

Les Lettres AB



• Bio en Grand Est •

LE MAGAZINE DES PRODUCTEURS BIO DU GRAND EST

N° 28 | AVR. 2020

DOSSIER

Une production de betteraves sucrières bio en Europe en pleine expansion

page 6



PORTRAIT DU MOIS

Rencontre avec Vincent LAULER, jeune éleveur de montagne (67)

page 10

CRISE SANITAIRE : INFORMATION

page 3



ENTRAIDE PRODUCTEURS BIO
DU GRAND EST

Une initiative de



• Bio en Grand Est •

Retrouvez le forum mis en place par BIO EN GRAND EST pour permettre aux agriculteurs bio du Grand Est de se soutenir et de s'entraider suite à la crise sanitaire actuelle : <https://biograndest-entraide.forumactif.com/>

LES PARCS NATURELS RÉGIONAUX EN GRAND-EST ET LA BIO

page 5

LOGEMENT DES VEAUX D'ÉLEVAGE : LE DOSSIER AVANCE , DES INCERTITUDES PERSISTENT

page 12

OBSERVATOIRE DES CIRCUITS COURTS EN BIO : PARTENARIAT AVEC PANIER LOCAL

page 13

www.biograndest.org

facebook.com/agriculturebioGE

twitter.com/bioGrandEst

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

- Crise sanitaire : informations – p. 3
- Révision du règlement bio : les règles détaillées sur la production ENFIN votées ! – p. 3

NOTRE RÉSEAU

- Journée d'informations sur la Bio en Meuse ! – p. 4
- Les Parcs Naturels Régionaux en Grand-Est et la bio – p. 5

DOSSIER

- Une production de betteraves sucrières bio en Europe en pleine expansion – p. 6

PORTRAIT

- Rencontre avec Vincent Lauler, jeune éleveur de montagne – p. 10

TECHNIQUE ET FILIÈRES

- Logement des veaux d'élevage : le dossier avance – des incertitudes persistent – p. 12
- Observatoire des circuits courts en bio : partenariat avec Panier local – p. 13
- Vente de céréales entre agriculteurs : attention réglementation ! – p. 14

ANNONCES – p. 15

AGENDA – p. 16

EDITORIAL

Le temps des solidarités



Julien SCHARSCH
président de Bio Grand Est

Nous vivons une crise sanitaire mais nous ne sommes pas en guerre. Le monde du vivant est vaste et imprévisible et plutôt que de déclarer la guerre à un virus, il s'agit aujourd'hui de nous adapter et de nous protéger.

Nous, producteurs et productrices Bio auront, c'est sûr, beaucoup de choses à dire et à proposer après la crise. Pour orienter notre société vers plus de résilience et vers une attention plus grande à l'endroit des métiers essentiels que nous redécouvrons aujourd'hui.

Mais au plus fort de cette crise, l'heure est avant tout au soin et à la solidarité.

C'est pourquoi l'ensemble de l'équipe de Bio en Grand Est reste mobilisé et joignable pour vous accompagner et tenter d'apporter des réponses à vos questions.

Depuis le début de cette crise, le réseau FNAB fait remonter les questions et problématiques de terrain identifiées par les GAB et GRAB auprès des Ministères. Ce travail aide à alimenter la FAQ mise en ligne par le réseau des Chambres d'Agriculture.

A notre niveau, nous communiquons les informations à notre disposition (via un mailing et notre site internet). Il nous semble également indispensable d'ouvrir un lieu de partage et d'échanges pour que vous puissiez vous exprimer mais aussi demander de l'aide ou en proposer. C'est ce que nous vous proposons sur <https://biograndest-entraide.forumactif.com>.

N'hésitez pas à nous solliciter pour toute question, problématique ou soutien dont vous auriez besoin. Le confinement n'exige pas la fin des actions collectives et nous appelle à la solidarité.

Prenons le plus grand soin les uns des autres et poursuivons notre activité essentielle pour nourrir nos concitoyens.

Une initiative de Bio en Grand Est

Retrouvez le forum mis en place par BIO EN GRAND EST pour permettre aux agriculteurs bio du Grand Est de se soutenir et de s'entraider suite à la crise sanitaire actuelle : <https://biograndest-entraide.forumactif.com/>



• 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

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 : 28 avril 2020
ISSN : 2558-7668

NOUS CONTACTER :
com.biograndest@gmail.com

CRISE SANITAIRE : INFORMATIONS

La crise sanitaire actuelle bouleverse complètement notre quotidien et nos conditions de travail.

Pour une information régulièrement mise à jour spécifique à l'agriculture consulter les sites de la FNAB (https://cutt.ly/FANB_Covid) et de l'APCA (https://cutt.ly/APCA_Covid).

Pendant le confinement les agriculteurs peuvent-ils continuer leurs activités professionnelles ? Et leurs salariés ? Les prestataires de services ?

Oui, les agriculteurs pourront continuer à travailler comme leurs salariés, en respectant les règles de déplacement ainsi que les mesures « barrières », disponibles et actualisées sur le site du gouvernement.

Le respect de ces mesures est obligatoire. En cas de détection d'un cas de Covid19, ce sont l'ensemble des personnes ayant eu des liens étroits (c'est-à-dire ayant eu des contacts à moins d'1 mètre ou dans un espace clos au-delà de 15 minutes) avec le cas confirmé qui devront être en confinement.

Plus d'informations : www.interieur.gouv.fr

Les entreprises agricoles peuvent-elles bénéficier de mesures de soutien ? Si oui, quelles sont elles ?

Face à l'épidémie du Coronavirus COVID-19, le gouvernement a mis en place des mesures de soutien immédiates aux entreprises. A notre connaissance, il n'y a pas, pour le moment, d'aides spécifiques pour le secteur agricole. Les aides actuellement proposées sont en cours d'expertise pour vérifier qu'elles concernent bien les exploitations agricoles.

Pour plus d'informations : <https://www.economie.gouv.fr/coronavirus-soutien-entreprises#>



BRÈVES

MAINTENIR LE LIEN AVEC LES CONSOMMATEURS

Des solutions sont expérimentées afin de développer les points d'approvisionnement alimentaire suite à la fermeture de nombreux marchés et l'interruption de la restauration collective. N'hésitez pas à les reproduire. Voici les principaux types d'alternatives recensées à ce jour, il est à chaque fois précisé le statut juridique de cette initiative :

Développer la vente directe sur les fermes en regroupant les produits de plusieurs fermes (autorisé sans dérogation préfectorale si seul le producteur.trice de la ferme regroupe les produits des autres paysan.ne.s et les commercialise)

Marchés à la ferme : regrouper les produits de plusieurs fermes en organisant un marché à la ferme, où chaque producteur commercialise ses produits comme sur un marché (à priori soumis à dérogation préfectorale car considéré comme un marché, une demande de sécurisation réglementaire a été faite auprès du ministère de l'agriculture).

Se rapprocher des **plateformes de vente en ligne** : De nombreuses plateformes de vente en ligne existent. Certaines d'entre elles travaillent à l'intégration de nouveaux producteurs dans l'urgence.

