

Les Lettres AB



• Bio en Grand Est •

LE MAGAZINE DES PRODUCTEURS BIO DU GRAND EST

N° 25 | JAN. 2020

DOSSIER

Le logement des veaux

page 6



PORTRAIT DU MOIS

Rencontre avec
Emmanuel et Bénédicte LEROY,
viticulteurs à ESSOYES (10)

page 10

“ LE PRIX DU BIO ”

page 3

GRANDES CULTURES BIO :
SE DÉFAIRE DE LA
DÉPENDANCE AUX INTRANTS
CONVENTIONNELS

page 4

LES «COUTIATS»
EN ALSACE

page 13

FILIÈRE LÉGUMES DE
PLEIN CHAMP BIO :
CONSTITUTION D'UNE
ASSOCIATION
DE PRODUCTEURS

page 14

www.biograndest.org

facebook.com/agriculturebioGE

twitter.com/bioGrandEst

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

- "Le Prix du Bio" p. 3

NOTRE RÉSEAU

- Des échanges riches en Meuse p. 4
- Grandes cultures bio :
se défaire de la dépendance aux
intrants conventionnels p. 5

DOSSIER

- Le logement des veaux p. 6

PORTRAIT

- Rencontre avec Emmanuel et
Bénédicte LEROY, viticulteurs à
ESSOYES (10) p. 10

TECHNIQUE ET FILIÈRES

- Lancement du projet AMI
viti « structuration de la filière
champagne bio » p.12
- Les «coutiats» en Alsace p.13
- Filière légumes de plein champ
bio : constitution d'une association
de producteurs p.14

ANNONCES p. 15

AGENDA p. 16



Pascal DOQUET
*Président de l'Association des
Champagnes Biologiques
Administrateur Bio en Grand Est*

EDITORIAL

La viticulture biologique en Champagne est longtemps restée marginale. Les contraintes climatiques, les difficultés techniques dans un mode de conduite de vignes à haute densité sont pour une bonne part les causes qui en ont freiné et en freinent toujours le développement.

Pourtant, cette viticulture reste possible, quand les viticulteurs et les viticultrices s'approprient les techniques et les connaissances, grâce aux formations initiées par notre réseau, et quand ils et elles réorganisent leur mode de travail en fonction des rythmes biologiques et climatiques.

Une nouvelle vision de leur métier s'impose, plus paysanne, plus connectée, un nouveau challenge à relever chaque année, avec un sentiment croissant de satisfaction à pouvoir s'affranchir de la routine du conventionnel.

Un des moteurs de la motivation renouvelée est le changement de style des vins produits, davantage marqués par l'effet terroir. Il est directement accessible aux Récoltants Manipulants, qui réalisent eux-mêmes toutes les étapes de la production, jusqu'à la commercialisation. Ces producteurs sont largement majoritaires dans les premières générations de convertis à l'AB. Il nous faut maintenant convaincre et convertir au-delà de cette famille et engager des moyens au sein du monde coopératif, qui reste un acteur majeur de l'organisation interprofessionnelle champenoise.

Une nouvelle génération de responsables a pris conscience des enjeux et des perspectives qu'attendent les consommateurs. Les aprioris idéologiques laissent la place à de simples contraintes techniques à relever, à une nécessité d'adapter l'outil à la demande croissante de coopérateurs désireux de mieux protéger leur santé et celle de leurs vignes, et à mieux valoriser leur travail consciencieux.

Nous sommes prêts à aider, à mettre en lien, à expliquer et à continuer de montrer notre travail, faire goûter nos vins, pour que « deux mille vins » apportent de grands progrès en Champagne Biologique !

Bonne année 2020 à toutes et tous ! Rendez-vous à l'Assemblée Générale de l'ACB le 7 février.



• **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, Knarrhultpia de Pixabay et Cyrille MORHAIN
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 : 25 jan. 2019
ISSN : 2558-7668

NOUS CONTACTER :
com.biograndest@gmail.com

“LE PRIX DU BIO”

La 12^e édition des Assises de l'Agriculture Biologique s'est tenue à Paris sur le thème “le prix du bio”.

Les Assises de l'Agriculture Biologique avaient pour thème “Le Prix du Bio”. La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable a pour objectif de mieux répartir la valeur au sein des filières agricoles.

Alors que le marché biologique est en forte expansion et que la demande est plus importante que l'offre, le moment est propice pour faire évoluer les relations commerciales et instaurer de nouvelles pratiques, notamment en prenant en compte les spécificités des filières bio.

Au cours de cette journée, les participants ont échangé sur les stratégies des différents acteurs économiques pour un prix du bio juste d'un point de vue économique, environnemental et social ainsi que sur les défis à relever face aux grands enjeux économiques et planétaires.

Les Assises de l'Agriculture Biologique ont pour objectifs :

- d'apporter des témoignages d'acteurs professionnels et publics engagés dans le développement de l'agriculture biologique, sur les différentes stratégies de développement possibles et les informations d'actualité,
- d'en tirer des enseignements pour contribuer au développement du secteur bio,
- de favoriser les échanges entre professionnels.

Elles s'adressent à toutes les personnes œuvrant en faveur du développement de l'agriculture biologique.

Pour voir des extraits des Assises de la bio, rendez-vous sur le site de l'Agence Bio : www.agencebio.org



Agence Bio

BRÈVES

AGRICAN : ACTUALISATION DES DONNÉES

Lancée en 2005 et appelée à se poursuivre jusqu'en 2020, l'enquête AGRICAN porte sur la santé en milieu agricole et les causes de décès en particulier par cancer.

Si dans l'ensemble, les agriculteurs présentent toujours moins de cancers que dans la population générale (-3 %), ils développent beaucoup plus certains types de cancers que le reste de la société.

Fumant globalement moins que le reste de la population, la profession agricole est moins touchée par les cancers des poumons (-41 % pour les hommes, -32 % pour les femmes), du larynx (-44 %), de l'œsophage (-21 %) et de la vessie (-23 %). Par contre, les cancers comme les myélomes (+25 % chez les hommes, 22 % chez les femmes) ou les lymphomes (47 % chez les hommes, 55 % chez les femmes) touchent d'avantage les agriculteurs. C'est la conséquence de l'utilisation de produits phytosanitaires.

CHANGEMENTS DE LA RÉGLEMENTATION DES RESTAURANTS BIO

A partir du 1^{er} janvier 2020, le cahier des charges français de la restauration commerciale certifiée AB va évoluer.

Dorénavant, la certification se fera en fonction du pourcentage de produits bio achetés par l'entreprise, et non plus selon le nombre d'ingrédients/ plat bio proposés par le restaurant.. D'après l'Agence Bio : « Cette initiative vise à favoriser les produits bio, qui ne représentent aujourd'hui que 2,6 % des approvisionnements des établissements de la restauration commerciales ou hors domicile. »

Les restaurants qui voudront être certifiés, devront se notifier auprès de l'Agence Bio et seront ensuite contrôlés par des organismes certificateurs qui valideront le respect de ce nouveau cahier des charges qui comprend trois niveaux de certification.

