



DOSSIER

Introduire des produits bio dans la restauration collective

Portrait du mois

Rencontre avec Céline DECHAUX,
productrice de PPAM à Fays
(52)

QUELLE EST LA
PLACE DES FEMMES
DANS L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE ?

page 3

RENCONTRES
MAÏS POPULATION

page 4

BILAN VENDANGES
EN GRAND EST

page 12

TRAME VERTE ET
BLEUE

page 14



twitter.com/bioGrandEst



facebook.com/agriculturebioGE

ACTUALITÉS

- La place des femmes dans l'AB - étude FNAB p. 3
- Guide : Apiculture, semences, PPAM, porcs, biosécurité p. 3

NOTRE RÉSEAU

- Rencontres maïs population p. 4
- Conférence Foire de Châlons p. 5

DOSSIER

- Les produits bio dans la restauration collective p. 6

PORTRAIT

- Rencontre avec Céline DECHAUX, PPAM (52) p.10

TECHNIQUE ET FILIÈRES

- Bilan des vendanges dans le Grand Est p. 12
- Filière champagne bio p. 13
- Trame verte et bleue p. 14

ANNONCES

AGENDA

EDITORIAL



Julien SCHARSCH
Président OPABA

EMPLOIS AGRICOLES : L'AVENIR S'ANNONCE BIO

Depuis de trop nombreuses décennies, le nombre d'agriculteurs ne cesse de décroître.

Dans ce contexte, forcément regrettable, il apparaît clairement que la Bio apporte des solutions pour enrayer cette baisse et créer des emplois durables dans nos territoires.

Aujourd'hui les profils des candidats à l'installation en agriculture biologiques sont de plus en plus diversifiés. Les reconversions professionnelles ainsi que les installations hors cadre familial sont en hausse.

Pour le monde agricole, c'est une richesse, et en même temps un défi, que de pouvoir accueillir et accompagner ces personnes et leurs projets.

Bien sûr la formation joue un rôle central, mais la réussite passe également par le partage d'expériences, la solidarité paysanne, l'entraide, les projets collectifs. C'est l'essence même de notre réseau de producteurs bio.

Mais au-delà des installations, de nouveaux métiers et donc de nouveaux emplois se créent sur les fermes bio, mais également dans les secteurs de l'artisanat, de la transformation et de la distribution.

Oui, les secteurs de l'agriculture et de l'alimentation Bio recrutent. Les emplois y sont techniques, complets et donc hautement qualifiés.

Pour répondre à ce besoin et pérenniser la dynamique, nous devons réussir ensemble à intéresser les jeunes générations à ces métiers, tout en poursuivant l'adaptation des formations.

Il convient également d'élargir les ponts entre théorie et expérience de terrain pour permettre à tous les acteurs, entrepreneurs comme salariés, d'acquérir des bases solides, de poursuivre leurs projets de développement et de s'inscrire dans une démarche de progrès.

Ainsi, le monde agricole, en amplifiant sa transition vers la Bio, pourra être fier de re-gagner des emplois et de renforcer ses liens avec la société civile dans les territoires.



• **Bio en Grand Est** •

Complexe agricole du Mont-Bernard
Bât. France Luzerne
51 000 CHALONS-EN-CHAMPAGNE
Tél. : 03 26 64 96 81

MENTIONS LÉGALES

Directeur de publication : Julien SCHARSCH

Co-rédacteurs en chef : Matthieu BURGAUD et Sébastien DUSOIR

Crédit Photos : CGA de Lorraine, OPABA, FRAB Champagne-Ardenne

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 : 11-octobre 2018

ISSN : 2558-7668

NOUS CONTACTER :
com.biograndest@gmail.com

LES TWEETS DE LA BIO

FNAB < @FNAB_BIO
Inauguration du salon la Terre est notre métier par le président de @AgrobioBretagne. 34 conférences, pôle démo, exposants, cabaret des savoir-faire paysans.
26 sept. 2018

VITISPHÈRE-LA VIGNE < @LV_VITISPHÈRE
Interpellé par @fnab_bio sur réhomologation européenne #cuivre, @StTRAVERT confirme que le @Min_Agriculture défend lissage sur 5 ans mais n'a pas tranché sur l'épineuse question #dose, entre 4 et 6 kg/ha.an
20 sept. 2018

EAU_BIO_TERRITOIRES < @EAU_ET_BIO_FNAB
Collectivités locales, comment accompagner la transition agricole de son territoire ? On se creuse les méninges à la formation @fnab_bio, à l'@agence_eau_RM. Bientôt à Rennes, Orléans, Paris, Dijon...
Plus d'infos sur <http://www.eauetbio.org>
18 sept. 2018

Suivez l'actu de la bio sur :
<https://twitter.com/bioGrandEst>

QUELLE EST LA PLACE DES FEMMES DANS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?

Près de 2 500 agricultrices bio ont répondu à une enquête de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique menée début 2018 en partenariat avec l'Agence Bio sur la place et le rôle des femmes en agriculture biologique. Après un colloque sur le sujet en avril dernier, la FNAB publie les résultats détaillés de cette enquête et les suites à donner adoptées par la FNAB.



Seule organisation représentative des agricultrices bio de France, la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) défend une alternative agricole et alimentaire respectueuse des femmes, des hommes et de l'environnement. Celle-ci s'inscrit dans le projet d'une « société plus juste, plus harmonieuse et plus solidaire » et de « l'égalité entre les personnes », comme l'a réaffirmé la Charte des valeurs FNAB, adoptée en 2016.

Retrouvez le dossier complet de 32 pages directement sur le site de la FNAB : <http://www.fnab.org>.



Source : FNAB

APICULTURE, SEMENCES, PPAM, PORCS, BIOSÉCURITÉ : SUIVEZ LE GUIDE

Dans le cadre de ses actions de développement agricole, la FNAB a publié récemment divers documents à destination des agriculteurs et agricultrices bio, en conversion, en projet d'installation ou qui s'intéressent aux pratiques bio :

- Produire des PPAM bio - un recueil d'expériences et un film de 30 minutes
- Élever des porcs en bio - un guide pour bien construire son projet
- Produire bio en apiculture - un guide technique
- Produire des semences potagères bio sous contrat - un film de 20 minutes.
- La biosécurité pour les petits élevages de volailles en circuits courts - un guide édité par la Confédération paysanne avec les contributions de la FNAB.



