ENVIRONNEMENTALES »

pêcheurs disposent alors une senne, un filet muni d'une poche. Ils tirent le filet à la main avec à chaque fois une à quatre tonnes de poissons emprisonnés. Arrivés à la pêcherie, les pêcheurs récupèrent le poisson à l'épuisette, le placent dans des cuves oxygénées et les poissons sont ensuite stockés quelques jours dans des bassins. Il sera trié par taille et par espèce puis vendu vivant le plus souvent. Afin de disposer à nouveau de poissons pour les cycles suivants, les pisciculteurs procèdent à l'alevinage, sous deux formes différentes possibles : des poissons vont être remplacés dans l'étang, avec des poissons d'âges différents, dont des géniteurs. Ces derniers doivent disposer de nourriture en abondance, de sites de ponte et d'un milieu favorable pour le développement des alevins. Le Domaine de Lindre dispose également d'une écloserie rénovée en 2013 pour aleviner des larves viables.

L'écloserie : une étape délicate

Les poissons réalisent une ponte par an : la saison de reproduction commence en février avec les carnassiers (brochet, sandre) et se termine au début de l'été avec les poissons omnivores (tanches, carpes). La pêche des géniteurs se réalise uniquement en dehors des grands froids tout en évitant les températures supérieures à 12°C. Le site comporte une écloserie, avec des installations garantissant une parfaite hygiène et des normes sanitaires strictes. Après une dizaine de jours d'incubation des œufs fécondés, les alevins de la taille d'une tête d'épingle traversent la phase critique : ils naissent avec la bouche fermée, un sac vitellin très volumineux, et des difficultés à nager. En milieu naturel, la reproduction est variable d'une année sur l'autre en raison des conditions climatiques et des prédateurs. La nurserie artificielle permet d'augmenter les chances de survie des œufs et juvéniles. Dans l'écloserie, tous les paramètres sont contrôlés jusqu'à ce que les alevins résorbent leur sac vitellin. Ils sont alors vendus ou relâchés dans les étangs du Domaine en lisière des roselières, une zone présentant une grande densité planctonique servant de nourriture aux alevins.

Des restaurateurs en éclaireurs des saveurs des poissons locaux

La commercialisation des poissons du Domaine est réalisée en grande majorité auprès de professionnels, notamment des pisciculteurs qui revendent à des associations de pêche pour le repeuplement des étangs et des rivières. Le site pêche entre 30 et 170 t de poissons par an. Mais il cherche activement à développer la consommation locale. « On s'oriente progressivement vers la restauration hors domicile et la restauration commerciale ». Les frais logistiques importants représentent un frein au développement de la consommation : le temps de préparation du poisson (écaillage, filetage, ...) est chronophage. Contrairement à l'idée reçue, le poisson d'étang s'apparente plus à un produit de luxe qu'à un aliment du pauvre : 25 €/kg poids vif pour le sandre, 12,5 €/kg pour le brochet, d'autres sont plus abordables. A noter que la certification bio n'a entraîné aucune augmentation du prix de vente pratiqué par le Domaine.

Un site d'une grande valeur biologique

Le grand public a un accès libre aux nombreux aménagements d'initiation à la nature présents sur le site. « Outre la production des poissons, notre autre mission est de mettre ce patrimoine commun à la disposition de tous. Les visiteurs

peuvent toucher du doigt la biodiversité avec près de 250 espèces d'oiseaux observables », explique Thibaut. « Pour le bien-être des animaux et la préservation des équilibres biologiques du lieu, la navigation et les activités nautiques sont interdites » poursuit-il. Sur les prairies et champs adjacents aux étangs, des baux à clauses environnementales sont mis en place avec les agriculteurs.



Christophe RINGEISEN
christophe.ringeisen@biograndest.org

Domaine de Lindre (57)

Propriétaire et gestionnaire :

Département de la Moselle.