Encourager les producteurs à mettre en place des **groupements d'achat par village ou par quartier**. Par exemple en distribuant dans les boîtes aux lettres les numéros des producteurs pour passer les commandes et en groupant les livraisons (les livraisons chez des particuliers sont autorisées sans dérogation).

Mettre un stand seul devant un magasin, petit commerçant ou parking privé de grande surface. Il nécessite l'accord du commerçant. Nous n'avons pas encore validé la possibilité de recourir à cette option.

Créer une AMAP. Pour ça, vous pouvez vous reporter au site internet du Miramap : <http://miramap.org/-Les-AMAP-.html>. A notre connaissance, les AMAP peuvent poursuivre leur activité normalement en respectant les mesures barrières.





NOTRE RÉSEAU

BRÈVES

REJOIGNEZ-NOUS !

La campagne d'adhésion 2020 est lancée.

Notre réseau réunit l'ensemble des opérateurs bio du Grand Est : producteurs, préparateurs, transformateurs, distributeurs.... Il favorise rencontres, échanges et réflexions pour agir ensemble au développement et à l'avenir de la bio dans notre région. Votre participation est essentielle pour nous permettre de prendre en compte vos attentes et vous soutenir dans le développement de votre activité bio.

Le bulletin d'adhésion est disponible sur notre site internet ou auprès de l'animateur de votre GAB !



Nadine PIBOULE
nadine.piboule@biograndest.org

CONVENTION API RESTAURATION ET BIO GRAND EST

Début mars a eu lieu la signature de la Convention de partenariat entre Api cuisiniers d'Alsace, la Chambre d'Agriculture d'Alsace, Alsace Qualité et Bio Grand Est.

Api Cuisiniers d'Alsace représente environ 65 restaurants sur le territoire alsacien et environ 20 000 repas par jour.

L'objectif de la convention est d'améliorer l'approvisionnement en produits bio locaux et locaux des sites de restauration de la société API sur l'Alsace en augmentant les pourcentages et de suivre l'évolution de ces statistiques.

Un des projets en cours est de mettre en place des produits socles bio locaux (pommes, carottes, céleri) dans les cuisines centrales à partir de septembre 2020.



Marie STREISSEL
marie.streissel@biograndest.org



JOURNÉE D'INFORMATIONS SUR LA BIO EN MEUSE !

Cette journée à l'initiative du GAB 55 et de la Chambre d'agriculture a été organisée début mars à Benoitte Vaux. Elle a rassemblé plus de 50 agriculteurs, pour la plupart de nouveaux producteurs en réflexion sur un projet bio, et quelques « jeunes convertis ».

Les participants ont reçu des informations générales sur le développement de l'AB, le cahier des charges, la préparation à la conversion et l'organisation des 2 réseaux Bio en Grand Est et Chambre d'Agriculture. Ils ont également alterné avec des temps d'échanges sous forme d'ateliers regroupés par filières Cultures/Elevage/Arbo-viti et Autres Productions (petits élevages/Maraîchage). Dans chaque atelier, les principaux opérateurs présentaient l'historique de la filière ainsi que les particularités et le fonctionnement actuel de chacun des organismes. L'après-midi s'est poursuivie après des retours d'expériences de producteurs lors d'un pot d'échange.

L'ensemble des producteurs et des opérateurs étaient globalement satisfaits de cette journée riche en échanges. Chacun a pu repartir avec des éléments nouveaux pour aborder au mieux sa réflexion et discuter avec ses principaux interlocuteurs potentiels en Bio.

Un merci particulier aux opérateurs présents pour leur participation à cette journée, qui n'est qu'un premier pas vers d'autres journées d'échanges communs en faveur de l'Agriculture Bio.



Ludovic REMY
ludovic.remy@meuse.chambagri.fr





LES PARCS NATURELS RÉGIONAUX EN GRAND-EST ET LA BIO

Vosges du Nord, Ballons des Vosges, Lorraine, Montagne de Reims, Forêt d'Orient, Ardennes... Ces 6 territoires, à forte valeur patrimoniale, ont comme point commun d'être des aires de Parcs Naturels Régionaux. Ces structures visent surtout le développement économique et social des territoires et la préservation des ressources naturelles. Des projets communs entre agriculteurs bio et les parcs sont déjà nombreux et ne peuvent que se renforcer à l'avenir.

Les Parcs Naturels Régionaux sont des territoires de projets : ils rassemblent des communes adhérentes autour d'une charte, valable 12 à 15 ans, et définissant le projet politique de développement durable.

Une charte comme ADN et des commissions pour développer des projets de valorisation

Toutes les chartes des Parcs du Grand Est évoquent l'agriculture biologique sous différentes formes : favoriser, promouvoir, accompagner, ou encore soutenir. Pourtant, aucune des chartes ne fixe des objectifs précis sur l'agriculture biologique. La charte n'est pas un outil règlementaire de mise sous cloche de l'environnement, il n'y a ni contraintes ni interdictions. Les thématiques agricoles sont traitées au sein d'une commission dédiée dans les territoires, et en lien avec une commission Inter-Parc « agriculture et ressource locale » au niveau régional. Les parcs ont la capacité à mobiliser des acteurs, à monter et à appuyer des projets de développement durable : plans alimentaires territoriaux (PAT), projets agro-environnementaux et climatiques (PAEC) ouvrant la voie aux aides MAE, et divers projets structurants liés à des filières spécifiques : herbe, lait, fibres naturelles textile, etc.

Bio en Grand Est travaille avec les Parcs de notre région

Par exemple, Bio en Grand Est a participé aux comités de pilotage de l'étude « développement d'une filière locale "blés meuniers" » mise en place par le Parc Naturel Régional de Lorraine (54-57). Grâce à ce travail, le scénario d'une filière bio a été retenu.

Le PNR des Ballons des Vosges s'implique en tant que partenaires sur des projets autour de la biodiversité portés par Bio en Grand Est. Le PNR de la Forêt d'Orient après avoir travaillé sur l'approvisionnement local de la restauration collective a souhaité étendre ses actions vers d'autres débouchés, celui de la RHD sur son seul territoire étant trop petit. Également au menu : un travail visant à maintenir l'élevage herbager dans une perspective de préservation de la ressource eau et de la biodiversité, et particulièrement des zones humides, accompagné par Bio en Grand Est. La question de l'alimentation est également au cœur des projets des PNR Vosges du Nord et Pays, et de la Montagne de Reims. Les producteurs bio de ces territoires et Bio en Grand Est suivent ces projets de près.



Christophe RINGEISEN
christophe.ringeisen@biograndest.org

BRÈVES

ELISE SCHEEPERS DE RETOUR



Après quelques mois d'absences en raison d'un congé maternité, Elise SCHEEPERS a repris son poste au sein de l'équipe de Bio en Grand Est pour accompagner les projets en élevage bovin (conversion, filière, technique...).