Retrouvez l'ensemble de ces guides et les différentes vidéos sur : <https://www.produire-bio.fr/articles-pratiques>



Source : FNAB



BRÈVES

QUELQUES MOUVEMENTS AU SEIN DE L'ÉQUIPE GRAND EST



Lise FOUCHER

Ingénieure horticole et agronome (Agrocampus Ouest Centre d'Angers, Montpellier SupAgro), Lise a rejoint la FRAB Champagne Ardenne en septembre 2018.

Sur ce territoire elle travaille sur l'accompagnement des maraîchers bio, des producteurs en conversion, ainsi qu'au développement de la filière légumes biologiques. Dans la Marne, elle remplacera Amandine LAURENT sur les missions d'animation du groupement des agriculteurs biologiques du département (journées d'échange, formations, démarches à la conversion...).



Yann EUZEN

Yann EUZEN a rejoint le CGA de Lorraine en septembre 2018 en tant que Directeur et prendra plus particulièrement en charge la mission de Directeur administratif et financier au sein de Bio en Grand Est. Diplômé de l'Ecole supérieure de commerce de Clermont-Ferrand, Yann a démarré sa carrière dans le secteur de l'édition, où il a assumé des fonctions marketing et contrôle de gestion pendant 14 ans. Il a ensuite acquis une expérience de 5 ans en tant que Responsable administratif et financier dans le secteur des poids lourds (Renault Trucks Lorraine).



Chloé SCHINELLER

Ingénieur agronome (ENSAIA à Nancy), Chloé a rejoint l'équipe de l'OPABA début septembre 2018 après avoir travaillé pour un organisme de recherche et animé deux réseaux de producteurs de légumes DEPHY Ecophyto. Elle vient aujourd'hui renforcer les actions d'accompagnement des conversions sur l'antenne Alsace de Bio en Grand-Est à Colmar.

SI JE FAIS DU MAÏS POPULATION, C'EST POUR ÊTRE AVEC VOUS !

L'ADDEAR 42 a organisé les 2èmes Rencontres Nationales Maïs Populations, près de Lyon, les 12 et 13 septembre derniers : le CGA et L'Or des Graines y étaient.

Qui l'eut cru ? Que le maïs, cette plante qui est symbole de l'agriculture industrielle aux yeux de nombreux consommateurs, devienne une sorte de totem autour duquel se retrouvent paysans, chercheurs, animateurs ?

C'est ce que nous avons vécu en descendant dans la Loire, aux Rencontres Nationales des Maïs... Populations. Ah oui, j'avais oublié de vous mentionner que nous ne parlons pas d'hybride et de grands semenciers, mais bien de maïs multipliés, sélectionnés et échangés par les paysans, le plus souvent en bio.

Frédéric a pu comparer notre belle vitrine de Luzy Saint Martin (55) avec celles, plus vertes car irriguées, de Grammond (42). Denis a pu voir comment se comportait le Portuffec chez les collègues.



Sarah a été surprise de l'énergie que les paysans mettaient dans la sélection : nous avons vu des résultats de sélection massale, d'épis-ligne, de protocole brésilien... mais malheureusement pas assez de « maïs panifiable » à son goût... Et moi, j'ai trouvé des intervenants pour notre journée de formation du 11 octobre prochain.

Bien que la passion pour les maïs populations fût un sentiment partagé, nous n'avons pas éludé les questions que posaient l'introduction de cette plante dans des systèmes agricoles autonomes et bio : le maïs ensilage implique-t-il obligatoirement l'achat de compléments protéiques extérieurs ? Est-ce que cela peut inciter au recours à des systèmes d'irrigation consommateurs d'eau, ou la destruction de prairies permanentes ? Ethiquement, pouvons-nous accepter l'utilisation des maïs population pour la fabrication d'énergie par les méthaniseurs ?

Mais, pour parler comme les industriels, la « balance risque-bénéfice » reste favorable aux maïs populations. Nos 3 lorrains sont unanimes : « les rencontres, les échanges, c'est ça qui est important. On parle des techniques de sélection parce qu'il faut bien qu'on parle de quelque chose ! »



Yoan MICHAUD



CONFÉRENCE SUR LA BIO À LA FOIRE DE CHÂLONS

Vendredi 7 septembre, plus de 80 personnes ont participé à la conférence-débat organisée par Bio en Grand Est sur la Foire de Châlons-en-Champagne. Le thème abordé était les métiers d'avenir de l'alimentation en AB.

Une présentation des chiffres de la bio a été réalisée par Florent GUHL, le directeur de l'Agence Bio qui a démontré la forte dynamique actuelle de la filière. Un chiffre national sur l'emploi à retenir : en 2017, l'AB représente 134 500 emplois directs. Julien SCHARSCH, le président de Bio en Grand Est a ensuite appuyé sur l'impact de la bio sur le tissu économique et social de la région grand Est (2 222 fermes engagées en 2017) en précisant que « produire bio, c'est placer le producteur au cœur de la société ». En Grand Est, la filière bio concerne 10 000 emplois dont 6 500 emplois de productions.

Mais comment apprend-t-on à produire bio ? La formation agricole regroupe 14 établissements en Grand Est, soit près de 13 000 élèves, apprentis et stagiaires nous dit Max LOUETTE, responsable de l'enseignement agricole en Grand Est à la DRAAF. Le Réseau Formabio accompagne ces établissements dans la mise en œuvre d'action pour développer l'agriculture biologique dans l'objectif de sensibiliser et d'intégrer au mieux les notions de l'agrobiologie dans les formations. En parallèle, quelques formations professionnelles sont spécialisées sur l'AB. C'est le cas du BPREA maraîchage bio présenté par Sarah BERNHARD-PAPIN, la coordinatrice, et Josiane MOILLERON, la directrice du CFPPA de FAYL-BILLOT (52).

Tous sont d'accord : travailler en bio est le résultat d'un engagement complet au cœur d'une filière et de compétences multiples. Il ne s'agit pas seulement de production mais également de management, de gestion et surtout de commercialisation. Christophe COURTIN, meunier à Francheville (51), a confirmé ces propos et nous a présenté sa propre expérience d'une filière bio dans laquelle il se retrouve. De même, Claire VIDIE, chargée de mission restauration collective Bio en Grand Est, explique que même si 80% des français souhaitent voir des produits bio introduits dans leurs cantines, sur le terrain il n'est pas évident pour les gestionnaires et cuisiniers des établissements de changer leurs habitudes. L'existence de leviers et de guides (formations, animations) permet d'accompagner les cantines à introduire plus de produits bio locaux. Mais cette transition ne peut se faire qu'à condition que les communes ou les collectivités soient elles-mêmes prêtes à s'engager dans cette démarche.



