

DOSSIER

Restauration collective : 20% de bio dans les cantines

page 6

PORTRAIT DU MOIS

Rencontre avec Yohann FUNCKEN, éleveur de vaches laitières bio en Haute-Marne (52)

page 10

GAINS SYNDICAUX
FNAB 2018

page 3

BIO EN GRAND EST,
C'EST OFFICIEL !

page 4

CONJONCTURE BIO
DU CNIEL

page 12

DEPHY FERME ALSACE :
RENCONTRE AVEC
DES VIGNERONS
JURASSIENS ET
BOURGUIGNONS

page 14

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

- Les gains syndicaux de la FNAB en 2018 p. 3

NOTRE RÉSEAU

- Bio En Grand Est, c'est officiel ! p. 4

DOSSIER

- Restauration collective : 20% de bio dans les cantines p. 6

PORTRAIT

- Rencontre avec Yohann FUNCKEN, éleveur de vaches laitières bio en Haute Marne p. 10

TECHNIQUE ET FILIÈRES

- Conjoncture bio du CNIEL p. 12
- Fertilisation en bio : des évolutions réglementaires à venir p. 13
- Réseau DEPHY Ferme Alsace : Rencontre avec des vignerons jurassiens et bourguignons p. 14

ANNONCES

AGENDA



François MARCHAND
Secrétaire adjoint
Bio en Grand Est

EDITORIAL

RHD, trois lettres avec beaucoup de sens et surtout de gros enjeux. La Restauration Hors Domicile n'est pas nouvelle, elle est mise en avant pour l'agriculture bio à travers la loi EGALIM et son objectif de 20 % de produits bio dans les cantines scolaires.

Un vrai challenge pour la filière tout entière, récemment débattu lors de l'assemblée générale de Bio en Grand Est à Metz le 26 mars dernier. Le rapporteur de la loi, le député Jean-Baptiste MOREAU en donnait le sens et en affirmait la volonté politique.

Le débat qui suivit montra de beaux exemples déjà réalisés, cependant, les freins exprimés par les uns et les autres sont bien connus. La réussite s'appuie sur une volonté forte de l'ensemble des acteurs : les décideurs, les gestionnaires de cantines, l'ensemble des intervenants en cuisine, sans oublier les parents.

Les freins ont été levés par une réflexion commune pour faire évoluer les acteurs à tous les niveaux. Pour notre part, les producteurs, il est apparu clairement que nous devons nous adapter aussi, tant sur le plan du panel de produits à proposer que dans la façon de les regrouper et de les acheminer.

Je suis convaincu que nos échanges permettront d'aboutir à la création d'une filière spécifique.

Nous ne partons pas de rien, des structures et des producteurs ont déjà créé des liens forts. Ayons la volonté de relever le défi de la RHD ensemble, soyons inventifs et ambitieux. Bio en Grand Est peut y contribuer par l'excellent esprit fédérateur qui l'anime.



• **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 : Matthieu BURGAUD et Sébastien DUSOIR
Crédit Photos : Bio en Grand Est
Impression : SharePrint
Publication gratuite
Réalisé avec le soutien financier de l'Agence de l'eau Rhin-Meuse, du Conseil Régional Grand Est et de la DRAAF
Numéro : 18 - mai 2019
ISSN : 2558-7668

NOUS CONTACTER :
com.biograndest@gmail.com

LES GAINS SYNDICAUX DE LA FNAB EN 2018



• FNAB •

Fédération Nationale
d'Agriculture BIOLOGIQUE

Le travail syndical que mène la FNAB à Paris revêt plusieurs formes et se déroule dans plusieurs enceintes. Au sein des interprofessions, auprès des services et cabinets des ministères, dans l'enceinte parlementaire, les exigences et demandes que nous portons viennent toujours des remontées du terrain, du travail mené en commissions ou en réunions inter-régionales. Ce travail syndical est porté par plus de 70

producteurs et productrices bio du réseau, administrateurs et administratrices, secrétaires nationaux-les et mandaté-e-s, et par les 13 salarié-e-s de la FNAB.

CUIVRE

L'année 2018 a été marquée par la victoire sur la réautorisation du cuivre par l'Europe pour les usages agricoles. Rencontres avec les services et cabinets des deux ministères (Environnement et Agriculture), note de plaidoyer commune avec France Nature Environnement à destination de l'Elysée, le travail mené par les deux secrétaires nationaux et l'équipe FNAB a payé. Au-delà de la réautorisation, c'est surtout le lissage que nous avons défendu et la mise en place d'un plan d'action exhaustif pour le cuivre, pour approfondir les impacts réels des usages actuels du cuivre mais aussi pour accompagner la baisse des doses autorisées avec de la recherche sur les alternatives et de l'accompagnement technique pour les producteurs-rices. Ce plan, annoncé brièvement par le ministre de l'Agriculture en fin d'année, doit être défini au premier semestre 2019.

ETATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION

Cette année a aussi été celle de l'aboutissement des Etats généraux de l'alimentation (EGA), auxquels la FNAB avait participé. La « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » inscrit dans le marbre l'objectif d'introduction de 20% de produits biologiques en restauration collective. A nous d'en faire une opportunité de structuration pour les adhérent-e-s du réseau FNAB et de rapprochement avec les collectivités locales pour nos structures.

PLAN AMBITION BIO 2022

À la suite des Etats généraux de l'alimentation, l'administration a aussi publié le nouveau Plan Ambition Bio 2022. La FNAB a participé à ce travail en réussissant à y faire inscrire :

- une réflexion sur un nouveau label AB différenciant par rapport à l'eurofeuille,
- le soutien aux échanges entre producteurs-rices sur des enjeux comme les fourrages,

- un travail d'expertise sur l'indemnisation des producteurs-rices victimes d'une contamination,
- un programme ambitieux sur la formation initiale et continue en AB.