Surface :

834 ha d'étang et 140 ha de bois, haies, prairies, champs, marais, roselières. Classé zone Natura 2000 et inscrit à la convention de RAMSAR

Engagement en bio :

Octobre 2016

Emploi :

11 agents permanents + main d'œuvre occasionnelle (dont personnes en insertion)

Nombre d'étangs :

12 au total. L'étang de Lindre représente 2/3 de la surface totale des étangs

Pratiques :

Chaque étang est mis en assec une année tous les 10 ans. Aucune alimentation exogène.

Écloserie :

Production de 5 à 8 millions d'alevins par an

Vente :

Brochet, sandre, carpe, perche, tanche, gardon, rotengle, écrevisse. Sous forme de poisson vif, abattu, ou d'alevins métamorphosés. Pas de négoce ni d'achats de poissons.

Période de vente :

Octobre à décembre et février/mars à mai, 30 à 170 tonnes/poisson/an

Pour en savoir plus :

www.mosellepassion.fr et www.domainedelindre.com



COUPROD : UNE MÉTHODE POUR BIEN CALCULER SON COÛT DE PRODUCTION

Une exploitation doit être regardée et analysée dans sa globalité, les différents ateliers étant bien souvent complémentaires les uns des autres. Mais il peut être intéressant de focaliser son analyse économique sur un atelier afin de déterminer des clés d'action pour améliorer celui-ci.

L'institut de l'Élevage a mis en place en 2015 un logiciel, Couprod, qui permet de calculer les coûts de production des éleveurs et polyculteurs-éleveurs. Sa particularité : l'utilisation d'une méthode unique de calcul quelle que soit la filière d'élevage, pour permettre de définir de manière cohérente les coûts de production pour chaque atelier de l'exploitation. Les coûts de production peuvent ainsi être calculés pour les ateliers bovins lait, bovins viande, ovins lait, ovins viande et caprins.

Il repose sur les caractéristiques de l'exploitation (main d'œuvre, type de productions, surfaces, troupeaux, etc.) ainsi que les données techniques (productions de viande et/ou de lait) et les résultats économiques. Il permet de déterminer un coût de production global et par atelier, le prix de revient des productions et la rémunération permise par le travail, après clôture des résultats économiques. Les charges de structures sont réparties entre les productions animales et les cultures, comme les charges liées aux productions (frais d'élevage, frais vétérinaires, semences, engrais) par le biais de coefficients. Il définit des clés de répartition des charges entre ateliers, propres à chaque système (montagne, plaine, avec ou sans maïs, etc.). Le logiciel fournit ensuite un coût de production exprimé par volume : en euros par 1 000 litres pour les filières laitières, en euros par 100 kg de viande vive pour l'atelier bovins

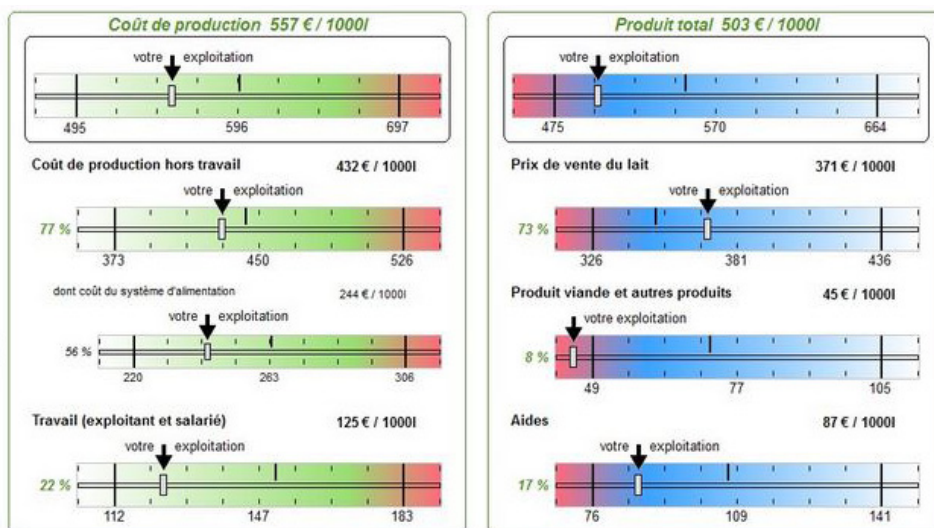
viande, et en euros par kilo de carcasse d'agneau en ovins. Un coût de revient est également ressorti. Il est par la suite possible de comparer les résultats de l'exploitation à un groupe de référence, soit issu des résultats nationaux Inosys-réseaux d'élevage, soit issu d'un groupe constitué d'éleveurs de la région.