La catégorie 1 concerne des restaurants qui auront entre 50 et 70 % d'approvisionnement en valeur d'achat de produits bio. La catégorie 2 concerne ceux qui auront entre 75 et 95 % et la catégorie 3 pour ceux qui auront au moins 95 %.

La certification de « plat ou menu » bio est maintenue dans ce nouveau cahier des charges.



Emmanuelle FOLLIN
emmanuelle.follin@biograndest.org



NOTRE RÉSEAU

BRÈVES

AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODIVERSITÉ



La FNAB, avec le soutien de l'Agence Française de la Biodiversité et Bonneterre, vient de publier un guide à destination des collectivités.

Ce guide vise à aider les collectivités à comprendre comment elles peuvent favoriser une agriculture favorable à la biodiversité. Bio en Grand Est a contribué à la réalisation de cet outil.

UNE RENCONTRE SUR LE PORC BIO

Bio en Grand Est a organisé avec UNEBIO une rencontre sur la production de porc biologique et sur la valorisation de cette production.

Selon l'Observatoire de la bio fin 2018, le Grand Est comptabilisait 30 éleveurs de truies bio et 50 de porcs charcutiers bio. Bio en Grand Est propose des formations et accompagne les producteurs désireux de se lancer dans cette production.

Pour UNEBIO, il existe des perspectives de développement en région pour cette production.

Producteurs et conseillers ont répondu présents afin d'en savoir plus sur le porc bio.



DES ECHANGES RICHES EN MEUSE

Ce mardi 10 décembre 2019, le GAB 55 a rassemblé plus de 40 producteurs bios à Benoite-Vaux, dont 15 agriculteurs en conversion. Cette journée était destinée à mieux faire connaître l'association et son réseau, à organiser les manifestations à venir, ainsi qu'à définir des priorités de travail.

La journée a été riche en échanges et chacun a pu exprimer son point de vue, ce qui a permis de dégager 4 principales orientations :

- les groupes d'échanges techniques / formations ;
- le réchauffement climatique : agir , trouver des solutions, être en avant ;
- Quelle bio veut-on pour demain (cahier des charges, communication publique sur les valeurs et l'éthique de la bio locale...) ?
- L'instauration d'un groupe travaillant sur l'organisation de marchés bio.

Les prochains rendez-vous du GAB en 2020 seront l'AG en mars, le Marché Bio de Bar le Duc le samedi 16 mai, le Rallye Bio le dimanche 7 juin à Réville aux Bois puis la Foire de Verdun du 11 au 13 septembre.

Une journée de présentation et d'échange avec les différents interlocuteurs des principales filières sera aussi organisée avec la Chambre d'agriculture au printemps 2020.

Pour poursuivre cette journée, le président François MARCHAND, a indiqué « Soyez les messagers de la journée, impliquez-vous, la Bio est la Formule 1 de l'Agriculture ! ».



Ludovic REMY
Animateur du GAB 55



François MARCHAND (Président du GAB55), Ludovic REMY (animateur du GAB55) et Carole TONIN (chargée de mission Bio en Grand Est) ont pris le temps d'expliquer les missions et l'articulation du GAB, de Bio en Grand Est et de la FNAB.



GRANDES CULTURES BIO : SE DÉFAIRE DE LA DÉPENDANCE AUX INTRANTS CONVENTIONNELS

Un nouveau point du guide de lecture bio restreint l'utilisation d'effluents d'élevages industriels. Pour accompagner les producteurs face à ce « tremblement de terre » réglementaire, la FNAB a organisé un séminaire le 22 octobre dernier sur la résilience des fermes en polyculture bio. Nous y étions !

La résilience d'une ferme, c'est sa capacité à revenir à une situation stable après un choc climatique, économique, ou encore réglementaire. C'est ce cas de figure qui risque d'arriver à quelques fermes bio lorsqu'entrera en application le nouveau règlement sur les effluents d'élevage.

En effet, **en 2022, il sera interdit d'utiliser des matières organiques provenant d'élevage de poules en cage et de porcs sur caillebotis**. Mais dès le 1er janvier 2021, l'interdiction s'appliquera d'ores et déjà pour ces élevages industriels, avec un système de seuils (voir encadré) pour ne pas être trop « brusque ».

Deux chiffres pour se rendre compte de l'impact que cela pourra avoir sur les filières biologiques :

- selon l'AIFA (producteurs d'engrais),

environ 60% de la matière organique conventionnelle commercialisée par des vendeurs d'engrais part dans des systèmes bio ;

- selon une enquête de la FNAB chez 550 polyculteurs bio, près d'1/3 utilisent des engrais organiques du commerce.

Cette mesure, soutenue par la FNAB, pourrait être un frein à la conversion dans certaines régions où la polyculture domine, avec peu d'effluents d'élevage locaux. D'un autre côté, c'est un pas de plus vers l'autonomie des fermes en bio et une garantie supplémentaire pour des consommateurs bio exigeants.

C'est l'occasion de mettre en place de nouveaux leviers pour améliorer la fertilité des sols sans recours à des engrais coûteux : couverts d'intercultures, allongement des prairies temporaires,

restitution de quelques coupes au sol, échanges paille-fumier... Le cahier des charges bio doit donc être vu comme un soutien pour bâtir un système de production cohérent et résilient.



Yoan MICHAUD
yoan.michaud@biograndest.org

INTERDICTION DES EFFLUENTS INDUSTRIELS, CE QUE DIT LE GUIDE DE LECTURE DU CAHIER DES CHARGES BIO

Au 1er janvier 2021, sont exclus d'une utilisation sur des terres en bio, les effluents d'élevage :

- En systèmes caillebotis ou grille intégrale dépassants 3 000 emplacements pour porcs de production et 900 emplacements pour truies
- En cages dépassants 60 000 emplacements pour poules.

Ces seuils ont vocation à disparaître à l'horizon 2022 pour laisser place à une interdiction généralisée des effluents issus de caillebotis et d'animaux élevés en cage.

Comment je reconnais une matière organique autorisée en bio ?

L'étiquette UAB (Utilisable en Agriculture Biologique) doit être visible sur le contenant de votre matière organique du commerce. Le vendeur n'a pas besoin de se certifier, mais il est sensé connaître la réglementation bio, et est passible de la répression des fraudes s'il utilise la mention « AB » à mauvais escient.

Et si la matière organique vient d'un voisin ?