La conférence a été conclue par Patrick BASTIAN, président de la commission Agriculture et Forêt du Conseil Régional et Guillaume RIOUX, président de la FNAB. Les actions menées pour développer les filières bio doivent se poursuivre en incluant les politiques publiques et le marché dans la réflexion. Les métiers de la bio sont une opportunité pour l'alimentation de demain et l'implication des acteurs de ces filières se reflétera à travers leurs métiers.



Sébastien DUSOIR
Mathilde LE TRAOU

BRÈVES

LE VILLAGE BIO DU GRAND EST

Toujours à la Foire et le même jour, Bio en Grand Est a organisé le Village Bio de la Foire de Châlons avec pour objectif de mettre en avant les producteurs et transformateurs bio de la région qui ont pu à cette occasion faire découvrir et vendre leurs produits.



1ÈRE PARTICIPATION DE BIO EN GRAND EST AU CARREFOUR DES ÉLUS

Organisé par l'Association des Maires de la Marne, le Carrefour des élus est un événement incontournable dédié spécialement aux collectivités locales sur la Foire de Châlons. Bio en Grand Est a partagé lors de cet événement un espace commun sur le thème de la biodiversité avec la Chambre d'Agriculture de la Marne, le Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims, le Conservatoire d'espaces naturels de Champagne-Ardenne et la Fédération Régionale de Défense Contre Les Organismes Nuisibles de Champagne-Ardenne. Tous ensemble, ils ont rencontré élus et collectivités pour présenter les actions mises en œuvre pour préserver la biodiversité.



INTRODUIRE DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

Les établissements en restauration collective sont en apparence de bons élèves du bio : en moyenne, 80% des Français interrogés attendent des produits bio dans la restauration collective mais ces derniers ne représentaient que 2.9 % de la valeur totale d'achat des denrées (Source : Agence Bio, 2017).

Suite aux États généraux de l'alimentation, le projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et pour une alimentation saine et durable a été déposé à l'Assemblée nationale. Il prévoit que les menus devront comporter, d'ici à 2022, 50 % de produits locaux ou sous signe de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Après plusieurs allers et retours entre l'Assemblée Nationale et le Sénat, les sénateurs ont finalement confirmé l'objectif de 20% de produits bio dans la restauration collective d'ici 2022. La question du prix et de l'offre étaient les deux principaux freins mis en avant. Grâce à la ténacité de certains sénateurs ils se sont finalement montrés confiants dans la capacité des producteurs à répondre à ce surcroît de demande.

Pour répondre à cette demande, il est nécessaire d'accompagner la structuration de filières des producteurs et d'accompagner les cantines dans leurs projets d'introduction de produits bio. Depuis plusieurs années, le réseau des producteurs bio se mobilise et œuvre à l'introduction de produits bio locaux en restauration hors domicile. Dans le Grand Est, le réseau bio a accompagné l'émergence de structures de producteurs bio qui se sont regroupés afin, entre autre, de livrer des produits bio auprès de la restauration hors domicile : Manger Bio Champagne-Ardenne, Paysan Bio Lorrain et Solibio en Alsace. En effet, afin de se positionner sur des marchés comme ceux de la restauration collective, il est indispensable de pouvoir proposer un large choix de produits et bénéficier d'une logistique efficace.

A ce jour, ces groupements sont devenus des acteurs incontournables dans la région afin de répondre à la demande des cantines qui souhaitent augmenter leurs approvisionnements locaux.

Le réseau bio est également présent afin d'accompagner les collectivités dans la transition vers des cantines bio. En effet, il est nécessaire de mener cette transition dans une démarche de projet en impliquant toutes les parties prenantes, du producteur au cuisinier, des élus aux services techniques. Chacun a son rôle à jouer et la réussite des projets repose sur la bonne implication de tous ces acteurs !

Pour les cuisiniers, c'est l'occasion de privilégier des produits frais, de qualité et de saison en créant de la valeur ajoutée pour le territoire. Des pratiques culinaires adaptées (cuisson basse température, utilisation de légumineuses, ...) permettent de réussir l'introduction de produits bio sans faire exploser les budgets. Certains ont développé une véritable politique culinaire, reposant souvent sur une équipe motivée et des équipements adaptés.

Pour les producteurs, cela leur garantit un débouché. Pour certains, cela leur a permis de lancer ou relancer une activité de transformation sur la ferme et ainsi redynamiser l'économie locale. De plus, pour beaucoup, la motivation première était de permettre à leurs enfants de retrouver leurs produits dans leurs assiettes.

Pour les élus, cela permet de soutenir une agriculture locale respectueuse de l'environnement par la préservation de l'eau, des sols, de la biodiversité et de l'air et également répondre à une demande des citoyens de leurs territoires qui souhaitent voir leurs enfants accéder à une alimentation saine et de qualité.

Pour les convives, ils ont accès à une alimentation de qualité. En effet, travailler des produits bio en cuisine a un intérêt sur l'éveil aux goûts, aux saveurs et aussi leur faire prendre conscience de l'origine des produits. Il est primordial qu'ils soient sensibilisés et bien accompagnés dans ces changements.

Afin de mettre en musique cette partition, nous accompagnons les collectivités dans ces démarches. En effet, il n'est pas évident d'effectuer cette transition du jour au lendemain et il est important d'être progressif et régulier. Planifier les approvisionnements s'avère également être une étape essentielle, afin de donner de la visibilité aux producteurs de leurs débouchés pour une certaine période. Les collectivités locales détiennent une partie essentielle de la solution, car l'un des enjeux de la relocalisation de l'alimentation en tant que projet politique est bien de définir un système alimentaire plus à même de préserver les ressources naturelles tout en répondant mieux aux besoins des citoyens et des acteurs économiques (en particulier des producteurs), comme à leurs attentes.

LA CUISINE DU COLLÈGE EUROPE, EN ALSACE : PLUS DE 50% DE BIO SANS SURCÔÛT !