Ces calculs de coûts de production et surtout de prix de revient se révèlent très utiles, notamment lors des réunions de négociations avec les opérateurs économiques ou tout simplement pour identifier les marges de progrès existantes sur sa ferme.

4 chargées de mission élevage de Bio en Grand Est sont ou vont être formées à l'utilisation de cette méthode afin de pouvoir accompagner les éleveurs dans le calcul et l'analyse de leurs coûts de production et pouvoir réfléchir ensemble aux leviers d'action possibles pour améliorer la compétitivité de l'exploitation. L'objectif serait de pouvoir accompagner de façon individuelle les éleveurs mais également de mettre en place des groupes d'éleveurs intéressés pour échanger sur leurs pratiques et trouver ensemble des améliorations bénéfiques à chacun.



Elise SCHEEPERS
elise.scheepers@biograndest.org



Si vous êtes intéressés par cette méthode, contactez la chargée de mission élevage de votre zone :

Champagne-Ardenne :
amelie.lengrand@biograndest.org
maelle.drouaillet@biograndest.org

Lorraine / Alsace :
elise.scheepers@biograndest.org
julia.sicard@biograndest.org (pour les ovins et les caprins)

Un exemple de vue de résultat du logiciel Couprod. Source: Idele

LES « BIO SORTENT DE L'ŒUF », OÙ COMMENT NE PAS METTRE TOUS SES ŒUFS DANS LE MÊME PANIER !

Histoire collective d'une diversification agricole sur des fermes de Lorraine avec le groupement indépendant les «Bio sortent de l'œuf».

Genèse du projet : les acteurs engagés

La coopérative céréalière Probiolor, rayonnant dans le Grand Est, veut développer la valorisation locale des céréales et se préoccupe de la traçabilité des effluents d'élevage bio sur les terres bio. Faisant partie de la section agricole de Biocoop, Probiolor a relayé la demande en œufs bio à ses adhérents en recherche de diversification sur leurs fermes. Les agriculteurs du groupement partagent ces objectifs depuis le départ : permettre de créer un atelier supplémentaire sur les fermes céréalières ou herbagères avec des tailles d'élevage limitées, et maîtriser leur commercialisation.

La filière : critères de différenciation, fonctionnement et développement

Le groupe, organisé en SAS depuis 2018, représente aujourd'hui 3 fermes lorraines, soit 13 850 pondeuses et

3 millions d'œufs par an. Un règlement intérieur fixe des garde-fous sur la taille (3000 poules par UTH, limite de 9000 poules par ferme), l'emploi (pas de salarié détaché, CDI) et la mixité (ferme 100% bio). Les éleveurs doivent s'engager sur 3 ans, adhérer à Probiolor, et vendre 85% de leurs œufs minimum en collectif. La vente est réalisée en majorité par Biocoop Nord-Est, sous sa marque labellisée équitable mais aussi auprès des magasins bio, des grandes surfaces, et des restaurants du Grand Est. Depuis la crise Covid, la demande en œuf bio a augmenté et le groupement est prêt à accueillir des porteurs de projet qui voudraient le rejoindre et se reconnaissent dans son règlement intérieur.



Julia SICARD
julia.sicard@biograndest.org

RÈGLES APPLICABLES EN CAS DE SAISIE(S) PARTIELLE(S) EN ABATTOIR

Lorsque la saisie partielle d'une carcasse est consécutive à un vice caché antérieur à la vente, la garantie du vendeur porte sur la réduction du prix payé en tenant compte :

- du poids de la viande saisie (mentionné sur le certificat de saisie),
- de l'emplacement de la saisie sur la carcasse et son étendue,
- du classement de la carcasse figurant sur le document de pesée.