Si un agriculteur vous vend ou donne des effluents, il doit vous faire une attestation (sur papier libre, il n'existe pas de formulaire à cet effet) qui comprend l'identité de la ferme et la mention UAB.

Selon Felix LEPPERS,
chargé de mission réglementation FNAB



LE LOGEMENT DES VEAUX

Durant l'année 2019, nous avons eu des remontées de terrain de la part d'éleveurs qui avaient reçu des avertissements voire des déclassements de la part de leur organisme certificateur parce que les veaux n'avaient pas accès à l'extérieur. En approfondissant, il s'est avéré que certains éleveurs ignoraient l'obligation réglementaire de faire sortir les veaux. Cette obligation concerne tous les veaux, pas uniquement les veaux de boucherie.

Ce dossier a pour objectif de rappeler le cadre réglementaire afférent au logement des veaux, de vous présenter quelques types de logement existants et de vous exposer les résultats d'une enquête que Bio Grand Est a envoyé aux producteurs laitiers bio de la région.



RAPPEL DE LA RÉGLEMENTATION LIÉE AU LOGEMENT DES VEAUX EN ÉLEVAGE BIO

Conditions de logement des jeunes veaux

Le logement des veaux au-delà d'une semaine doit se faire dans des cases permettant d'accueillir plusieurs animaux dans le respect des surfaces obligatoires (annexe III du règlement UE n°889/2008). Un veau pourra ponctuellement se trouver seul dans une case prévue pour accueillir plusieurs veaux. De plus, l'attache permanente des veaux n'est pas autorisée en bio.

Les techniques de claustration, de muselière pour les veaux, ou encore de logement sans litière sont interdites.

Alimentation et accès au pâturage

Les régimes carencés, par exemple dans l'objectif de créer une anémie, sont interdits.

L'alimentation d'une partie des jeunes (agneaux, veaux, chevreaux) avec des laits naturels non bio peut constituer une pratique d'élevage exceptionnelle (par exemple, suite à un problème d'adoption par la mère, à un usage thérapeutique ponctuel ou en cas de maladie transmissible par le lait) qui sera considérée comme une non-conformité au règlement pour les jeunes concernés, entraînant leur

déclassement. Ces animaux peuvent ensuite réintégrer le circuit bio suite à une étape de conversion (délais fixés à l'art. 38 du RCE/889/2008, soit 12 mois pour les bovins et 6 mois pour les ovins-caprins). Par ailleurs, ce déclassement n'entraîne pas celui des autres animaux de la même espèce présents sur l'exploitation.

Les jeunes animaux (veaux, agneaux, chevreaux) qui sont encore sous alimentation lactée ne sont pas considérés comme des herbivores. C'est pourquoi ils ne sont pas soumis aux exigences de l'art. 14 § 2 du RCE/889/2008 concernant l'accès au pâturage, qui précise que les ruminants doivent avoir accès au pâturage « dès que les conditions le permettent ». **Cependant, ils doivent pouvoir accéder aux surfaces intérieures et aux aires d'exercice extérieures prévues à l'annexe III du RCE/889/2008.** Ces surfaces minimales pour les aires d'exercice extérieures sont les suivantes : jusqu'à 100 kg de poids vif : 1.1 m² par animal / jusqu'à 200 kg de poids vif : 1.9 m². **Ainsi, les veaux sont soumis à une obligation d'accès à des aires d'exercice extérieures.**

PLUSIEURS POSSIBILITÉS POUR LOGER SES VEAUX.

La phase d'élevage des jeunes animaux est cruciale pour les futures performances, tant en lait qu'en viande des bovins. Les conditions de logement entre autres influent fortement sur la croissance ; le développement et les aptitudes à la future production.

Plusieurs types de logement des veaux existent, avec chacun leurs avantages et leurs inconvénients. L'objectif de cet article est de présenter les solutions existantes, de mettre ces possibilités en corrélation avec le cahier des charges bio et son évolution. Nous essayerons également de mettre des notions de prix pour chaque solution.

Avant de commencer, il est bon de rappeler les points réglementaires suivants :

- Les veaux ne peuvent être maintenus en case individuelle dès l'instant où ils atteignent 7 jours.
- Ils doivent avoir accès à une aire extérieure avec une surface minimale (1.1 m² jusqu'à 100 kg / 1.9 m² jusqu'à 200 kg/ 3m² jusqu'à 350 kg).
- Les veaux doivent bénéficier d'une surface minimale en bâtiment (1.5 m² jusqu'à 100 kg/ 2.5 m² jusqu'à 200 kg/ 4m² jusqu'à 350 kg).
- Au moins la moitié de la surface intérieure est construite en matériau dur, c'est-à-dire qu'elle ne peut être constituée de caillebotis ou de grilles.
- L'aire d'exercice peut être couverte, mais un côté au moins de l'aire d'exercice doit être totalement ouverte.

Les équipements existants.

1. Les cases individuelles dans le bâtiment

Dans ce système, nous avons un veau par case. Il nous faut réfléchir le nombre de cases en fonction de la taille du cheptel et du groupement des vèlages. Il faut les éloigner des parois froides du bâtiment ou prévoir une double peau à la paroi (doublage bois par exemple). Il faut également avoir une réflexion sur la mise en place d'une protection au-dessus des cases pour éviter les retombées d'air.

2. Les niches individuelles en extérieur

Comme pour les cases individuelles, nous avons un veau par niche. Le nombre de niches va donc également être fonction de la taille du cheptel et du groupement des vèlages. Il faut disposer la niche à proximité de la laiterie, à l'abri des courants d'air en favorisant la lumière et l'ensoleillement. Il est recommandé de déplacer les niches après chaque passage de veau (vide sanitaire).



Niche individuelle extérieure

3. Les cases collectives à l'intérieur

Ce type de logement nécessite d'avoir des lots de veaux assez homogènes afin de ne pas cumuler les problèmes de santé.



Case collective à l'intérieur

4. Les cases collectives extérieures type igloo avec aire d'exercice couverte ou non couverte

Comme pour les cases collectives à l'intérieur, il est nécessaire d'avoir des lots homogènes de veaux. Une réflexion est à avoir sur la récupération des effluents. Il est conseillé de les exposer sud-est et dos au vent.