Pour la joindre :

elise.scheepers@biograndest.org

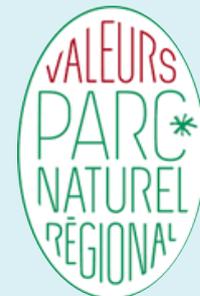
07 68 20 71 74

Une marque collective

« Valeurs Parc naturel régional »

Pour faciliter l'engagement des acteurs du parc dans une démarche collective et solidaire, la marque nationale « Valeurs Parc naturel régional » a été déployée en 2016 et monte en puissance : Albatros o8 (maraîchage, dpt o8), Les Herbes du Valtin (plantes aromatiques, dpt 88), Plantes et potions (plantes aromatiques, dpt 88) et la ferme d'Alteville (bovins viande, dpt 57) sont à ce jour les producteurs bio bénéficiant de cette marque dans le Grand Est. Le référentiel de la marque impose une démarche de progrès, sans pré-requis nécessaire. Et certains référentiels locaux intègrent parfois la nécessité d'engagement d'une réflexion vers la bio, par exemple à travers la réalisation d'un diagnostic de conversion.

Plus d'information : consommer-parc.fr





UNE PRODUCTION DE BETTERAVES SUCRIÈRES BIO EN EUROPE EN PLEINE EXPANSION

Depuis 2000, des sucreries européennes se sont tournées vers la bio. Toutefois, l'augmentation de la concurrence entre les sucreries, liée à l'arrêt de la politique des quotas betteraviers (fin 2016), et l'essor de la bio avec une augmentation des conversions ont accentué ce phénomène.

En 2018, un projet, financé par le Conseil Régional et porté par Bio Grand Est, a été lancé en partenariat avec la FRCUMA Grand Est et les Chambres d'agriculture de la Marne et de l'Aube. L'objectif est d'accompagner le développement de la filière de la betterave sucrière bio en Champagne-Ardenne, que ce soit au niveau de la production au champs (suivis techniques, essais, informations, ...) ou au niveau de l'aval (état des lieux des filières européennes, recherche d'autres filières de valorisation, ...).

Dans ce cadre, une étude des filières betterave sucrière bio européennes a été conduite en 2019 par Ecozept et Célia Dupetit pour Bio en Grand Est. Une recherche bibliographique et des interviews ont été réalisées. Ainsi, ont été enquêtées deux personnes de Sucre Suisse SA et Bio-Suisse pour la filière suisse, la Raffinerie Tirlémontoise et le syndicat des betteraviers pour la filière belge et deux producteurs du groupement Rebio livrant à Sucre Suisse SA pour la filière allemande. En France, nous avons pu compter sur la participation de Bio Hauts-de-France et l'ITAB a été enquêté. Une synthèse des résultats de cette étude est présentée dans ce dossier.



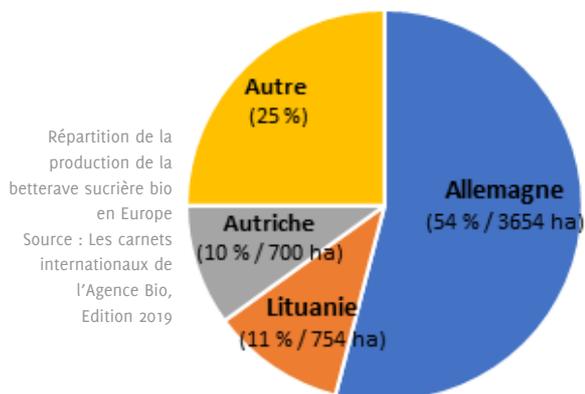
LE SUCRE BIO : UN MARCHÉ EN PLEIN ESSOR

En 2018, la consommation mondiale de sucre bio était de 320 000 tonnes, soit entre 0,2 % et 0,6 % de la consommation mondiale (environ 180 millions de tonnes). En 2018, l'Amérique du Nord est le premier marché pour le sucre bio (220 000 tonnes, 95 % importés), suivie de l'Europe (120 000 t), l'Asie (90 000 t), et le Brésil. D'ici 2023, le marché mondial du sucre bio devrait augmenter de 15 %, porté notamment par la part croissante du bio sur le marché des boissons, des plats préparés et de la boulangerie industrielle.

En Europe, environ 10 % seulement du sucre bio en 2018 provenait de la betterave sucrière issue de filières du nord de l'Europe, le reste étant issu de la filière canne à sucre. La consommation annuelle de sucre bio française est estimée autour de 50 000 tonnes qui, jusqu'en 2019, étaient importées en totalité.

LA PRODUCTION DE BETTERAVE SUCRIÈRE BIO EN EUROPE

En 2017, 6 200 ha de betteraves sucrières bio étaient cultivées dans l'Union européenne, soit 59 % de plus qu'en 2016. Selon l'Agence bio, la production bio dépasserait 6 700 ha en 2018, soit une progression de 9 % et 0,5 % des surfaces betteravières européennes. En 2018, la betterave sucrière bio est essentiellement cultivée en Allemagne (3 654 ha, 54 % des surfaces de l'UE), mais également en Lituanie, en Autriche (cf. graphique). En 2019, la culture de betteraves sucrières bio démarre en France (environ 650 ha).



Zoom sur la Suisse et l'Allemagne

La betterave est cultivée tous les 4 à 5 ans sur une parcelle. Les céréales sont des précédents intéressants. Un exemple de rotation dans le sud de l'Allemagne pourrait être : prairies temporaires (2 ans) – maïs ensilage – blé d'hiver – betterave sucrière – épeautre d'hiver – orge d'hiver.

En général, un labour et un faux-semis sont réalisés. Les variétés semées (semences conventionnelles non traitées) sont principalement Samuela pour la Suisse et Kleist, Hannibal et Marley de Stube D&S, Danicia et Annarosa de KWS Saat, et BTS8750N de Betaseed pour l'Allemagne.

La régulation des adventices est le plus grand défi. Malgré différents passages de désherbage mécanique (ex : herse étrille) entre les rangs, beaucoup de désherbage manuel restera nécessaire (en moyenne 150-180 heures par hectares). Pour trouver la main d'œuvre, chaque exploitation cherche sa solution : construction de logements, collaboration avec des producteurs de fraises et d'asperges, ...

LA TRANSFORMATION INDUSTRIELLE DES BETTERAVES SUCRIÈRES EN EUROPE

Depuis les années 2000, des filières de sucre de betterave bio ont été développées en Europe en se basant sur des sucreries industrielles déjà implantées. Néanmoins, la taille des sucreries existantes ne permet pas un développement progressif des surfaces et des marchés et peut être un frein au développement de filières bio. En 2016, la production de sucre bio de l'Union européenne a été estimée à 50 000 tonnes, soit cinq fois plus qu'en 2010.

Le groupe allemand **Südzucker**, leader mondial du sucre de betteraves bio, produit du sucre bio en début de campagne des betteraves dans 3 de ses usines de transformation :

- L'usine de Rain am Lech (Bavière, Allemagne) depuis 2019, en remplacement de l'usine de Warburg (Westphalie-Rhénanie du nord, Allemagne) qui transformait des betteraves bio depuis 2000 et qui sera bientôt fermée ;

- L'usine de Frauenfeld (Suisse), appartenant à Sucre Suisse SA, en prestation ;

- L'usine de Hrusovany (République Tchèque) depuis 2008, appartenant à la filiale autrichienne Agrana du groupe Südzucker. En 2018, 8 500 tonnes de sucres bio ont été produites (15 jours de transformation à 4 000 tonnes/jour).

En 2013, environ 100 agriculteurs étaient engagés, soit 650 hectares, pour une production de 5 000 tonnes de sucre de betterave bio. Leur production doit avoir augmenté aujourd'hui mais aucune information plus récente n'a pu être obtenue au cours de l'enquête.