Depuis cet été, le collège Europe à Obernai (Bas-Rhin) est l'un des deux établissements de tout le Grand Est à avoir obtenu le niveau le plus élevé de la labellisation en restauration collective, à savoir le niveau « 3 carottes » contrôlé par Ecocert. Les équipes de cet établissement ont atteint 54% en valeur d'achat en produits bio et local, sans dépenser plus. Ces résultats ont été patiemment construits par Mme MAI, la cheffe de cuisine qui œuvre avec conviction pour le bio en cuisine, soutenue par la direction et les différents gestionnaires qui se sont succédés.

Entrevue avec la Cheffe

Depuis combien de temps travaillez-vous avec des produits biologiques ?

Mme MAI : Nous avons travaillé progressivement à partir de 2011, d'abord en commençant par faire des économies en supprimant les produits industriels qui sont chers, puis en introduisant les fruits et légumes, le pain au levain, et tous les autres produits. Aujourd'hui, les fruits et légumes, le pain, les œufs, le riz, les pâtes, les huiles, les épices et l'épicerie secs sont majoritairement proposés en bio. Nous atteignons aujourd'hui 54% de produits bio en valeur d'achats, en majorité issus des producteurs locaux.



« TRAVAILLER LES PRODUITS BRUTS LOCAUX ET CUISINER DES PLATS SAINS ET SAVOUREUX AVEC MON ÉQUIPE FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE MON MÉTIER »

Quels sont vos principaux fournisseurs ?

Mme MAI : Deux boulangers de la commune confectionnent le pain bio, à savoir la Boulangerie « Au pain Gourmand » quotidiennement et le Four de Julien Kimmenauer, une fois par semaine. Les légumes proviennent quant à eux d'un maraîcher bio à Innenheim et d'un grossiste historique de produits biologiques. Nous achetons aussi des fromages et des yaourts en direct à des producteurs locaux. Et depuis 2016, nous travaillons plus régulièrement de la viande bio auprès d'un boucher à Hoerdt.

Comment avez-vous pu maintenir constant le coût du ticket de cantine ?

Nous préparons 400 repas par jour. Nous proposons des menus bio sans aucun surcoût. Pour ce faire, nous avons fait des économies en luttant contre le gaspillage : proposer des crudités au Salad'bar, questionner la faim des élèves en proposant deux formats d'assiettes (petite et grande), servir peu dans les assiettes pour inciter les enfants à finir ce qu'ils ont et les resservir si nécessaire. Nous faisons également le maximum de plats sur place et nous continuons

à nous former régulièrement pour cuisiner les céréales et les légumineuses par exemple.

Comment avez-vous réussi le défi de la viande bio ?

Pour l'introduction de viandes biologiques, nous équilibrons le coût du repas sur la semaine avec un menu alternatif qui reviendra moins cher : lasagne végétarienne, galettes de céréales et de légumineuses, spaghetti bolognaise sans viande. D'ailleurs, sur les plats végétariens, l'expérience montre qu'il faut rester discret auprès des convives, les résultats sont bien meilleurs ! Il nous reste une marge de progression et nous souhaitons continuer la démarche d'introduction de produits bio et locaux. La qualité des produits est meilleure et c'est pour le bien des élèves.

MANGER BIO CHAMPAGNE-ARDENNE : UNE STRUCTURE AU SERVICE DES CANTINES !



Manger Bio Champagne-Ardenne (MBCA) est une association de producteurs biologiques qui livre la restauration collective. La plateforme est née en 2008 afin de répondre à la fois aux besoins des collectivités et aux attentes des producteurs. MBCA met en relation les collectivités et les producteurs biologiques du territoire et assure la mise en œuvre opérationnelle de l'approvisionnement des collectivités (commandes, livraisons groupées, facturation, réponses aux appels d'offre, conseils diététiques, animations auprès des convives). Depuis 2017, elle s'adresse aussi à la restauration commerciale et aux magasins en leur proposant des produits bio locaux adaptés à leur activité.

MBCA rassemble plus de 20 producteurs locaux spécialisés dans l'approvisionnement de la restauration collective. Elle livre plus de 100 collectivités et touche chaque année plus de 50 000 convives, pour un volume annuel de plus de 290 000 équivalents repas bio. L'activité de l'association MBCA est 100 % biologique et 90 % des produits qu'elle livre sont régionaux et de bonne qualité nutritionnelle au vu de leur mode de production.

Qu'est-ce que le MBIM ? Pourquoi y adhérer ?

«Manger Bio Ici et Maintenant» est un réseau national qui regroupe depuis 2010 des acteurs de la distribution de produits bio locaux pour la restauration collective. Le réseau est composé de 16 plateformes et d'un partenaire sur le complément de gamme : Biocoop Restauration. MBIM a pour vocation de professionnaliser les pratiques de ses adhérents tant sur les produits qui sont proposés à la vente que sur les services rendus aux collectivités clientes. C'est aussi un interlocuteur au niveau national pour notamment l'Agence Bio ou les sociétés de restauration.

Nous adhérons au MBIM pour bénéficier des services proposés: formations, accompagnement, des avantages auprès de ses partenaires, des échanges au sein du réseau et pour disposer d'une représentation nationale.

En quoi êtes-vous un acteur incontournable pour la RHD ?

Nous sommes la seule plateforme de producteurs locaux en Champagne-Ardenne. En Lorraine, notre homologue est Paysan Bio Lorrain (PBL) et Solibio en Alsace.

Nous sommes en capacité de répondre aux besoins des cuisines de toute taille. Nous sommes un interlocuteur facile à joindre, nous gérons tout depuis la commande jusqu'à la facturation. Les livraisons sont étendues sur tout leur territoire et nous proposons une gamme de produits diversifiée (fruits, légumes, épicerie, produits laitiers, viandes, boissons).

Pour les producteurs, les plateformes constituent le prolongement commercial des exploitations vers la RHD. Cela leur permet de se concentrer sur la production et la vente aux autres débouchés.

Comment évolue la demande des clients en Champagne-Ardenne ?

La demande des cuisines est en progression constante mais lente. Il faut convaincre encore beaucoup d'élus locaux, de gestionnaires et de cuisiniers sur l'intérêt d'acheter des produits locaux bio en passant par les plateformes de producteurs. Il est important que tous les acteurs se concertent entre eux et qu'ils soient motivés.