Case collective extérieure

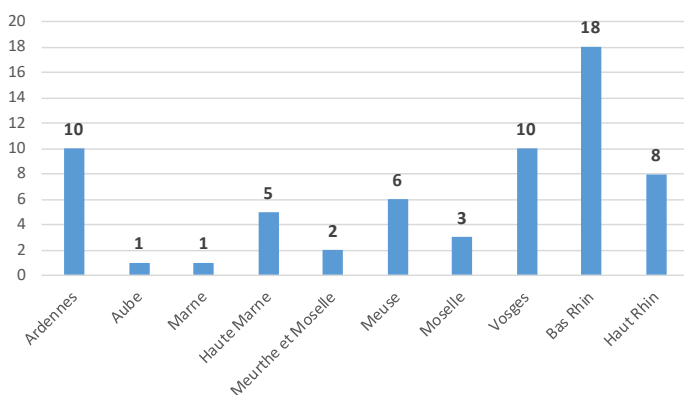
Avantages, inconvénients et coûts des différentes solutions

| | Avantages | Inconvénients | Coût par place |
|--------------------------------------|--|--|--|
| Cases individuelles dans le bâtiment | <ul style="list-style-type: none"> - L'animal est isolé et protégé - L'approvisionnement en paille est aisé - Les cases individuelles peuvent être placées côte à côte afin d'enlever des parois entre les cases pour les transformer en cases collectives - Circuit court recherché: accès facile depuis la laiterie - Proximité du box de vêlage - Confort et efficacité dans le travail - Bonne surveillance - Aménagement possible dans un bâtiment existant | <ul style="list-style-type: none"> - Ne peuvent être utilisées que jusqu'à 7 jours - Nécessitent de réfléchir à un aménagement du bâtiment pour permettre la sortie des veaux vers une aire extérieure - Nettoyage des cases souvent manuel - Ambiance quelquefois difficile à maîtriser notamment dans un bâtiment existant ou dans un appentis - Risque de contamination plus élevé | 350 euros d'équipement intérieur |
| Niches individuelles à l'extérieur | <ul style="list-style-type: none"> - Facilement et rapidement aménageable - Déplaçable - Assure une bonne ambiance, évite le microbisme des locaux - Permet d'augmenter rapidement le nombre de places | <ul style="list-style-type: none"> - Conditions de travail moins confortables - La surveillance peut être plus compliquée - Pas toujours facile de trouver l'emplacement idéal - Récupération et stockage des eaux souillées - Les animaux ne peuvent y rester que 7 jours maximum après la naissance | 300 euros par niche auxquels il faudra rajouter 250/ 280 euros en moyenne pour installer une courette soit 580 euros |
| Cases collectives à l'intérieur | <ul style="list-style-type: none"> - Volume adapté à l'âge des animaux - Surveillance et accès aux animaux facilités - Curage mécanisable | <ul style="list-style-type: none"> - Nécessite des lots homogènes - Réflexion à avoir sur l'aménagement du bâtiment pour avoir accès à l'extérieur (perçage de portes dans le mur pour installer une cour extérieure ?) | Compter 280 euros en équipement intérieur (tubulure, abreuvoirs, eau, ...) auxquels il faudra rajouter le coût de la mise en place de la courette et des éventuels aménagements intérieurs du bâtiment |
| Igloos collectifs à l'extérieur | <ul style="list-style-type: none"> - Volume d'air réduit sur le couchage - De l'air frais sans courant d'air - Surveillance et accès aux animaux facilités - Déplaçable - Curage mécanisable de l'ensemble - Répond à l'obligation d'accès à une aire extérieure | <ul style="list-style-type: none"> - Collecte des jus à prévoir - Nécessite des lots homogènes - La place adéquate pour l'installation de l'igloo peut être compliquée à trouver | 345 euros pour l'igloo et l'éventuelle couverture de la zone d'alimentation auxquels il faut rajouter 275 euros d'équipement intérieur (tubulure, abreuvoir,...) soit 620 euros |

Source : « Bâtiments pour veaux d'élevage ». Document coproduit par Chambre d'Agriculture de Basse Normandie, le GDS de Basse Normandie et Coop de France Ouest

LES PRODUCTEURS LAITIERS EN RÉGION FORTEMENT IMPACTÉS PAR CETTE MISE EN CONFORMITÉ

Bio en Grand Est a souhaité savoir comment les éleveurs de la région allaient être touchés par cette situation. Une étude a été envoyée par mail à 384 éleveurs laitiers. 64 réponses ont été recensées, qui couvrent tous les territoires.



Graphique 1 : Nombre de réponses par département

Les éleveurs élèvent en moyenne 32 veaux. Il ne ressort pas de différence de nombre de veaux élevés entre les départements.

La grosse majorité des éleveurs a des vêlages toute l'année (45 producteurs). Vient ensuite la période automne –

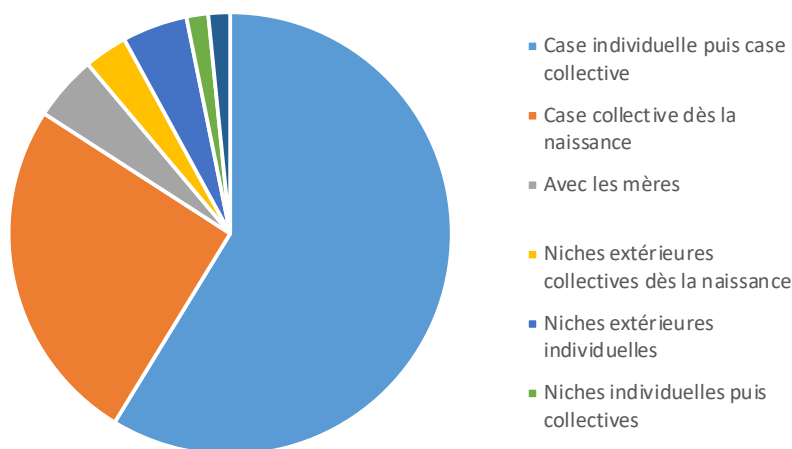
début d'hiver comme période de vêlage (9 producteurs). 8 producteurs ont 2 périodes de vêlage.

A 64% les jeunes veaux sont logés en case individuelle à leur naissance avant d'être transférés en case collective. Pour 25% des répondants, les veaux sont mis en case collective dès leur naissance.

Sur les 64 producteurs qui ont répondu, les veaux n'ont pas accès à une aire extérieure dans 50 exploitations (soit 78% des répondants) et ne répondent donc pas aux exigences du cahier des charges.

Il a été demandé aux éleveurs qui n'avaient pas encore d'accès à l'extérieur pour leurs veaux si l'aménagement de leur bâtiment serait aisé ou pas. Pour les 50 producteurs où les veaux n'ont pas d'accès à une aire extérieure, l'aménagement des bâtiments pour répondre à cette exigence va être « très compliqué » pour 29 d'entre eux (soit 58% des concernés), « plutôt compliqué » pour 13 d'entre eux (26%). Seuls cinq d'entre eux estiment qu'il sera relativement facile voire très facile d'aménager leurs bâtiments pour permettre la sortie des veaux. Des questions supplémentaires se posent sur la collecte des effluents, l'orientation des bâtiments...

Un accompagnement technique et financier des éleveurs sera nécessaire dans les mois à venir sur ce thème, Bio en Grand Est se mobilise auprès du Conseil Régional pour définir une ligne budgétaire qui y sera dédiée.