Le nouveau site de Rain am Lech est plus central pour capter les betteraves de sucreries filiales du groupe. En effet, Saint Louis dans le nord de la France et la Raffinerie Tirlémontoise en Belgique prévoiraient à moyen terme de collecter des betteraves bio pour approvisionner le nouveau site certifié du groupe Südzucker.

En Autriche, l'usine du groupe **Agrana** est certifiée AB pour l'Europe, Biosuisse et également NOP pour les Etats-Unis.

- Nom de la sucrerie
● Sucrerie produisant du sucre de betterave bio
- Pays d'approvisionnement de la sucrerie (code couleur)
●
- Sucrerie réalisant des essais pour transformer du sucre de betterave bio
●



En 2018, les betteraves bio de 210 agriculteurs (1 320 ha) étaient livrées à Agrana en provenance essentiellement d'Autriche (55 000 tonnes) et d'autres pays européens (5 000 tonnes). Le rendement moyen était de 46 tonnes par hectare avec une richesse moyenne à 17,4 %. Les produits finis bio sont commercialisés en épicerie sous la marque « Wiener Zucker » ou vendus à l'industrie agro-alimentaire (sucre cristal, sucre glace, sucre spécial confiture).

Le groupe allemand **Nordzucker**, second groupe sucrier européen, a relancé sa production de sucre de betterave bio en 2018, précédemment arrêtée en 2008. En 2019, Nordzucker a étendu sa zone de collecte (Allemagne, Danemark, Suède et Lituanie). Trois de ses usines, certifiées bio, transforment des betteraves bio en début de campagne : Kėdainiai (Lituanie), Nykøbing Falster (Danemark) et Schladen (Allemagne) qui a transformé 9000 tonnes de betteraves bio en 2018 pour une production d'environ 1 500 tonnes de sucre. En Allemagne, le groupe contractualise avec des producteurs indépendants de Bioland et de Naturland.

Depuis 2000, le groupe **Sucre Suisse SA** produit du sucre de betterave bio dans l'usine de Frauenfeld en Suisse. Il contractualise avec des producteurs suisses ou du sud de l'Allemagne certifiés BioSuisse, Bioland ou Demeter. Les betteraves bio sont acheminées à l'usine par train (70 %) dans un rayon de 420 km ou par camion (30 %) dans un rayon de 250 km. Le stockage est intermédiaire au bord du champ (1 à 2 jours maximum) ou directement dans la sucrerie. La logistique est organisée par le groupe à partir de la station de collecte (dans la majorité des cas une gare) et le reste du transport (20 km en moyenne) est pris en charge mais géré par les agriculteurs.

Le groupement de producteurs Rebio, issu de Bioland en Allemagne, livre à l'usine de Frauenfeld. En 2019, cela représente 140 agriculteurs pour 1 070 hectares de betterave

sucrière bio situés en Bavière et en Bade-Wurtemberg. En Suisse, 46 agriculteurs livraient pour le groupe en 2019 pour une surface totale de 66 hectares. En 2019, les producteurs livrant à Sucre Suisse SA avaient un rendement moyen de 60 tonnes par hectare et une richesse moyenne de 17,5 %.

La transformation à l'usine de Frauenfeld se déroule en début de campagne à un débit de 6 000 tonnes par jour (contre 10 000 tonnes par jour en conventionnel). Environ 400 tonnes de betteraves bio sont perdues lors de la transition avec les betteraves conventionnelles. En 2018, 60 500 tonnes de betteraves bio (poids net) ont été transformées, soit 9 000 tonnes de sucre bio produites.

A l'issue de la transformation, du sucre cristal blanc est obtenu, ainsi que des co-produits : la pulpe de betterave et la mélasse qui sont respectivement valorisées en alimentation animale bio et dans l'industrie de la levure (bio et conventionnel). Le groupe Sucre Suisse SA a pour objectif de produire 10 000 à 15 000 tonnes de sucre bio. Jusqu'à maintenant, la croissance en sucre bio du groupe était de plus de 10 % par an. La commercialisation est principalement réalisée en Suisse et en Allemagne. Comme les betteraves sont produites et transformées en Suisse (hors UE), le groupe est soumis à une taxe importante, ce qui constitue un frein de développement qui s'ajoute au prix élevé du sucre blanc bio.

En 2018, **Cristal Union**, puis **Tereos**, deux importants

	Südzucker	Sucre Suisse SA (Producteurs de Rebio)	Sucre Suisse SA (Producteurs suisses)	Nordzucker
Contrats	Annuels	Jusque 3 ans*	Jusque 3 ans	Annuels ou sur 3 ans
Présence de quotas	Oui, dépassement de 250 % possible	Non	Non	-
Prix de base des betteraves bio en 2018	110 €/t pour une richesse de 17,4 % (transport inclus)	80 € /t** pour une richesse de 16 %	110 € /t** pour une richesse de 16 % + Prime bio (27 €/t) ou prime à la conversion (36 €/t) payée en partie par l'Etat	95 €/t (contrats annuels) et 100 €/t (contrats de 3 ans) pour une richesse de 17,9 %
Logistique gérée par le groupe	Organisée à partir du bord de champ, voire à partir de la récolte	Organisée à partir de la station de collecte (souvent une gare). Les agriculteurs organisent le transport champ-point de collecte mais sont rémunérés pour.		Chargement, transport et nettoyage des betteraves pris en compte.

* Contrat tripartite Sucre Suisse SA – Rebio – Agriculteurs

** Suppléments pour le transport jusqu'au point de collecte, une teneur élevée en sucre, le rendement, la tare-terre, une prime de livraison printanière et pour la durée de récolte.

industriels français de la filière annoncent le démarrage d'une filière bio dans leur groupe. Ainsi, près de 200 ha semés sur des exploitations bio et en conversion ont été exploités par Tereos en 2019 et les betteraves ont été transformées à la sucrerie d'Attin. En 2020, une production pourrait démarrer à Artenay (pour le sud de Paris) et dans une usine de Picardie. De son côté, Cristal Union a contractualisé 460 ha et la transformation a été concentrée sur l'usine de Corbeilles-en-Gâtinais. En 2020, le groupe souhaitait doubler les surfaces exploitées et aurait déjà

860 ha contractualisés. Leur objectif final serait d'arriver à 1 500 - 2 000 hectares.

Enfin, d'autres projets d'usines certifiées bio sont à l'étude en Europe. La sucrerie néerlandaise Suiker Unie, qui exploitait des betteraves bio jusqu'en 2004, réalise des essais au champ et un projet pilote serait en cours sur son site d'Anklam (Allemagne). En Belgique, le groupe Iscal a commencé à réaliser des essais de betteraves sucrières bio.

DES FILIÈRES ALTERNATIVES AU MODÈLE INDUSTRIEL : LES MICROSUCRERIES

En Allemagne, une dizaine d'entreprises de transformation produisent du jus de betterave bio et du sirop. Leur capacité de production serait autour de 10 à 20 tonnes par jour.