L'équipe de Manger Bio Champagne-Ardenne

Etes-vous capable de répondre à l'objectif des 20 % d'introduction de produits bio ?

Oui, la plupart des produits sont déjà disponibles en quantité dans la région et de nouveaux agriculteurs s'installent ou se convertissent en bio tous les jours. Nous ne craignons donc pas de manquer de produits régionaux. Pour les nouveaux producteurs qui se lancent dans ce débouché, nous leur indiquons qu'il est important de se rendre compte que la RHD demande un suivi régulier, en termes de quantité, de qualité, de calibrage...

Etes-vous en recherche de nouveaux producteurs à MBCA ?

Nous recherchons de nouveaux producteurs pour sécuriser nos approvisionnements et proposer de nouveaux produits à nos clients, dans la perspective d'une augmentation de la demande. Notre besoin le plus urgent est trouver des producteurs de volailles et de fromages.



Claire VIDIE
Christophe RINGEISEN



Pour aller plus loin : Introduire des produits bio en restauration collective, c'est possible !

Le réseau Bio en Grand Est propose aux collectivités une offre d'accompagnement dans leurs démarches d'introduction de produits bio en restauration collective. Plus ces actions s'intégreront dans un projet d'établissement, plus l'impact sera réel et durable.

SOUTENEZ LE BONUS CANTINE BIO & LOCALE

#LETSBIO !

LETSBIO.FNH.ORG

La Fondation pour la Nature et l'Homme lance, en partenariat avec la FNAB et d'autres acteurs, une campagne pour soutenir la proposition d'un bonus financier pour les cantines qui souhaiteraient introduire plus de produits bio locaux dans leurs menus. Aujourd'hui, seuls 3,6% des produits servis dans les cantines sont issus de l'agriculture biologique !

Pour soutenir cette proposition pour plus de bio local à la cantine, signez ici : <https://www.letsbio.org/>



RENCONTRE AVEC CÉLINE DECHAUX, PRODUCTRICE DE PPAM* BIO, À FAYS (52)

Quel est ton parcours et comment s'est déroulé ton projet d'installation ?



“Je me suis installée à 40 ans après quelques années de salariat parce que j'avais besoin de retrouver du sens à ce que je faisais. Après avoir quitté mon travail, je suis partie en formation au CFPPA de Montmorot dans le Jura pour me former sur la production et la transformation de PPAM*. J'ai également réalisé un voyage d'étude en Anjou pour rencontrer les personnes de l'Institut Technique des PPAM (ITEPMI) ainsi que des agriculteurs faisant des PPAM sous différents modèles. Bien qu'ayant plus de 40 ans et donc n'ayant pas le droit aux aides à l'installation de l'Etat, j'ai effectué le parcours classique à l'installation (PAI* puis accompagnement par la chambre d'agriculture, réalisation d'un PDE² et formation). J'ai aussi effectué un stage dans une ferme qui distillait des huiles essentielles dans les Vosges. Tout cela m'a pris un an et je me suis installée en mars 2016.”

Pourquoi les PPAM ?

“C'est une bonne question ! Par affinité tout d'abord, j'adore les aromatiques et j'ai travaillé antérieurement sur une plante médicinale : j'ai toujours été impressionnée par la capacité et



Présentation de la ferme

ESSENCIALIS

Date de conversion/installation : mars 2016

SAU : 65 ares de cultures, 2.5 ha de prairies en 2018 - la surface de PPAM devrait atteindre 1 ha sous 1 ou 2 ans.

UTH : 1.2 (saisonniers).

Plantes cultivées : 21 espèces : achillée millefeuille, arnica, basilic, bleuet, calendula, capucine, guimauve, hélichryse, hysope, lavande, mauve, mélisse, menthe poivrée, millepertuis, origan, romarin, sarriette, sauges officinale et sclérée, thym vulgaire et thym citron.

Transformation : séchage, distillation, macération.

Débouchés : vente directe : marchés, magasins de terroir, magasins de producteurs, magasins bio, visites et vente sur la ferme.

la quantité de principes actifs produite par les plantes ... Et puis ça tombait bien, n'ayant pas une grosse surface à cultiver (2.5 hectares environ) et ne souhaitant pas en avoir plus, il fallait des plantes à forte valeur ajoutée, les PPAM se prêtaient bien au contexte.

De plus, de par une expérience antérieure en laboratoire, j'ai gardé l'envie d'aller au bout des choses et c'est ce que permet la distillation des huiles essentielles."

Pourquoi avoir fait le choix de la bio ?

"C'est venu naturellement, je n'aurais pas envisagé de travailler autrement ! C'était non négociable ! Les PPAM se prêtent particulièrement bien au bio car elles n'ont généralement pas besoin de traitements et l'apport de compost ou de fumier est tout à fait adapté.

De plus, nous sommes sur le captage du village et protéger la ressource en eau est une priorité.

Enfin, nous avons des enfants, les parcelles sont devant la maison, il n'aurait pas été envisageable de faire autrement."

Quels conseils donnerais-tu pour s'installer en PPAM bio ?

"Avant tout, je pense qu'il faut aller voir comment font les autres producteurs de PPAM et comprendre ce qui fonctionne et ne fonctionne pas chez les uns et les autres. Sur le papier, ça paraît facile, la réalité peut vite se charger de nous rappeler que sur le terrain, ça se passe autrement !

De plus, le réseau, c'est fondamental pour ne pas rester seul face à une situation difficile ou à une question. Ça permet d'échanger, d'avancer, de confronter les idées ... et de ne pas baisser les bras."

Quels sont tes débouchés ?

Pour l'instant, tout en vente directe : les marchés, les magasins bio et de terroir, les magasins de producteurs et un peu à la ferme. Je vais vendre également sur Internet via mon site dans quelques mois.

“ Le réseau, c’est fondamental pour ne pas rester seul face à une situation difficile ou à une question. ”

Quels sont les projets à venir sur ta ferme ?

A court-terme, je vais développer les plantes à huiles essentielles (en diversité et en surface) et trouver d'autres débouchés pour diminuer un peu le temps passé sur les marchés. Je souhaite aussi renforcer les liens avec d'autres artisans/producteurs. améliorer la ferme pour la rendre la plus positive possible du point de vue des piliers de l'agriculture durable.

A moyen-terme, j'envisage d'autres transformations, monter un bâtiment à basse consommation d'énergie et tant d'autres choses...