Graphique 2 : Type de logement des veaux

Attention, des retours récents du terrain nous indiquent que l'interprétation sur ce sujet varie en fonction des contrôleurs. Nous sommes actuellement en contact étroit avec les organismes certificateurs afin de faire la lumière sur tout cela. Nous vous informerons très rapidement à l'issue de ce travail avec les différents OC. À bientôt, donc...



Elise SCHEEPERS
 elise.scheepers@biograndest.org
Danaé GIRARD
 danae.girard@biograndest.org
Amélie LENGRAND
 amelie.lengrand@biograndest.org

Des journées techniques seront organisées sur tout le territoire du Grand Est sur ce sujet. La première aura lieu la semaine le 22/01 à Sarre-Union. Surveillez nos infos pour les détails !



RENCONTRE AVEC EMMANUEL ET BENEDICTE LEROY, VITICULTEURS À ESSOYES (10)

Le père de Bénédicte, viticulteur dans l'Aube part à la retraite en 2009. Il a 3 enfants mais c'est Bénédicte, alors professeur d'EPS, qui décide de reprendre le domaine. Elle passe une formation BP REA (Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole) afin de se préparer à la gestion du domaine. Pendant ce temps, Emmanuel, professeur d'EPS également, réalise une formation de charpentier, ce qui lui a permis de construire tous les bâtiments nécessaires de ses mains. Découvrons leurs pratiques et leurs projets.

Pourquoi la conversion en bio ?

Emmanuel : Kayakistes, nous avons rapidement été sensibilisés au problème de pollution de l'eau. Or l'agriculture conventionnelle reste un gros problème pour la pollution. De plus, anciens professeurs d'EPS, nous sommes concernés par la santé et le bien-être. Le vin n'est pas un produit de première nécessité, ainsi, pourquoi faudrait-il polluer plus pour le produire ?

Bénédicte : Mes parents n'étaient pas en bio mais n'utilisaient déjà plus d'herbicides et travaillaient le sol. J'ai repris l'exploitation avec la volonté de faire du bio.

La conversion en biodynamie a suivi de près la conversion en bio. En effet, après une formation avec Pierre MASSON, nous avons décidé de convertir le domaine en biodynamie. La biodynamie n'est pas un moyen de diminuer les traitements, mais de soigner le sol et de réinstaurer l'équilibre entre le sol et la plante. La biodynamie commence également à se développer sur les grandes cultures.

Ainsi, nous commençons la conversion en bio en 2010. En 2013 nous sommes certifiés bio et en 2014 certifiés Demeter. Depuis, nous acceptons de recevoir diverses formations pour les viticulteurs souhaitant faire de la biodynamie sur leur domaine.

Quelle conduite de la vigne pratiquez-vous ?

Le mode de production que nous avons choisi vise à respecter les équilibres à l'intérieur de la plante et entre la plante et le sol. Ainsi, nous raisonnons les amendements (compost) et l'enherbement pour ne pas trop booster la vigne. Une vigueur maîtrisée permet de limiter le mildiou. À la suite d'une formation sur le semis de couverts végétaux, nous enherbons nos vignes avec du trèfle, diverses légumineuses, du radis chinois et le ray-grass naturellement présent. Cet enherbement est semé en été, puis détruit et enfoui en avril dans le but d'augmenter le taux d'humus dans les sols.



Emmanuel et
Bénédicte LEROY

« LA BIODYNAMIE
N'EST PAS UN MOYEN
DE DIMINUER LES
TRAITEMENTS, MAIS
DE SOIGNER LE SOL
ET DE RÉINSTITUER
L'ÉQUILIBRE ENTRE LE
SOL ET LA PLANTE »

Nous pratiquons le tressage dans nos parcelles. L'écimage provoquant un stress dans la plante qui limite ses défenses naturelles, afin d'éviter ce stress à la plante, nous tressons les talles supérieures de la vigne. Ce tressage est réalisé

après floraison et nécessite 2 à 3 passages. Nous n'utilisons pas systématiquement d'huiles essentielles, car elles sont, selon nous, trop puissantes et peuvent perturber l'équilibre de la plante. Nous utilisons des tisanes à base de plantes trouvées sur nos parcelles ou cultivées dans le jardin. Il est important de s'autosuffire et de créer un cycle sur l'exploitation. Ainsi, nous sommes autonomes sur les tisanes, mais également sur le compost et la bouse de corne grâce à l'élevage que nous réalisons en parallèle sur l'exploitation.

Comment se passe la vinification ?

Le pressurage est réalisé à l'aide d'un pressoir à membrane de 2000kg permettant de faire une vinification parcellaire. Les parcelles sont vinifiées séparément car nous souhaitons révéler le caractère unique de chacun des terroirs que nous exploitons. L'ensemble des déplacements de vins sont réalisés par gravité afin de respecter au mieux le produit. La vinification est effectuée par des levures indigènes. La vinification se fait en fût et en demi-muids. Le vin va rester sur lies pendant 9 à 11 mois. Cette atmosphère réductrice créée par les lies, le travail par gravité et le soin apporté

au tri lors de la cueillette permettent de s'affranchir de l'utilisation de soufre tout au long du process. Afin de respecter au mieux le produit, le vin n'est ni collé, ni filtré, et le passage au froid se fait naturellement en passant les barriques une nuit à l'extérieur dans les périodes de gel (-7°C pendant plusieurs jours). Après un vieillissement des bouteilles sur lattes pendant 15 à 18 mois, le dégorgement est réalisé par une machine reproduisant rigoureusement le dégorgement à la volée. Aucune liqueur d'expédition n'est ajoutée, ainsi, seul du brut nature est vendu.

Quelles sont les évolutions que vous souhaitez réaliser sur le domaine ?