En Haut-de-France, un projet porté par Bio Hauts-de-France est en cours et une microsucrerie bio sera opérationnelle d'ici 2 à 3 ans. La capacité de transformation sera d'environ 100 tonnes de betterave par jour. Le produit final sera du sucre cristallisé qui comportera des minéraux et des

oligoéléments (sucre brun-gris). A ce jour, une dizaine de producteurs bio, des transformateurs et des distributeurs sont impliqués. Il y a une volonté de créer une filière équitable où le prix sera basé sur le cours du sucre mais aussi sur les coûts de production de la betterave bio en local. Ainsi, la création d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) est prévue et le produit sera labellisé commerce équitable nord-nord.

En conclusion, entre la fin des quotas, la baisse des prix, les restructurations d'entreprises et la concurrence internationale, la filière betteraves sucrières connaît actuellement un grand chamboulement. Les sucreries jouent ainsi la carte de la diversification et le bio en fait partie. Elles recherchent des volumes de betteraves bio pour faire fonctionner leurs usines et sont prêtes à aller les chercher loin. Dans ce contexte très concurrentiel, avec un marché du sucre de betterave bio en croissance, les producteurs ont un fort pouvoir de négociation avec les sucreries. Avant de s'engager, il ne faut pas sous-estimer les coûts de production (désherbage manuel) qui peuvent se révéler très différents d'une année sur l'autre. La provenance locale est une plus-value pour le sucre bio et le marché semble avoir de beaux jours devant lui en France comme chez nos voisins européens.



Aurélie PARANT-SONGY
aurelie.songy@biograndest.org

Retour sur la campagne 2019 dans le Grand Est

- L'année 2019 a été la première année de production de sucre de betterave bio en France et notamment dans le Grand Est (ex-Champagne-Ardenne).
- Après la réalisation possible de bons faux-semis permise par un printemps sec, les semis se sont déroulés de mi-avril à mi-mai (10 jours de décalage par rapport au conventionnel). La densité de semis a été de 60 000 pieds/ha (en repiquage) à 160 000 pieds/ha (pour les semis tardifs). Puis, un mois de mai froid a entraîné un démarrage lent des betteraves et une levée hétérogène. L'été chaud et sec a limité la croissance des betteraves, mais également la pression maladie. En moyenne, 96 heures par hectare de désherbage manuel ont été réalisées. En fin de cycle, la rouille et l'oïdium sont apparus.
- L'ensemble des betteraves sucrières bio de la Champagne (150 ha pour 20 producteurs) ont été collectées par Cristal Union avec un arrachage conduit entre le 25 octobre et le 19 novembre 2019 et une transformation à l'usine de Corbeilles-en-Gâtinais entre le 20 et le 23 novembre 2019 (en cours de campagne). Les rendements ont été très hétérogènes avec une moyenne de 45 tonnes/ha en Champagne et la richesse était en moyenne de 16,73 % sur l'ensemble de la zone collectée par Cristal Union. Le prix en 2019 était de 77 €/tonne à une richesse de 16 %, auquel s'ajoute une prime « maintien de la production » de 300 €/ha conditionnée au semis l'année suivante.
- Cette première année de campagne pour la filière betteraves sucrières bio en Champagne-Ardenne a donc un bilan mitigé. Différentes techniques et stratégies ont été conduites pour la culture de la betterave en 2019, permettant d'acquérir des premières références techniques.



RENCONTRE AVEC VINCENT LAULER, JEUNE ÉLEVEUR DE MONTAGNE À LA FERME DES HUTTEN ET REPRENEUR DE LA FERME FAMILIALE FERME LINDGRUBE

Quelle est l'histoire de la ferme Lindgrube ?

En 1838, mon aïeul Thomas Lauler a construit l'ancienne ferme à Breitenbach. Mon arrière-grand-père avait 12 enfants, et le parcellaire a été morcelé entre les différents enfants. Mon grand-père François était bûcheron et cantonnier et avec ses économies, il a acheté petit à petit du foncier à l'époque où tous les ruraux délaissaient les champs pour aller travailler à l'usine. Il a construit un bâtiment en 1968 et s'est installé sur cette ferme qui était très moderne pour l'époque, avec 10 vaches laitières. Dans les années 80, mon père Gérard s'est installé en exploitation individuelle sur 25 ha. Ma mère Myriam s'est installée par la suite. Mon père a également acheté du terrain, et avait une forte volonté de développer la ferme : construction d'un bâtiment agricole, de bâtiments en stabulation libre, agrandissement et nouvelle laiterie, etc. Il y a aussi eu en parallèle la diversification des activités via le tourisme à la ferme. Dans la famille, nous sommes des innovateurs et des développeurs.

Quel est ton rôle dans cette longue histoire ?

Après mon BEP Bac pro au lycée agricole d'Obernai, j'ai réalisé un BTS en transformation laitière en 2008. Pour pouvoir m'installer, il fallait que je trouve une quinzaine d'ha. J'ai réussi à identifier une ferme à St-Pierre-Bois gérée par un boucher qui était également éleveur, avec 1 000 m² de bâtiment, 40 mères en vaches allaitantes, 70 ha de bonnes prairies. Cette ferme permet de trouver une certaine autonomie en fourrage. Pour l'instant, il faut faire tourner les deux fermes, mais à moyen terme, je vais réduire le troupeau allaitant pour améliorer l'autonomie fourragère globale des deux fermes.

Pourquoi le choix de la bio ?

Pour la ferme Lindgrube, c'était très facile de passer en bio. Les principes de la bio faisaient déjà partie du fonctionnement normal de la ferme, et le fort niveau d'autonomie a limité les surcoûts. Le passage en bio a permis de développer les ventes avec un label reconnu. Pour la ferme des Hutten, cela me tenait à cœur de passer en bio avec une réelle conviction : consommer bio et local, avoir des produits sains



Vincent Lauler et une de ses Salers.

« L'ALIMENTATION 100% HERBE, UN CHOIX POUR OBTENIR DES PRODUITS SAVOUREUX »

et issus des territoires qui soient adaptés aux conditions pédo-climatiques. J'aimerais partager cette vision avec tous ceux qui veulent bien l'entendre.

Quelles sont les choix d'alimentation et de races ?

L'alimentation est 100% herbe pour tous les animaux, sans ensilage. C'est un choix pour avoir une très bonne qualité de produit aussi bien pour les produits laitiers que pour la viande. L'alimentation est un facteur très important pour développer les saveurs et les goûts. La productivité laitière des vaches de race Vosgienne est moyenne (4 500 l). Elles ont ainsi une longévité plus élevée, avec plus de lactation et de vêlage, et réduisent ainsi les coûts d'élevage des jeunes « improductifs » qui coûtent une fortune. A la ferme des Hutten, j'ai fait le choix de faire du Salers pur parce que c'est une race sympathique et rustique qui nécessite peu d'entretien. Le vêlage facile et l'instinct maternel développé des mères Saler étaient des facteurs importants pour la réussite de la ferme des Hutten. En effet, je partage mon

temps entre les 2 fermes, avec 35h/semaine sur chaque ferme.

Transformer à la ferme et vendre en circuit court. Pourquoi ces choix ?