La réduction du prix intègre ainsi « la valeur de la viande saisie » + « la dépréciation commerciale » de la carcasse.

Prix payé = (Valeur initiale carcasse) - (Valeur Saisie) - (Moins-value Commerciale)

Cas particuliers sur lesquels il n'y a pas de moins-value :

- Cas des saisies inférieures ou égales à 5 kg
- Cas des saisies partielles pour dégénérescence cicatricielle consécutive à une césarienne
- Cas de saisies partielles de hampe(s) et/ou d'onglet
- Lorsqu'il y a UNIQUEMENT saisie de hampe(s) et/ou onglet, et quel que soit le poids de la saisie (y compris au-delà de 5 kg)
- Cas de saisies partielles de jarret(s) et/ou capa(s)
- Lorsqu'il y a UNIQUEMENT saisie de jarret(s) et/ou capa(s), et quel que soit le poids de la saisie (y compris au-delà de 5 kg)

Coefficient de calcul de la valeur saisie	
Lié à l'emplacement	Coefficient
Quartier avant (AVT5) avec os	0,6
Quartier arrière (ART8) avec os	1,4
Pas de précision (AV/AR)	1
Moins-value commerciale (barème selon le classement et le nombre de quartiers concernés)	
E	16 %
U	13 %
R	10 %
O	7 %
P+ ou P=	4 %
Calcul : $\left(\left(\frac{\text{Pds total carcasse}}{4} \times \text{nb quartiers concernés} \right) - \text{Pds saisi} \right) \times \frac{\text{prix}}{\text{kg}} \times \text{Barème}$	

En savoir plus : INTERBEV Grand Est

03 83 96 68 04 / accueil@interbevgrandest.fr

ALTISES ET CHOUX : POINT SUR LES STRATÉGIES ÉVOQUÉES CET HIVER

Très présentes dans notre région, les altises des crucifères peuvent rapidement compliquer la production de choux, comme observé ces dernières années chez les maraîchers bio du Grand Est. Cet article présente l'insecte et diverses stratégies évoquées cet hiver en réunions et formations.

Les altises des crucifères (*Phyllotreta* sp.) sont particulièrement actives en climat chaud et sec. Elles ont un cycle d'une génération par an. Les adultes hivernent dans les infractuosités du sol et divers abris puis se rassemblent au printemps sur les crucifères (choux, colza...) pour se nourrir de leurs feuilles et se reproduire. Après la ponte, les larves se développent au niveau des racines ou des feuilles (selon l'espèce) puis se nymphosent ce qui permet à de nouveaux adultes d'émerger aux mois de juillet-août. Ces derniers s'alimentent à leur tour sur les crucifères jusqu'à la fin de l'automne.

Pour limiter leur présence, des maraîchers bio de la région témoignent de diverses techniques comme la plantation sur bâche ou des désherbages réguliers (herse-étrille, bineuse) qui les gênent lorsqu'elles sont au sol. D'autres posent des filets insects-proof dès la pépinière puis au champ, avec comme point de vigilance de ne pas enfermer de foyers dessous. Ils préconisent pour cela d'irriguer juste après la plantation pour faire fuir les altises, et poser les filets au millimètre. Certains évoquent des stratégies comme celles de planter plus tard en juillet les choux d'automne, ou d'arrêter les choux d'été qui demandent plus d'énergie et sont peu demandés par leurs clients.



Cultures protégées par un filet insects-proof





Altise des crucifères (*Phyllotreta* sp.)


En Alsace, une expérimentation menée chez un maraîcher bio par Planète Légumes a montré l'efficacité de laisser un couvert broyé ou d'ajouter un mulch de luzerne pour réduire les dégâts d'altises. La présence de mulch pourrait être une source de confusion pour les altises. L'expérimentation est reconduite en 2020 pour confirmer les résultats.