Au niveau des pratiques viticoles, après avoir suivi une formation sur la traction animale, nous avons décidé, pour joindre l'utile à l'agréable, de démarrer le travail des sols de nos parcelles à l'aide d'une jument de race Comtoise. Toujours dans l'idée d'être autosuffisant sur le domaine, nous souhaitons nous lancer dans une petite production de blé à panifier. La paille ainsi produite servira pour les bêtes. La biodiversité étant au cœur de la biodynamie, nous nous sommes demandé comment la favoriser encore plus. Dans le cadre du projet biodiversité mené par Bio en Grand Est, la LPO (Ligue de Protection des Oiseaux) a réalisé un diagnostic de la biodiversité présente sur l'exploitation. La conclusion de cette étude est que notre domaine présente une biodiversité à forte valeur patrimoniale. Quelques aménagements nous ont été conseillés afin de favoriser encore plus la biodiversité sur les parcelles. Ainsi, nous souhaitons planter une haie sur deux rangs sur la parcelle principale afin de la couper en deux. Des haies seront également plantées en bordure de parcelle sur les deux autres que nous cultivons. Les espèces plantées seront des espèces locales adaptées au

Présentation du domaine

Date de certification :

Bio : 2013 Démeter : 2014

SAU : 13,80 ha

- 3,8 ha de vignes en location (réparties sur 3 parcelles)
- 10 ha de pâtures en location

Cheptel :

- 5 vaches de race Aubrac + 1 vache de race Charolaise
- 1 taureau (Aubrac)
- 3 bœufs (Aubrac)

Main d'œuvre :

- Emmanuel et Bénédicte
- 1 salarié temps plein
- 1 BTS en alternance

Débouchés :

- Elaboration d'une cuvée par année et par parcelle pour valoriser au mieux l'expression du terroir, vente aux cavistes et à l'export
- Elaboration de bouse de corne pour les préparations biodynamiques
- À 5 ans les bœufs sont vendus pour la viande en filière bœuf à l'herbe

terroir. De légers aménagements seront également réalisés pour favoriser la petite faune comme des tas de branchage ou de pierres.

Concernant la vinification, nous avons testé la vinification en amphores en terre cuite. Ce contenant confère au vin une texture qui, sur des vins très nerveux, nous a séduit. Nous souhaiterions tester la vinification dans des amphores en grès.



Propos recueillis par
Justine CNUDE
justine.cnudde@biograndest.org



LANCEMENT DU PROJET AMI VITI « STRUCTURATION DE LA FILIERE CHAMPAGNE BIO »

Le projet d'Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) VITI pour développer et structurer la filière viti-vinicole biologique en Champagne vient d'être lancé.

L'origine de ce projet est un diagnostic qui a été réalisé sur le territoire de la Vesle-Marnaise et qui a révélé un manque de visibilité de la filière des champagnes bio, ainsi qu'une difficulté des producteurs à valoriser leurs raisins en bio.

Cet AMI s'inscrit dans le cadre des financements de l'Agence de l'Eau Seine Normandie pour le soutien aux filières favorables à la protection de la ressource en eau. Il est piloté par Bio en Grand Est et l'ACB, en partenariat avec les Chambres d'agriculture de la Marne et de l'Aube, le Centre Vinicole Champagne Nicolas Feuillatte, l'Union auboise, la distillerie Jean Goyard et le Grand Reims. Les objectifs sont :

Accompagner les viticulteurs vers la production de raisins bio
Pour cela, les différents partenaires accompagneront la conversion sur la réglementation, la technique, mais également les débouchés de la filière.

Lever les freins à la conversion en assurant des débouchés aux livreurs de raisins

La levée de ces freins devra commencer par un travail de sensibilisation des directeurs et des élus de coopératives afin de les amener à une valorisation du bio dans le prix d'achat du raisin. Un travail d'accompagnement sera alors effectué.

D'assurer une valorisation de l'ensemble des produits et co-produits créés lors du process

Dans le cadre du projet, différents évènements seront organisés afin de valoriser et d'offrir une meilleure visibilité aux champagnes bio. Ce volet du projet permettra également de valoriser les coproduits de la vinification : marcs de raisins, bourbes, lies.

Pour réaliser ces objectifs, des études technico-économiques seront faites afin de pouvoir rémunérer les raisins bio au juste prix. De plus, une étude de marché sera effectuée afin de mieux connaître les canaux de ventes des champagnes bio.

Ce projet a été officiellement lancé lors du premier comité de pilotage qui s'est tenu le 13 novembre 2019 et sera financé jusqu'en fin 2021.



Justine CNUDE
justine.cnudde@biograndest.org

Association des Champagnes Biologiques



ACB
Association
des Champagnes
Biologiques

En 1998, quelques vignerons précurseurs de la viticulture biologique en Champagne créent l'Association des Champagnes Biologiques.

En 2019, l'association compte 92 domaines adhérents, Vignerons et Maisons de Champagne et une dizaine de sympathisants, répartis sur la Marne, l'Aube et l'Aisne ; elle représente 560 hectares, soit plus de la moitié du vignoble cultivé en bio dans l'appellation.

L'ACB a pour objectifs :

- Le développement de la viticulture biologique en Champagne.
- La réunion des différentes familles de l'interprofession viti-vinicole intéressées par la recherche, l'expérimentation, la production, la commercialisation, la promotion et la reconnaissance des vins biologiques de Champagne.
- Elle entretient des relations et apporte son concours aux organismes nationaux et régionaux concernés par la filière des vins biologiques et de l'AOC Champagne.

Afin de remplir les différentes missions qu'elle s'est fixée, l'ACB a mis en place 5 commissions : Animation et Formation, Technique, Usurpation, Salon et Communication.

L'ACB est un groupe local du réseau d'agriculteurs biologiques, Bio en Grand Est – FNAB.

Contact :

animation@champagnesbiologiques.com

www.champagnesbiologiques.com

<https://www.facebook.com/asso.champagne.biologique/>



LES «COUTIATS» EN ALSACE

Avec la création de l'association « Bande Ecologique des Coutiats » qui a obtenu la reconnaissance en GIEE, Bio en Grand Est a organisé un voyage d'étude dans le Nord Alsace les 27 et 28 novembre derniers : l'occasion de découvrir d'autres systèmes de production et des pratiques sur les préparations à base de plantes en vergers, vignes et maraîchage.

C'est parti ! L'association « Bande Ecologique des Coutiats » est créée dans les Côtes de Meuse. Elle est reconnue comme GIEE et animée par Bio en Grand Est. C'est le début d'une aventure d'une dizaine d'agriculteurs, en majorité bio, qui souhaitent progresser sur les préparations à base de plantes et la biodiversité dans les vergers, vignes et jardins maraîchers. Ils ont également pour ambition de se soutenir et soutenir leur territoire.

Comme dans de nombreuses épopées, un voyage initiatique parsemé d'embûches mettra nos héros à l'épreuve, permettra d'expérimenter la force du groupe et de révéler les qualités de chacun.

Nous sommes donc partis en Alsace les 27 et 28 novembre derniers pour découvrir les pratiques de nos voisins dans la gestion des vergers bio.

Les agriculteurs ont remarqué la diversité des circuits de commercialisation sur chaque ferme : magasin à la ferme, marché mensuel ouvert aux collègues, AMAP, et de nombreuses possibilités de filière longue et RHD : SCOT la Cigogne, Solibio, Pronatura...

S'il y avait une seule idée à ramener en Meuse, c'est peut-être la faucheuse de Thomas BURGER, qui permet de faucher 2 bandes derrière les roues du tracteur, tout en laissant monter à fleur une bande de 80 cm au milieu de l'inter-rang : un bon outil pour l'entretien raisonné de la biodiversité.