On a toujours souhaité transformer toute la production des fermes, à la fois pour garantir une meilleure valeur ajoutée de nos productions et pour développer l'activité des fermes. A la ferme des Hutten, j'ai lancé la vente directe de viande hachée et de morceaux de viande sous vide. L'abattage a lieu à Rambervillers, une petite structure locale plus rassurante qui propose la prestation de découpe. Je fais l'élevage et la vente. Je développe aussi la vente de burgers bio à partir des produits de chez nous dans le cadre d'événementiels. A la ferme Lindgrube, j'ai créé une recette pour transformer le lait en munster, à l'occasion de l'ouverture d'un magasin de producteurs La Nouvelle Douane à Strasbourg, qui représente un débouché important. Avec l'installation de ma mère Myriam sur la ferme Lindgrube, la production de yaourt a pris de l'ampleur. La distribution sur la région strasbourgeoise s'est beaucoup développée. Le prochain projet, en lien avec d'autres producteurs et acteurs, est le LAB à la manufacture des Tabacs à Strasbourg : c'est assez révolutionnaire de créer un lieu à 100% bio, avec près de 1600 m² en plein Strasbourg, cela fait 5 ans que l'on y travaille.

Quelles sont les clés d'une gestion des ressources humaines réussie ?

Dès 2005, la ferme Lindgrube a engagé ses premiers salariés. La gestion humaine est complexe, avec parfois un turn-over important des salariés. L'humain est très important, et nous avons envie d'améliorer les choses pour aller vers l'entente et le bien-être au travail. Pour moi, l'évolution des activités de la ferme se fera avec les salariés, avec les envies et les compétences de l'équipe.

Quelles sont les évolutions que vous souhaiteriez réaliser ?

Je rêve de développer une activité photovoltaïque pour améliorer encore l'autonomie énergétique. Le projet de séchage en grange est également dans les cartons. Mais la priorité pour le moment est de finaliser la reprise de la ferme familiale. Je suis en phase de reprise de parts et la fusion des deux structures est la seule solution possible.

Quels conseils donnerais-tu à un repreneur pour gérer une transmission dans les meilleures conditions possibles ?

Il s'agit d'être à l'écoute de l'ancien chef d'exploitation et de prendre en considération le travail réalisé. Pour le cédant, une ferme est plus qu'un outil, c'est leur bébé : ils ont créé, travaillé, réalisé d'importants sacrifices familiaux.

Présentation des fermes

Ferme Lindgrube, 67220 Breitenbach

Passage de la ferme en AB en 2000

Main d'œuvre : GAEC à 3 associés avec Gérard (père), Myriam (mère) et Huguette. 2 salariés à la ferme et 4 salariés à la laiterie. Vincent a engagé les démarches pour la reprise de la ferme familiale.

Productions animales : 50 vaches laitières, race Vosgienne, alimentation 100% herbe (à l'exception de quelques compléments).

Production végétale : 75 ha de prairies naturelles.

Transformation : 100% du lait est transformé à la ferme, avec une gamme complémentaire. Répartition des produits (en CA) : 1/3 en yaourt aux fruits, 1/3 fromage Bargkass et Munster, 1/3 en divers produit frais.

Commercialisation : 1/3 aux magasins de producteurs, 1/3 en AMAP, 1/3 tournée locale et vente à divers petits intermédiaires.

Ferme des Hutten, 67220 à St-Pierre-Bois

Passage de la ferme en AB en 2013

Main d'œuvre : Vincent LAULER.

Productions animales : 40 vaches allaitantes, race Salers, alimentation 100% herbe.

Production végétale : 93 ha de prairies naturelles.

Transformation : 1 abattage tous les 2 mois réalisé à Rambervillers, de 2 bêtes en moyenne. Découpe et conditionnement de la viande en prestation à l'abattoir.

Commercialisation : Sur commande, viande en morceaux sous vide et steak hachés. Vincent assure la livraison aux clients.

Les repreneurs doivent être reconnaissants. La transmission est un long chemin à faire à deux, pour que les caractères s'accordent. Le cédant doit aussi savoir faire confiance au repreneur, et laisser faire les jeunes. Ils apprennent en faisant des essais et des erreurs, l'important pour le cédant est de savoir intervenir uniquement au bon moment, lorsque le niveau de risque (financier, sécurité des personnes) est trop important. A ces facteurs humains se rajoute l'estimation du capital qui est très important en agriculture, quasiment impossible à financer pour les jeunes. La transmission est un chemin difficile mais je suis la preuve que c'est loin d'être impossible, c'est déjà ma seconde expérience.



Propos recueillis par
Christophe RINGEISEN
christophe.ringeisen@biograndest.org

LOGEMENT DES VEAUX D'ÉLEVAGE : LE DOSSIER AVANCE – DES INCERTITUDES PERSISTENT

Suite aux échos inquiets sur les difficultés à s'adapter à la nouvelle interprétation réglementaire qui impose un accès à l'extérieur aux veaux d'élevage dès que les conditions le permettent, la commission lait a organisé des journées techniques sur tout le Grand Est afin d'apporter les informations réglementaires en notre possession et d'échanger sur les cas individuels afin d'avancer vers des pistes d'aménagement (de pratiques ou d'installations). Quatre journées ont rassemblé plus de 150 personnes à travers la région. Nous les avons organisées en partenariat avec Ecocert (Philippe Romann) et les Chambres d'agriculture locales (Alsace, Vosges et Ardennes).

Réglementation et position du réseau : encore des évolutions ?

Il reste encore du flou. La CNAB (à l'INAO) planche toujours sur trois points :

- la définition de l'âge jusqu'auquel un bovin est considéré veau : à 6 mois ?
- les précisions d'ouverture et de couverture pour les aires d'exercice extérieures : 3 côtés ouverts et 90 % de couverture maximale, comme pour les porcs ?

ATTENTION ! Ces points-là ne sont pas encore fixés.

Et en parallèle, à la FNAB, la commission lait et la commission réglementation ont travaillé à une proposition : rendre la sortie des veaux d'élevage obligatoire seulement à partir de l'âge de 3 semaines. Cela permettrait de maintenir le travail d'adoption par des tantes en bâtiment dans les meilleures conditions et cela réduirait les contraintes pour les lots qui sont vendus avant 3 semaines.

Ces points-là sont encore de gros points d'interrogation. Nous ne vous encourageons donc pas à vous lancer dans vos projets d'aménagements (sauf s'ils ne dépendent pas des questions ci-dessus).

Accompagner les aménagements : techniquement et financièrement ?

Nous nous sommes rapprochés des services bâtiments des chambres d'agriculture qui ont animé les journées techniques avec nous. Ils sont au courant de la problématique et prêts à vous conseiller.

En ce qui concerne l'aspect financier, la Région connaît la problématique et est ouverte à la discussion. Afin d'échanger de manière concrète, nous avons besoin de connaître le nombre de projets sur le territoire et les montants d'investissements correspondants.

Afin d'avoir la vision la plus fine possible, Bio en Grand Est lance une grande enquête auprès des éleveurs laitiers bio.

Nous avons besoin de toutes vos réponses afin que notre analyse soit la plus proche possible des besoins réels.

Enfin, n'oubliez pas que c'est en étant un réseau représentatif que nous sommes crédibles face aux institutions. Adhérer à votre GAB, c'est donner du poids à nos actions !