Propos recueillis par
Sébastien DUSOIR

***Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales**

1 PAI : Point accueil installation

2 PDE : Plan de développement économique

Pour aller plus loin :

La FNAB vient de publier un recueil d'expérience « Produire des PPAM bio », il rend compte de la diversité des modes de production des PPAM en France.

A télécharger sur :

<https://www.produire-bio.fr/articles-pratiques/produire-des-ppam-bio-un-recueil-dexperiences>



BRÈVES

LE CUIVRE EN VITICULTURE BIO : QUELS ENJEUX POUR DEMAIN ?

En viticulture biologique, le cuivre est le seul produit minéral autorisé et efficace pour lutter contre le mildiou. Les doses historiquement utilisées dans tous les vignobles ont déjà été largement réduites. Le cahier des charges de l'Agriculture Biologique limite les doses à 6 kg/ha/an de cuivre métal en moyenne calculée sur cinq années (principe du lissage).

L'EFSA, l'agence européenne en charge du dossier, préconise une nouvelle baisse des doses autorisées à 4 kg/ha pour toutes les productions, sans lissage pluriannuel. Une étude menée par l'Association des Champagnes Biologiques et Bio en Grand Est a montré que la viticulture bio champenoise ne survivrait pas à cette nouvelle réglementation. Un colloque est organisé le 18 octobre chez Champagne Louis Roederer à Reims pour discuter des enjeux de l'utilisation du cuivre en viticulture biologique.



Contacts et informations :

Sylvia RIBEIRO

sylvia.ribeiro@opaba.org

03 89 24 45 35

BILAN VENDANGES EN GRAND EST

La Champagne et l'Alsace sont les deux régions viticoles à avoir été particulièrement en avance sur leur planning cette année. Après une période printanière pluvieuse et un été chaud, les vendanges sont arrivées très tôt en Grand Est. Et quelles vendanges !

Les viticulteurs champenois sont formels, l'année 2018 est une année exceptionnelle, tant pas la quantité que par la qualité. Pourtant, au printemps les champenois ont du faire face à 3 semaines délicates qui auraient pu avoir un impact très négatif sur les vignes. Les bonnes conditions météorologiques de l'été ont ensuite permis de limiter la pression mildiou sur les vignes. Cela a entraîné une récolte précoce et des rendements qui atteignent 15 000 kg/ha par endroit. Le tout dans une ambiance de travail conviviale et chaleureuse.

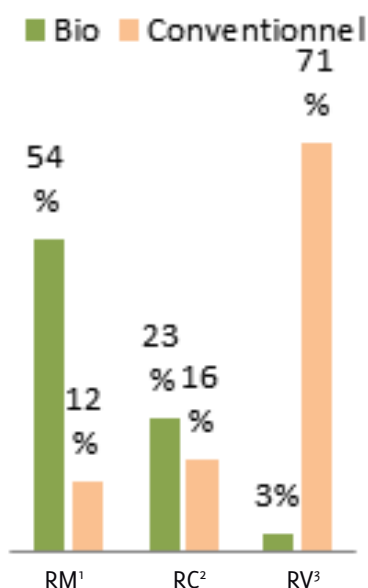
En Alsace aussi, la vendange a été particulièrement bonne. L'ouverture du ban des vendanges a eu lieu le 23 août pour l'AOC Crémant d'Alsace et le 3 septembre pour l'AOC Alsace. Ici encore, la quantité et la qualité sont au rendez-vous avec des raisins très murs. Les vendanges sont encore en cours pour les Riesling, Gewurztraminer et les vendanges tardives.

 Sylvia RIBEIRO
Mathilde LE TRAOU



FILIÈRE CHAMPAGNE BIO, LES RÉSULTATS DU PROJET DE STRUCTURATION

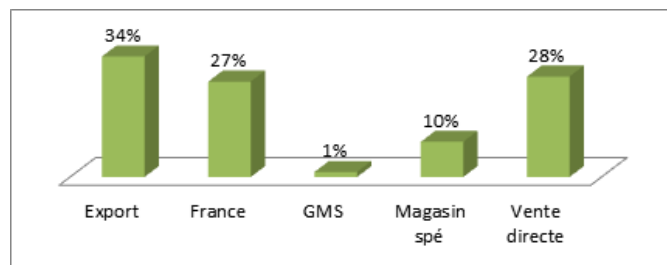
En Champagne aussi, la viticulture biologique apparaît et tend à se développer : 158 viticulteurs sont certifiés en bio, ce qui représente 667 hectares de surfaces soit 2,1% de la SAU viticole champenoise. Bien qu'encore très confidentielle, la production de champagne bio a connu une progression forte ces 5 dernières années. Si on tient compte de l'évolution entre 2016 et 2017, on constate que le nombre d'exploitations a augmenté de 19,7% en Champagne. Le champagne bio est donc en plein essor. Petit focus sur le fonctionnement interne de cette filière.



Les viticulteurs en bio sont particulièrement autonomes. Au total, 71% de la population de viticulteurs bio est récoltante-manipulante contre seulement 12% en conventionnel. Ce désir d'autonomie est permis par deux faits : 62% des viticulteurs bio possèdent un pressoir et les viticulteurs en bio possèdent en moyenne 5,7 ha de surface sur le domaine (contre 2,15 ha en conventionnel). Et si le développement de la bio a démarré doucement dans les années 1980, un « boom d'engagement » a eu lieu à partir de 2005. Près de 80% des viticulteurs en bio actuellement se sont certifiés après cette année.



La vente de bouteilles de champagne est réalisée à travers plusieurs canaux de vente. 89% des vignerons vendent leur champagne à l'export, c'est le mode de vente le plus utilisé. Viennent ensuite la vente directe avec 74% et la vente aux professionnels Français (restaurants, cavistes) avec 70%. Enfin, les magasins spécialisés sont utilisés par 26% des vignerons bio et les GMS ne sont utilisées qu'à 4%. Si on prend en compte les quantités vendues par chaque viticulteur dans chaque circuit, on confirme que l'export est le premier canal de distribution du champagne bio (34%), suivi de près par la vente directe et la RHD France (28 et 27%).



Côté maisons de champagne et coopératives, le développement du champagne bio est encore timide ! 12 opérateurs intègrent déjà des raisins bio dans leur fonctionnement dont 8 qui commercialisent du champagne bio. Pour se structurer, la filière a maintenant besoin de plus d'approvisionnement en raisin, de contrats durables et stables pour tous les acteurs et surtout d'une communication sur le sujet. Alors parlons-en !