Ce fut enfin l'occasion de refaire un point réglementaire sur les préparations à base de plantes : nous n'avons pas le droit d'utiliser des produits du commerce s'ils n'ont pas d'AMM ou s'ils ne sont pas des substances de base. C'est le cas pour de nombreuses huiles essentielles, pourtant efficaces, mais qui ne sont pas admises dans les vergers. Mais il est possible de produire ses propres plantes à la ferme : une surface d'environ 2000 m² paraît suffisante pour pouvoir traiter une vingtaine d'ha de vignes avec extraits fermentés, tisanes et décoctions.

Renaud conclut le voyage ainsi : « la santé de la plante est vraiment le plus important. Si on a une plante en bonne santé, on risque moins les attaques et autres ravageurs. »

Un grand merci à Thomas BURGER et Evelyne HERRMANN pour leur accueil. Un grand merci à Corinne DIEMUNSCH qui a su nous trouver un logement en plein marché de Noël, et nous a montré que cultiver ses plantes et faire ses préparations, c'est possible !



Yoan MICHAUD
yoan.michaud@biograndest.org



Corinne
DIEMUNSCH
explique
comment elle
prépare une
décoction

BRÈVES

**BROUETTE ET FOURCHETTE :
UNE ASSOCIATION DE MARAÎCHERS
BIO EN CIRCUITS COURTS
DANS LES ARDENNES**

Après une année de rencontres, d'échanges et de travail, un groupe de sept maraîchers bio ardennais en circuits courts accompagnés par le réseau bio a constitué durant l'automne 2019 une association : « Brouette et Fourchette ». Ils se sont regroupés avec des valeurs communes autour d'une alimentation saine, locale et de qualité et avec la volonté de s'entraider et d'être plus visibles auprès des consommateurs.



Le groupe de maraîchers a notamment comme objectif de mettre en commun leur production et de vendre sous une même identité une partie de leurs fruits et légumes. Pour cela, ils travaillent à l'installation d'une plateforme dans les Ardennes avec du matériel de stockage et logistique afin de grouper et préparer leurs commandes avant distribution.

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

**FILIÈRE LÉGUMES DE PLEIN CHAMP BIO :
CONSTITUTION D'UNE ASSOCIATION
DE PRODUCTEURS**

En 2018, le constat est fait d'un développement important des surfaces de légumes de plein champ bio à venir en Champagne-Ardenne, dans le contexte d'une filière régionale peu structurée et d'une filière nationale fragile. Depuis fin 2018, avec l'appui financier de l'Agence de l'Eau, Bio en Grand Est a organisé plusieurs rencontres pour accompagner le développement de cette filière émergente, en partenariat avec les chambres d'agriculture de l'Aube et de la Marne sur le volet technique. Au cours de celles-ci, plusieurs producteurs et futurs producteurs de légumes de plein champ bio se sont rejoints sur l'importance de se structurer. En mars 2019, 16 producteurs décident de la constitution d'une association allant dans ce sens et un groupe de travail de 10 producteurs émerge. L'échelle de collaboration se veut régionale, bien que les premiers producteurs impliqués soient en Champagne.

Début décembre, ces 10 producteurs et les chargées de missions de Bio en Grand Est ont présenté leurs travaux à Châlons-en-Champagne à l'ensemble des fermes impliquées dans la démarche. Ce projet regroupe aujourd'hui 22 fermes, essentiellement céréalières et quelques fermes maraîchères et d'élevage, des Ardennes, de la Marne, de l'Aube et de Haute-Marne. Après des échanges sur le contexte de la filière et les résultats d'une enquête sur le profil et les attentes des 22 fermes du groupement, de grandes lignes de fonctionnement pour le groupement ont été proposées, puis validées à l'unanimité. Une association, qui souhaite être fédératrice de l'ensemble des producteurs de légumes bio du Grand Est et préfiguratrice à une future structure économique et commerciale, a été constituée. C'est un nouveau pas de marqué vers une filière structurée sur le territoire Champagne-Ardenne et Grand Est !

 **Lise FOUCHER**
lise.foucher@biograndest.org
Emmanuelle FOLLIN
emmanuelle.follin@biograndest.org



Lecture et approbation des statuts de l'association.



CHERCHE. 18-10
génisses charolaises
écornées bio à saillir ou
vaches suitées charolaises
bio

Contact : Joël JEANSON, La
Neuville à Remy (52) : 06
72 30 84 45



CHERCHE. Apiculteur
à Pont Sur Yonne
(89) et vais entamer une
conversion
vers l'apiculture AB au
printemps. Je suis donc en
recherche
d'emplacements
compatibles avec le cahier
des charges.
J'ai déjà un rucher en forêt
d'Orient et j'aimerais en
trouver d'autres entre le
parc de la forêt d'Orient et
mon domicile.

Contact : Julien TASSIGNON,
AUBE (10) : 06 29 88 58 91/
jjtass@hotmail.fr



VEND. 15 t de mélange
céréale (triticale-
pois) en C2 ; récolte
2019, bonne qualité, 160e
la tonne

Contact : Laurent AUBRY à
DOMPTAIL (88) : 06 98 19 40 27



CHERCHE. Jeune homme
recherche exploitation
agricole en Lorraine pour
installation, étudie toute
proposition.

Contact : Anthony BOQUET,
06 89 85 88 26



VEND. 12 tonnes ensilage
maïs épi enrubanné (bio).

Contact : EARL Ruelle,
MAGNY-FOUCHARD (10) :
07 69 49 39 66



VEND. Matériel stockage
fourrage en vrac :
griffe à fourrage à chaîne
sur tourelle + cabine
avec ou sans translation.
Ventilateur 30 000
m3/h avec équipement
électrique. Très bon état.

Contact : Alain BASSON,
CHAPELLE-LASSON (51) :
09 60 01 56 67



CHERCHE. 10 chèvres ou
10 chevrettes bio avec
des cornes

Contact : BAUMANN
Mathis, Linthal (68) :
06 79 07 47 19



VEND. 10 génisses
bio de 2 ans,
Montbéliarde x Holstein

Contact : GAEC Baudry,
ROCQUIGNY (08) :
06 82 03 17 65



VEND. 7 vœux
femelles normandes
ou holstein ou croisées
schéma procross
(holstein*montbéliard*rouge
scandinave), âgées entre
1,5 mois et 2 mois. Bon
niveau d'étable, ferme bio
depuis 20 ans en élevage
herbe

Contact : MORHAIN Cyrille,
ROCQUIGNY (08) :
06 47 14 09 79



VEND. 10 broutards
limousins bio (300 à
350 kgs)

Contact : GROUD Hervé, LE
CHESNE (08) : 06 07 22 28 70



VEND. 20 à 25 T de
mélange féveroles/
pois 350€/T

Contact : GAEC Reville Bio -
RICHER René, REVILLE AUX
BOIS (55) : 06 45 44 40 47 /
contact@gaec-reville-bio.fr



VEND. petite charrue
simple 4 corps -
14 pousse - marque
Kneverlande. Adaptée pour
tracteur 70 ou 80 chevaux.
Prix 150 €HT

Contact : EARL du cloître
- MERCIER Sylvain,
HAUSSONVILLE (54) : 06 10
10 77 24



CHERCHE. Ferme de
polyculture élevage
bio (charolaises) cherche
une personne passionnée
et volontaire pour les
parties élevage ou
céréales.