Danaé GIRARD
danae.girard@biograndest.org

Exemples d'aménagement vus en réunion :

A Sarre-Union (67), l'EARL de la Sarre n'a pas encore trouvé de solution pour la sortie des veaux de plus de 8 jours mais les nouveaux-nés prennent déjà le soleil en extérieur.

A Margut (08), le GAEC du Bois Normand a réalisé une ouverture dans le mur donnant accès à une pâture (cf. photo ci-contre). Des lanières en plastique ferment l'ouverture. Une caméra, installée durant 24h, a permis d'observer le comportement des veaux. L'éleveur était très surpris de voir à quel point ils sortaient en plein mois de février.

Au Thillot (88), au GAEC du Vacceux on sort déjà les veaux de 1 mois aux beaux jours sur une pâture toute proche afin de les habituer au fil. La sortie des plus jeunes par le même moyen semble l'option la plus simple.

A Lamarche (88), le GAEC des Entonnoirs a créé une ouverture dans le mur et aménagé avec une grande porte et des barrières. Ici, beaucoup d'auto-construction ; seules les barrières sont achetées neuves sur mesure.



OBSERVATOIRE DES CIRCUITS COURTS EN BIO : PARTENARIAT AVEC PANIER LOCAL

La FNAB a engagé un partenariat avec Panier Local pour la création d'un observatoire des circuits courts en bio. Panier Local est un éditeur de logiciels qui propose des outils en ligne dédiés à la distribution en circuit court. Entre le 1er octobre 2018 et le 30 septembre 2019, l'ensemble des clients de Panier Local ont commercialisé 82M€ de produits en circuit court - dont 94% de produits bio - pour près de 4000 producteurs. L'objectif du projet d'observatoire est de consolider et professionnaliser la distribution de produits bio en circuit court, en mutualisant des ressources au niveau national.

Le projet d'observatoire

L'objectif du projet d'observatoire est de consolider et professionnaliser la distribution de produits bio en circuit court, en mutualisant des ressources au niveau national. Cette mutualisation nécessite la construction d'une base de données des transactions en circuit courts, géographique et segmentée, de façon à mettre à disposition au niveau local des indicateurs.

Ces indicateurs permettront ainsi à chaque porteur de projet de comparer son offre avec les statistiques locales. Le réseau pourra le conseiller pour adapter l'offre en s'inspirant des modèles éprouvés et des tarifs pratiqués.

L'observatoire localisé sur un site satellite du site fnab.org affichera la carte des circuits adhérents à l'observatoire. Le projet prévoit au préalable la construction des typologies des clients et produits distribués en circuits courts. Les données seront consolidées au niveau de la FNAB qui les mettra à disposition du réseau Bio en Grand Est.

... pour les adhérents du réseau

Chaque adhérent Bio en Grand Est peut ainsi s'équiper de la solution Panier Local en bénéficiant de tarifs négociés. Il bénéficie de 150€ offerts sur ses frais de déploiement, ainsi que de 3 mensualités à 30€ offertes. Pour une ferme qui démarre la distribution en circuit court, cela permet de s'équiper avec une solution professionnelle sans aucun frais pendant 3 mois, incluant la gestion commerciale ainsi qu'un site internet et une boutique en ligne.

En contrepartie de ces avantages, l'adhérent s'engage à classifier ses clients et produits - avec l'accompagnement de Panier Local - et autorise la FNAB à l'extraction et au traitement anonymisé des données de transactions à des fins statistiques.

Cette adhésion au projet lui permet de bénéficier des statistiques fournies par le groupement auquel il adhère, et d'apparaître dans l'annuaire du site observatoire.



Nadine PIBOULE
nadine.piboule@biograndest.org

L'histoire de Panier Local :

Ce qui a poussé les créateurs du logiciel Panier Local à se lancer dans l'aventure a été le constat que les AMAP n'avaient pas recouru à certains outils internet pour des raisons de coûts. Alors que chacun sait qu'aujourd'hui, une organisation économique ne peut passer à côté des technologies d'information et de communication. Il fallait donc créer un outil mutualisé entre tous types de circuits courts pour le rendre abordable.

Le site Panier Local a été mis en ligne pour la première fois et utilisé comme outil de gestion commerciale par une AMAP en 2007. Le logiciel a ensuite été amélioré et s'est doté de nouveaux services de gestion ainsi que de fonctionnalités pour la vente aux professionnels. Aujourd'hui le logiciel est utilisé par une grande majorité des plateformes bio et locales livrant la restauration collective et sert également d'outil pour différents modes de distribution en circuit court (tournées paysannes, AMAP, magasins fermiers...)

En 2013, Panier Local est nommé lauréat du concours Innova'Bio.

Source : Fiche FNAB : Des outils informatiques pour mettre en oeuvre le projet des producteurs

PANIER LOCAL OFFRES NOS CLIENTS A PROPOS NEWSLETTER DEMO

Panier Local est le partenaire logiciel des circuits courts.

Intéressé en 2005, Panier Local est né d'un constat :

- ▶ Un outil internet peut améliorer le fonctionnement des circuits courts
- ▶ Les outils existants ont un coût de mise en place inaccessible

Ludovic de Beaussac, fondateur de Panier Local, a construit un logiciel mutualisé entre tous les projets permettant ainsi de partager les coûts de développement. Panier Local vous propose un service simple et professionnel adapté à un partenaire engagé. Une équipe d'experts accompagne les circuits pour les aider à utiliser le logiciel au quotidien.

Découvrir nos offres

BRÈVES

**NAISSANCE DE LA BRIQUE 48
À MULHOUSE**

Inscrit dans le Projet Alimentaire Territorial porté par Mulhouse Alsace Agglomération comme un lieu totem emblématique, La Brique 48 est un tiers lieu dédié à l'alimentation durable autour d'un projet de développement à la fois économique, social et écologique en territoire Sud Alsace, où la bio sera une valeur fondamentale. Le projet se concrétise autour d'un lieu partagé sur la zone DMC à Mulhouse sur une surface de 2 200m² et offre aux habitants une alternative durable et locale en matière de consommation alimentaire responsable. Il s'organise autour d'outils d'animations dédiés au grand public, soutenus par les activités de transformation et de vente en circuits courts de produits locaux. Ce projet permettra également de mieux structurer la filière alimentaire locale en Sud Alsace. L'ouverture est prévue en décembre 2020.



Christophe RINGEISEN
christophe.ringeisen@biograndest.org

**LE CHÉBIS BIO MÉDAILLÉ DU
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE**

Un fromage fermier fabriqué dans les Vosges avec du lait de chèvres et de brebis bio du Grand Est remporte la médaille d'argent 2020 du concours général agricole !

Nous vous avons raconté l'aventure de l'association des producteurs de lait de chèvres et brebis bio des 3 provinces (APLCBB des 3 provinces). Ces éleveurs valorisent leur lait avec Biodeal et fabriquent depuis 1 an une tomme au lait pasteurisé bio de chèvre et de brebis, fabriquée artisanalement à Hennezel dans les Vosges au doux nom de CHEBIS. Ce fromage vient d'être récompensé par le concours général agricole au salon de l'agriculture 2020. Les producteurs et Biodeal en sont fiers.