Les formations de l'hiver ont également permis d'insister sur la qualité des plants, qui doivent reprendre vite et bien, qui ne sont pas « tendres » mais plutôt « secs et stressés ». Un chou résistant est aussi un chou qui ne manque pas d'éléments nutritifs (par exemple avec un précédent engrais vert), notamment en oligo-éléments. Le maintien de conditions humides est favorable, en particulier un arrosage régulier à la reprise où il est estimé qu'environ 1/3 des besoins en eau du chou doivent être apportés.

 **Lise FOUCHER**
lise.foucher@biograndest.org


 **CHERCHE.** Suite à 1 incendie ayant détruit leur foin, cherche du foin bio de préférence pour vaches allaitantes.
Contact : MALGLAIVE Guillaume, HAROL (88270) : 06 45 49 18 46 - fabienne.claudon@orange.fr


 **VEND.** Balle ronde de paille 1,6 m et Balle ronde de foin 1,6 m
Contact : MEYER Didier, EBERBACH : 06 87 13 98 02

 **VEND.** Paille de triticales-pois (2,8ha) en C2 pressée en balles rondes de 200kg ou à venir presser directement après moisson.
Contact : KLEIN Florine, Hochfelden (67) 07 60 84 45 76


 **VEND.** Foin de pré et foin de luzerne bio
Contact : MASSART Xavier, Hauteville (08) : 06 85 26 74 97


VEND. L'association Hugues de Payns propose toute la gamme de Préparations biodynamiques. Nous expédions les commandes dans les meilleurs délais.
Contact : Association Hugues de Payns (Jacques ROLLET et Michel LECLAIRE), jacqrollet@yahoo.fr - 03 51 14 82 60 - 07 68 77 87 28

 **VEND.** Foin de pré et foin de luzerne bio
Contact : MASSART Xavier, Hauteville (08) : 06 85 26 74 97


 **VEND.** Foin bio en balles rondes de l'année dernière
Contact : WATIER Michel, Ardennes : 06 82 32 50 94


 **VEND.** Actuellement élève en terminale d'un bac scientifique, je souhaiterais devenir agricultrice pour reprendre l'exploitation familiale. Je suis actuellement à la recherche d'un maître d'apprentissage pour mes 2 années de BTS ACSE. Mon apprentissage débutera début août. Puis à la rentrée en septembre, j'ai 2 semaines d'entreprises et 2 semaines d'école par mois. Lettre de motivation sur demande : contact-gab88@orange.fr
Contact : LAFONTAINE Perrine, VOSGES : 0633261758 perrine.lafontaine03@gmail.com


 **VEND.** à regret cause renouvellement Taureau limousin né le 31/03/2016 Très bonne conformation et très gentil, adore se faire papouiller Disponible vers mars/avril 2021
Contact : HALLET Jérôme, Baalons (08) : 06 65 31 66 70

 **CHERCHE.** étudiant de la Licence Professionnelle Agronomie à l'IUT Nancy Brabois cherche job d'été sur ferme bio proche de Nancy
Contact : DOHOKOU Komla Xola, proche NANCY : 07 54 04 51 18

 **ACHETE.** porcs charcutiers bio prêt à tuer, des porcelets bio et des cochons de réforme bio
Contact : Ferme des 3 chênes, WINTERSBOURG (57) : 0675047408 ou 0749365152

 **CHERCHE.** emploi saisonnier, disponible dès maintenant et jusqu'au mois de Septembre 2020. Pas d'expérience particulière dans le domaine agricole mais est prêt à apprendre, motivé
Contact : CHERRIER Emilien, Langres (52) : 06 38 43 09 98 / emilien.cherrier@hotmail.fr

 **CHERCHE.** emploi saisonnier 3 jours par semaine en maraîchage bio pour apprendre et pratiquer au maximum en vue installation à plus long terme. Qualité de travail irréprochable, une motivation sans faille et une grande capacité de travail. possible se déplacer départements limitrophes Haute-Marne.
Contact : CHABANE Françoise, POISSONS (52) : 07 67 56 74 23 / francoise_chabane@hotmail.com

 **VEND.** Vend foin c2 première coupe de mai 2020. Mélange luzerne, trèfle, sainfoin
Contact : MARGUENOT Julien, Buxières sur Arce (10) : 06 07 71 17 65

PROPOSE. Prestations de services agricoles: main d'œuvre pour l'aide aux cultures viticoles et maraîchères et possibilité d'aide en élevage. Interventions toute l'année sur le Bas-Rhin
Contact : Entreprise Patricia Willmann, Kolbsheim (67) : 06 62 55 71 57- pwillmann@estvideo.fr

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 !