1 : Récoltants manipulateurs
2 : Récoltants coopérateurs
3 : Récoltants vendeurs

BRÈVES

ERRATUM

VIVEA N'A PAS ÉTÉ RAPPELÉ À L'ORDRE PAR LA DDPP

Dans les Lettres AB N°10, page 13, l'article sur l'utilisation des plantes en élevage. il est mentionné : « Lors d'une formation en phytothérapie, VIVEA a été rappelé à l'ordre par la DDPP », alors qu'il n'en est rien. C'est un organisme de formation qui a été rappelé à l'ordre et non VIVEA. VIVEA travaille en bonne collaboration avec le Ministère, il n'y a pas eu de rappel à l'ordre de VIVEA, financeur de la formation professionnelle des non salariés agricoles.

VIVEA a été alerté sur les conditions d'organisation d'une formation à la phyto/aromathérapie lors d'un contrôle mené auprès d'un organisme de formation par la Direction Départementale de la Protection des Populations et qui procédait à un rappel clair des risques encourus par l'organisme dispensateur sur cette thématique.



LA BIODIVERSITÉ, UN ENJEU À TOUTES LES ÉCHELLES

La biodiversité fait l'objet de politiques publiques internationales jusqu'à l'échelle locale et peut répondre à de multiples enjeux.

Au niveau international, il existe la convention des Nations Unies pour la diversité biologique. Au niveau de l'Union Européenne, la Directive Habitat (1992) et la Directive Oiseau (1979) traitent ces enjeux.

En France, trois lois successives ont été promulguées : la Loi de protection de la nature (1976), la Loi paysage (1993) et la Loi pour la reconquête de la biodiversité, de la nature et des paysages (2016) et sa mise en œuvre par le plan biodiversité.

Les Régions ont un rôle structurant de chefs de file de la compétence protection de la biodiversité, partagée entre les différentes collectivités territoriales. Elles doivent établir une stratégie régionale pour la biodiversité, et préserver et rétablir la Trame Verte et Bleue.

Les communes et communautés de communes ont également un rôle majeur pour la protection de la biodiversité, principalement au travers de leur compétence en matière d'aménagement en y intégrant la Trame Verte et Bleue. Les collectivités territoriales disposent aussi de nombreuses autres compétences liées à la biodiversité : Climat-air-énergie, GeMAPI (aménagement des bassins versants), mobilité (voies douces), développement économique touristique, l'enseignement ou encore le sport et la culture (éducation à l'environnement, parcours santé).

La Trame Verte et Bleue (TVB) est essentielle pour développer l'agroécologie. La mise en place d'une haie peut permettre d'aménager un bassin versant de manière à préserver l'écosystème aquatique d'une rivière et limiter les crues. Elle peut aussi faire l'objet d'un chantier collectif de plantation, puis servir de cadre pour des parcours santé et éducatif. La biodiversité est une réelle porte d'entrée pour répondre à de multiples problématiques.




Joel BOURDERIOUX
Christophe RINGEISEN




Pour aller plus loin : Demandez la plaquette Biodiversité


 **VEND** Exploitation en Côte-d'Or vend du foin de luzerne et foin de prairie en balles rondes et bottes carrées (environ de quoi remplir 3/4 camions) Contact : LENGRAND Amélie. 03 26 64 97 10 a.lengrand@biochampagneardenne.org


 **VEND** 80 balles rondes de foin de Sainfoin (1m20 par 1m20) Contact : LANOUE Etienne, Autruche (08). 06 38 02 07 16 lanoue.etienne@wanadoo.fr

 **CHERCHE** Cherche repreneur pour exploitation bio de 108ha bovins/ovins. Contact : Julia Sicard (CGA) - 03 83 98 09 36 - jsicard.cga@orange.fr


 **CHERCHE** 2t de meteil bio. Contact : LENGRAND Amélie (FRAB) 03 26 64 97 10 a.lengrand@biochampagneardenne.org

 **VEND** 6 génisses pleines Holstein vêlage 12 septembre - 13 janvier. Vêlage 3 ans. Contact : LAMARLE Antoine, INOR (55) 03.29.80.42.71


 **VEND** Une douzaine de porcelets bio races Large-White/Landrace tous les mois. Contact : LALOUELLE Vincent MORANGIS (08). 06 80 70 48 15 vincent.lalouelle@wanadoo.fr


 **CHERCHE.** Achète orge à 280 euros la tonne Contact : 03 29 07 55 25


 **VEND** Mélange Triticale / pois disponible pour été 2019, année de conversion C2. Contact : Danaé Girard (OPABA) 06 70 37 06 22 danae.girard@opaba.org


 **VEND** Après arrêt transformation,
- 1 table d'égouttage inox
- 1 évier plonge grand modèle inox
- 1 baratte 35 litres 220v inox
- 2 laves main automatique
- diverses tables fixes et à roulettes en inox, en bon état photo sur demande.
Contact : LACOMBE Emmanuel HELSTROFF (57). 06 74 78 26 17

 **CHERCHE** 30aine de broutards (Limousin, Charolais, Salers). Contact : EARL Saint Gangolph, Lautenbourg. 06 07 43 75 65


 **VEND** Mâle reproducteur limousin de 10 mois inscrit au Herd Book Contact : Ferme du Cytise, Mandres aux 4 tours (54), 06 62 70 48 97


 **VEND** Fumier bovin bio. 20€/ /m3 HT. Possibilité de livraison à partir de 9m3 dans un rayon de 20 kilomètres. Contact : Mireille Klein. Hattstatt (68). 06 86 36 69 93 mireille.klein0902@gmail.com


 **CHERCHE** paille pour litière : 40/50 balles rondes de diamètre maxi 150-160 (à livrer sur Bitche). Peuvent presser en champ si éloignement raisonnable (10-15 km de Bitche).Contact : Lillie MALGORZATA, HASPELSCHIED (57). 06 48 40 62 44 romainlillie@aol.com


 **CHERCHE** orge et tritcale pour alimentation vaches laitières. Contact : LENGRAND Amélie (FRAB) 03 26 64 97 10 -amelie.lengrand@biochampagneardenne.org