Le poste peut évoluer
de simple soutien à la
production à un poste à
responsabilité.

Contact : REGIS Paul,
DISTROFF (57) :
paulregis57@gmail.com



CHERCHE. STAGIAIRES :

- stage (1er semestre
2020) sur les savoir-faire
paysan et l'organisation de
la fête paysanne.

> Candidature à envoyer
avant le 1er décembre.

[http://www.
agriculturepaysanne.org/
files/offre-stage-SFP-Fete-
paysanne-2020-1.pdf](http://www.agriculturepaysanne.org/files/offre-stage-SFP-Fete-paysanne-2020-1.pdf)

- 2 stages de césure
(2e semestre 2020) sur
l'installation-transmission,
et les savoir-faire paysan.

> Candidature à envoyer au
fil de l'eau, juillet 2020 au
plus tard.

[http://www.
agriculturepaysanne.org/
files/offres-cesure-Install-
Trans-SFP-2020-2.pdf](http://www.agriculturepaysanne.org/files/offres-cesure-Install-Trans-SFP-2020-2.pdf)

*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

LES RENDEZ-VOUS TRANSVERSAUX

Formation

Communiquer en circuits courts : savoir raconter ses produits et utiliser internet pour mieux vendre

3 février 2020 - Châlons en Champagne (51)

Avec William MAIRESSE

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

Formation

Communiquer pour mieux valoriser

5 février 2020 - Colmar (68)

Avec William MAIRESSE

Contact : Camille FONTENY : camille.fonteny@biograndest.org / 06 43 10 02 84

Formation

S'exprimer clairement et structurer son discours

17 janvier 2020 - Marne (51)

Avec Didier BARTHELEMY

Contact : Justine CNUDE : justine.cnudd@biograndest.org / 06 40 79 06 60

Formation

Raisins, vins, légumes : mes produits sont-ils vendus au bon prix ?

17 et 18 février 2020 - Colmar (68)

Avec Richard LAIZEAU

Formation à destination des maraîchers et viticulteurs

Contact : Sylvia RIBEIRO : sylvia.ribeiro@biograndest.org / 03 89 24 45 35

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION VÉGÉTALE

Formation

Convertir ma ferme en agriculture biologique

9, 16 et 23 janvier 2020 - Haute-Marne (52)

Lieu à préciser en fonction des participants

Avec Aurélie PARANT-SONGY (Bio en Grand Est), Frédéric BERHAUT (Chambre d'agriculture de la Haute-Marne)

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

Formation

Et si je passais mon exploitation en grandes cultures en bio ?

22 et 23 janvier 2020 - Troyes (10)

Avec Aurélie PARANT-SONGY (Bio en Grand Est), Anthony LE QUEMENER (chambre d'agriculture de l'Aube) et Marine BAU (Chambre d'agriculture de la Haute-Marne)

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

Rencontre

Réunion annuelle des maraîchers Bio de Lorraine

Mardi 11 février 2020. 9h30 - 16h00 - Royaumeix (54)

Contact : Nicolas HERBETH : nicolas.herbeth@biograndest.org / 06 95 90 83 50

Formation

Initiation à la viticulture biodynamique

26 et 27 février 2020 - Colmar (68)

Avec Vincent MASSON

Contact : Sylvia RIBEIRO : sylvia.ribeiro@biograndest.org / 03 89 24 45 35

Formation

Perfectionnement à la viticulture biodynamique

25 février 2020 - Colmar (68)

Avec Vincent MASSON

Contact : Sylvia RIBEIRO : sylvia.ribeiro@biograndest.org / 03 89 24 45 35

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION ANIMALE

Rencontre

Logement des veaux (détails dans le dossier de ce numéro)

22 janvier 2020 - Sarre Union (67)

en partenariat avec la Chambre d'agriculture d'Alsace

Contact : Danaé GIRARD : danae.girard@biograndest.org / 06 70 37 06 22

Formation

Plantes et bien-être animal : spécial tarissement

3 février 2020 - Sarre-Union (67)

Avec Michel BOUY

Contact : Danaé GIRARD : danae.girard@biograndest.org / 06 70 37 06 22

Formation

Gestion des parasites chez les bovins bio : comment faire pour moins traiter ?

4 février 2020 - Sarre-Union (67)

Avec Michel BOUY

Contact : Danaé GIRARD : danae.girard@biograndest.org / 06 70 37 06 22

Formation

Utiliser les plantes pour le bien-être des laitières : initiation

5 et 6 février 2020 - Littenheim (67)

Avec Michel BOUY

Contact : Danaé GIRARD : danae.girard@biograndest.org / 06 70 37 06 22

LES RENDEZ-VOUS DU RÉSEAU BIO

Assemblée Générale de l'ACB

7 février- Union Aubeoise / Champagne Devaux à Bar-sur-Seine (10).

AG statutaire le matin et l'après-midi : projet Trame Verte et Bleue et intervention de la LPO : présentation du diagnostic biodiversité du domaine Ruppert-Leroy

Contact : contact@champagnesbiologiques.com

LES RENDEZ-VOUS GRAND PUBLIC

Fête

Bal Folk de la Bio

15 février 2020 à 21h - Espace Cours à Épinal (88)

animé par les groupes *Sans prétention* et *La Gibernotte*

entrée 8€

Contact : Carole TONIN :

contact-gab88@orange.fr / 07 69 27 03 91



Fête du lait bio : recherche ferme

La Fête du Lait Bio se prépare dès aujourd'hui pour la prochaine édition le dimanche 7 juin 2020.

Nous recherchons dès maintenant des fermes (la vente directe et l'accueil du public sont un plus) qui pourront accueillir l'événement. L'organisation de

l'événement nécessite un investissement de la part des producteurs accueillants. Le réseau se mobilise pour appuyer toutes les initiatives. Si cet événement vous intéresse, merci de bien vouloir vous faire connaître auprès de votre GAB et de Bio en Grand Est : **Vous avez jusqu'au 3 février 2020 pour inscrire votre ferme.**

Pour tout complément d'information et inscription :

Contact : Sébastien DUSOIR :

03 26 64 90 29 ou sebastien.dusoir@biograndest.org