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



Rencontres

Faire face à la sécheresse en élevage bio : piste d'adaptation et partenariats entre producteurs

Affronter le changement climatique à long-terme
C'est cette réflexion que le réseau des groupements bio du Grand Est vous invite à partager collectivement. Éleveurs et céréaliers, échangeons pour établir des relations gagnant-gagnant face aux changements climatiques.

Au programme de ces rencontres :

Point sur la situation régionale et actions lancées par le réseau bio ; réflexion autour des pistes pour améliorer la résilience des élevages bio face au changement climatique ; lancer des partenariats entre agriculteurs : Qu'a-t-on le droit de faire ? Parlons de prix (construction, négociation) ; témoignage d'un partenariat ; temps de rencontre individuel acheteurs / vendeurs.

A l'issue de cette rencontre, Bio en Grand Est vous mettra à disposition une boîte à outils pour faciliter les échanges entre agriculteurs (modèles de contrats, grille de calcul de prix, etc).

En septembre octobre des rendez-vous seront organisés pour échanger.

En attendant, n'hésitez pas utiliser la bourse d'échange Bio en Grand Est. en cas de grosses difficultés, les chargées de missions élevage et vos animateurs GAB sont à votre disposition.

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION VÉGÉTALE

Réunion

Découverte de la viticulture biologique

24 juillet 2020 MATIN Lieu : Mailly-Champagne (51)

24 juillet 2020 APRES MIDI Lieu : Ecueil (51)

Avec des représentants de Bio en Grand Est, de l'ACB, du Grand Reims, de la CDA51 et du Centre Nicolas Feuillatte

Contact : Justine CNUDE : justine.cnude@biograndest.org

/ 06 40 79 06 60

Vigne Bio Ouverte

La Biodiversité en viticulture Biologique

7 juillet - 9h à Neuville-sur-Seine (10)

chez Vincent Couche

Contact : Justine CNUDE : justine.cnude@biograndest.org

/ 06 40 79 06 60

Vigne Bio Ouverte

La conversion vers la viticulture Biologique

9 juillet - 14h à Janvry (51)

chez Alexandre Lamblot

Contact : Justine CNUDE : justine.cnude@biograndest.org

/ 06 40 79 06 60

Vigne Bio Ouverte

Les alternatives au Cuivre en Viticulture Biologique

21 juillet - 14h à Mardeuil (51)

chez Vincent Charlot

Contact : Justine CNUDE : justine.cnude@biograndest.org

/ 06 40 79 06 60

LES RENDEZ-VOUS GRAND PUBLIC

Marché

Marché bio du 14 juillet

14 juillet - Ferme du bien être à Gérardmer (88)

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



Fête

Fête du lait

30 août 2020

Association Ecolonie - Hennezel (88)

Ferme de Bonnefontaine - Le Tholy (88)

Ferme Schmitt - Fillières (54)

Plus d'information :

www.biograndest.org

<https://fete-du-lait-bio.fr/>

Retrouvez les producteurs Bio du Grand Est à la 74ème Foire de Châlons-en-Champagne !



3 rendez-vous :

- Carrefour des collectivités

04 > 05 SEPTEMBRE

- Journée BIO / Conférence organisée par Bio en Grand Est

sur le thème de la résilience alimentaire locale

07 SEPTEMBRE

- Journée INAO dédiée aux signes officiels de l'origine et de la qualité

09 SEPTEMBRE

Plus d'informations sur www.biograndest.org