Julia SICARD
julia.sicard@biograndest.org

**VENTE DE CÉRÉALES ENTRE
AGRICULTEURS : ATTENTION
RÉGLEMENTATION !**

Les échanges de matières entre polyculteurs et éleveurs sont encadrés par une réglementation commerciale. Voici un rappel des règles.

Pour les fourrages, les produits doivent être sains, loyaux et marchands. Leur vente est libre et non soumise à une réglementation de marché. Il en est de même pour la vente sur pied de céréales lorsqu'elles ne sont pas récoltées à maturité (et donc utilisées en tant que fourrage).

Pour les céréales, la loi repose sur le principe de la séparation des métiers de production et de stockage / commercialisation. Les agriculteurs doivent passer par un organisme collecteur (OC) agréé par FranceAgriMer. Ils ne peuvent donc pas commercialiser leur production à moins d'être agréés OC. Il est cependant possible de livrer certaines espèces en direct sans transiter physiquement par les silos d'un collecteur agréé Organisme Stockeur (OS). Cette opération nécessite l'accord d'un collecteur agréé qui doit l'enregistrer dans sa comptabilité matière et effectuer les déclarations statistiques correspondantes. Il prélève et acquitte les taxes et cotisations correspondantes.

Espèces concernées :

- Protéagineux
- Riz
- Orge, maïs, seigle et triticale : vente autorisée uniquement sur le territoire de production de la commune et les communes limitrophes. Chaque transport ne peut dépasser 5 quintaux
- Avoine : vente autorisée uniquement sur le territoire de production du département et les départements limitrophes. Chaque transport ne peut dépasser 5 quintaux

Cette livraison en direct n'est pas possible dans le cas du blé (tendre et dur) et du sorgho.

Et les méteils ?

La dénomination « méteil » est réservée au produit de la culture et du battage d'un mélange de blé et de seigle, mélange dans lequel le seigle entre pour la proportion de 50 % au moins, à l'exclusion de tout mélange de blé et de seigle effectué postérieurement au battage. (Art. R. 666-30 du code rural) Dans ce cas, il est nécessaire de passer par un OC.

Pour les autres mélanges de grains : sont soumis au contrôle de FranceAgriMer les mélanges de grains contenant au moins 10 % de blé, de seigle, d'avoine, d'orge, d'escourgeon, de maïs ou de riz. (Art. D. 666-29 du code rural). Il est donc aussi nécessaire de se rapprocher d'un OS.

Pour faciliter vos échanges entre agriculteurs, n'oubliez pas la bourse d'échange de Bio en Grand Est !



Danaé GIRARD
danae.girard@biograndest.org

 **VEND.** génisses P'H pour vêlage à partir de décembre 2020. Issue d'un élevage en bio depuis 2002, tout herbe, indemne de toutes maladies d'élevage et vacciné FCO.
Contact : Hervé PROTIN, RIMOIGNE (08), herveo8.protin@sfr.fr

 **VEND.** Foin bio 2019, petites balles rondes de 16kg de moyenne d:50cm L:70cm à prendre sur place ou livraison possible en sus par 44 balles.
Contact : PORTIER Francis GRANDCHAMP (08) : 03 24 72 27 04

 **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.** 3 génisses pleines Holstein pour v elâges en aout-sept
Contact : Antoine LAMARLE, INOR (55) : 03 29 80 42 71

 **CHERCHE.** Ferme bio à transmettre, dans un rayon de 50km autour de Nancy. Taille : ferme avec 20 à 30ha, si élevage allaitant en place, envisageable de reprendre l'atelier. Projet d'élevage caprin bio, avec transformation fromagère.
Contact : HUGUET Gaetan, DOLCOURT (54) : 06 98 18 50 36

 **VEND.** Vaches charolaises bio suitées choix entre plusieurs veaux nés en janvier-février
Contact : EARL du Tilleul, BISCHHOLTZ (67) : 06 11 84 36 36

 **VEND.** Reproducteurs limousins bio mâles et femelles, gène sans cornes, différents âges. Cheptel calme, bon potentiel génétique, toutes garanties sanitaires.
Contact : HACQUARD Marcel, ROMELFING (57) : 06 30 99 04 99

 **CHERCHE.** génisses bio charolaises ou limousines
Contact : SCEA les 3 Marots, VRECOURT (88) : 06 08 61 13 46

 **VEND.** Foin de prairies permanentes bio : année 2019, bonne qualité, balles carrées : 90 x 120
Contact : SCEA les 3 Marots, VRECOURT (88) : 06 08 61 13 46

 **CHERCHE.** pour la ferme expérimentale bio de l'INRA de Mirecourt Technicien-ne animalier en système de polyculture-polyélevage. Sur concours externe.
Contact : INRA Mirecourt, MIRECOURT (88) : stephanie.fombaron@inrae.fr / +33 3 29 38 55 08

 **VEND.** Fourrages secs bio :
- 2ème coupe de prairie temporaire TV/RGH salée au pressage, non fanée, haute qualité 220€/T
- foin jeune de prairie permanente : 150€/T
- paille de blé ou triticale : 80€/T
Possibilité livraison
Contact : RIVET Bruno, HABLAINVILLE (54) : 06 77 40 84 92

 **VEND.** Foin bio balles rondes (diamètre 1m60)
Contact : MULLER Dominique, BOLSENHEIM : 6 01 98 02 77

 **VEND.** Bottes de trèfle violet en enrubanné (AB) et de l'avoine blanche variété Durffy.
Contact : BRABANT Patrick, FILSTROFF (57) : 06.24.03.70.49

 **VEND.** Bottes de pailles en balles rondes (sous bâches ou en filet).
Contact : DEBRUYNE Loic, Thieffrain (10) : 06 29 33 33 10

 **CHERCHE.** Tracteur 60/70 chx, 4 roues motrices. Si possible sans cabine /Pas de David Brown/ Budget 6000 à 7000€
Contact : DELEAU Xavier, Langres (52) : 03 25 90 22 88

 **VEND.** Très bon foin bio balles rondes (diamètre 1m60)
Contact : FRICHE Gérard, TORCHEVILLE (57) : 06 85 67 25 33

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**, 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

En raison du contexte particulier dû au Covid-19, nous avons été contraints de reporter des nombreux évènements. Notre équipe travaille actuellement à reprogrammer autant que possible ces rendez-vous pour la sortie de crise.

L'Assemblée Générale de Bio en Grand Est fait partie des évènements reportés. Nous travaillons à son organisation sous un format dématérialisé pour l'organiser durant le printemps.

Rendez-vous sur notre site internet www.biograndest.org pour avoir l'agenda actualisé !

Merci de votre compréhension.



INFO COVID 19 :

Afin de vous informer, nous avons mis en place une page spéciale « Covid-19 » sur notre site internet. www.biograndest.org/Covid-19



FORUM d'entraide et de partage :

Nous avons mis en place un forum sur internet pour vous offrir un lieu de partage et d'échanges pour que vous puissiez vous exprimer mais aussi demander de l'aide ou en proposer. <https://biograndest-entraide.forumactif.com/>



Notre équipe à votre écoute :

Vous pouvez également toujours joindre l'équipe de Bio en Grand Est sur les portables et par mail. <https://biograndest.org/bio-en-grand-est/>