 **VEND** Taureau jersiais en conversion. 4 ans et demi. Ecorné. Capable de saillir de grandes vaches. Contact : RIO Cyril, PARFONDRIPT (55). 06 15 32 40 82


 **CHERCHE** Jeune taureau limousin avec gène sans corne. Prêt à saillir. Contact : SAMSON Jean Paul, LORRY MARDIGNY (57). 06 71 09 37 78

 **VEND** 50 génisses bio race Holstein de 6 mois à 27 mois Prix très intéressant. Contact : GUTH Guillaume DETTWILLER (67) 07 78 25 67 65 guth.guillaume@hotmail.fr

 **VEND** 6 génisses pleines montbéliardes. Vêlage octobre. Contact : GAEC Bagard Azoudange (57). 06 84 91 18 90

 **VEND** A réserver dès maintenant, chevrettes et chevreux alpins, élevés en Bio, bonnes origines laitières (boucs issus du réseau Capgènes, qualifiés AxA, depuis 2008). Naissances prévues à partir de début janvier 2019. Vendus à 8 jours ou jusqu'au sevrage (2 mois). Contact : Giovanni Frédérique, LAPOUTROIE (68). 07 81 22 94 75

 **VEND** 2 veaux femelles holstein bio de 15 jours bio 1 génisse holstein bio pleine - vêlage pour le 20 octobre. Contact : DELVAUX James, Thimle-Moutier (08). 06 78 93 51 16 james.delvaux@orange.fr

 **VEND** Foin bio 2018 de prairie permanente à la vente - récolte 2018 balles rondes, diamètre : 1m50. Quantité et prix à débattre à partir de fin octobre en fonction de nos réflexions sur la réduction de l'exploitation certifiée bio. Contact : Malgorzata LILLIE, Aspelschiedt (57). romainlillie@aol.com

Toutes les annonces :
<http://urlz.fr/7y2g>

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 SUR L'AB EN GÉNÉRAL

Événement

Pôle Bio au salon Agrimax

Du 24 au 26 oct. 2018 - Lieu : Metz (57)

Le réseau Bio en Grand Est, sera présent sur le salon Agrimax
Pour plus d'informations :

HEUZE Patricia / pheuze.cga@orange.fr

07 81 49 19 61



Formation

Réaliser son compost biologique (initiation)

5 novembre 2018 - Lieu : Marne

Avec Jean Claude MOURAIN, consultant expérimenté depuis 10 ans sur la méthode «Hérody» d'approche des sols. Acquérir les bases pour réaliser son compost bio : les formes de matière organique du sol, les besoins du sol et de la plante, les différents types de composts et leurs utilisations

Pour plus d'informations :

LAURENT Amandine / a.laurent@biochampagneardenne.org

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION VÉGÉTALE

Colloque

Le cuivre en viticulture : quels enjeux pour demain ?

18 oct. 2018 - Lieu : Reims (51)

Organisé par Bio en Grand est, L'Association des Champagnes Biologiques et la FNAB

Pour plus d'informations :

RIBEIRO Sylvia /sylvia.ribeiro@opaba.org - 03 89 24 45 35

Formation

Perfectionnement à la viticulture biodynamique

26 oct. 2018 - Lieu : Marne (51)

Pré-requis : pratiquer la biodynamie depuis au moins une campagne pour participer à cette formation.

Pour s'inscrire :

LE TRAOU Mathilde / m.lettraou@biochampagneardenne.org

Formation

Les semences paysannes en agriculture biologique

8 novembre 2018 - Lieu : Marne (51)

Avec Yoan MICHAUD (Bio en Grand-Est) et l'association l'Or des Graines du Réseau Semences Paysannes

Plus d'informations :

LAURENT Amandine / a.laurent@biochampagneardenne.org

Formation

Convertir ma ferme céréalière en agriculture biologique

13 et 14 novembre 2018 - Lieu : Marne (51)

Avec Amandine LAURENT chargée de mission grandes cultures (FRAB Champagne-Ardenne) et Grégoire FAUVAIN conseiller technique AB (CDA51). Plus d'informations :

LAURENT Amandine / a.laurent@biochampagneardenne.org

Formation

Convertir mon domaine en viticulture biologique

15 novembre 2018 - Lieu : Marne

Avec Mathilde LE TRAOU, chargée de mission Eau et Bio / filière viticulture bio (FRAB Champagne-Ardenne) et Céline JOLIBOIS, conseillère en viticulture biologique (CDA 51)

Plus d'informations :

Mathilde LE TRAOU / m.lettraou@biochampagneardenne.org

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION ANIMALE

Formation

Mieux connaître les parasites des chèvres et leur fonctionnement pour mieux les gérer en AB

25 oct. 2018 - Lieu : Villers (88)

sur une ferme bio caprine (60 chèvres)

Pour s'inscrire : SICARD Julia, jsicard.cga@orange.fr, 06 52 69 13 89.

Formation

Mieux connaître les parasites et leur fonctionnement en élevage ovin pour mieux les gérer en AB

23 oct. 2018 - Lieu : Blévaucourt (88)

Sur une ferme bio avec troupeau ovin allaitant (300 brebis) et troupeau ovin laitier (45 brebis),

Pour s'inscrire : SICARD Julia, jsicard.cga@orange.fr, 06 52 69 13 89.

LES RENDEZ-VOUS GRAND PUBLIC

Salon

23ème journée de découverte des produits bio et biodynamique

7 oct. 2018 - Lieu : Waldowisheim (67)

Pour plus d'information ou tenir un stand :

WEISSBART Joseph / joseph.weissbart@opaba.org

03 89 24 45 35 - 06 83 28 20 63

Foire

Foire bio de Chaumont

7 oct. 2018 - Lieu : Chaumont (52)

Pour plus d'information ou tenir un stand :

DROUAILLET Maëlle / gab52@biochampagneardenne.org

03 26 64 97 09 - 06 18 18 94 93

Salon

Salon Bio et Nature de la Fête de la Grue

21 oct. 2018 - Lieu : Lac du Der (51)

Pour plus d'informations :

DUSOIR Sébastien / s.dusoir@biochampagneardenne.org

03 26 64 90 29

LES RENDEZ-VOUS SUR LES CIRCUITS LONG

Salon Professionnel

Salon Passion de nos terroirs

17 oct. 2018 - Lieu : Pont-à-Mousson (54)

Pour en savoir plus :

www.passion-terroirs.com