AIDES BIO

L'opérationnalisation des Etats généraux de l'Alimentation a aussi été l'occasion pour nous de reposer à plat, avec le nouveau ministre et la nouvelle directrice générale de la performance économique et environnementale des entreprises, la situation des aides biologiques. Retards de paiement, suppression de l'aide maintien, manque de fonds dans les enveloppes pour financer la conversion jusqu'à la fin de la programmation. Certaines questions ont obtenu des réponses, avec notamment le transfert du pilier 1 vers le pilier 2 à hauteur de 47 millions d'euros pour les aides biologiques et la hausse de la redevance pollution diffuse fléchée vers l'agriculture biologique à hauteur de 50 millions d'euros par an sur trois ans. Si le ministère s'est mis en ordre de marche pour assurer le financement de la conversion biologique, en revanche aucune réponse satisfaisante n'a été apportée sur les retards de paiement et aucun nouveau calendrier fiable n'a pu nous être communiqué. Fin 2018, suite à une décision de CA, et plusieurs mobilisations en région, la FNAB s'est donc lancée dans une action de recours juridique avec saisie du défenseur des droits et réflexion sur la saisie des tribunaux (lancée en 2019), l'objectif : obliger l'Etat à payer et à indemniser les producteurs-rices lésé-e-s mais aussi s'assurer qu'une telle situation ne se reproduise jamais.

RÉGLEMENTATION

Comme chaque année, le volet réglementaire a aussi été un champ important de combats syndicaux, que ce soit sur la réglementation spécifique biologique ou la réglementation générale quand cela était nécessaire. A l'INAO, nous avons notamment œuvré pour une interdiction du chauffage des serres pour la production de fruits et légumes. Nous avons remporté la première manche technique, le premier semestre 2019 nous dira si nous avons définitivement réussi à l'intégrer dans le guide de lecture.

Retrouvez le compte rendu complet ici : <https://bit.ly/2GrIpNI>

Lire le rapport d'activité de la Fnab : <https://bit.ly/2ILu5Cu>



Source : FNAB



BRÈVES

ARRIVÉE DE JOANA AUGROS



Arrivée le 25 mars sur le site de Laxou, je suis volontaire en service civique sur la thématique de la transmission agricole, pour une durée de 6 mois.

Diplômée ingénieure agronome de l'Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires (ENSAIA) à Nancy, en spécialisation Agriculture et Développement des Territoires, j'ai eu différentes expériences dont un stage à l'INTA (Instituto Nacional de Tecnicas Agropecuarias) en Argentine. J'avais réalisé une étude sur l'utilisation des produits phytosanitaires dans une zone maraîchère. Ensuite, pendant plus d'un an, j'ai travaillé au Conseil Départemental de Meurthe-et-Moselle sur l'approvisionnement local des restaurants collectifs ainsi que sur le Projet Alimentaire Territorial du Sud 54.

Au sein de Bio en Grand Est, je vais réaliser un repérage des futurs cédants en agriculture biologique en Lorraine et créer une base de données via un questionnaire en ligne et des rencontres en face à face. L'idée est aussi de comprendre les attentes et les freins liés à la transmission des exploitations bio, afin de proposer à l'avenir des outils et des accompagnements adaptés. Je vais également rencontrer différents acteurs comme Terre de Liens Lorraine et l'ARDEAR Grand-Est.

Mes coordonnées :
joana.augros@biograndest.org
03 83 98 49 20

BIO EN GRAND EST, C'EST OFFICIEL !

Bio en Grand Est a tenu sa première Assemblée Générale ce mardi 26 mars à Metz, en présence de producteurs bio venus de toute la région mais aussi des nombreux partenaires de l'association issue de la fusion des groupements des agriculteurs bio des anciennes régions. Les missions et l'élection du Conseil d'Administration de Bio en Grand Est ainsi que les projets 2019 ont été présentés le matin. L'après-midi a été consacrée à une table ronde thématique sur les 20% de bio dans les cantines de la loi EGALIM.

INSTALLATION D'UN NOUVEAU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le Conseil d'Administration de Bio en Grand Est est constitué de 2 collèges :

Le collège territorial :

18 représentants sont attribués aux groupements de producteurs biologiques. Les postes sont répartis à égalité entre les territoires de Champagne-Ardenne, de Lorraine et d'Alsace, étant entendu que chaque groupement doit disposer d'au moins un siège au CA.

Le collège thématique :

12 représentants sont attribués à des collectifs divers de producteurs biologiques, qui souhaitent contribuer aux orientations et au fonctionnement de Bio en Grand Est.

Chaque collectif a un siège au maximum.

Julien SCHARSCH a été élu Président de Bio en Grand Est, Sylvie CORPART et Laurent COUSIN sont vice-présidents.



De gauche à droite : Joseph ROZAN, François CHEVALLIER, Vincent RONDELET, Laurent COUSIN, Jérémy DITNER, Guillaume Millot, Eric BOON, Thomas BURGER, Gilles GUILLET, Sylvie CORPART, Stéphane HARDY, Francis Humann, Sébastien SCHMITT, Julien SCHARSCH, Olivier TOUSSAINT, Aurélie QUIRIN, Julie Basbagill, François MARCHAND, Antonin BARET.

Absents sur la photo : Dany Schmidt, Jean-Jacques Muller, Cyrille Morhain, Aude Cathelat, David Hypolite, Damien Froment, Jerome Bourgeois, Jean Boye



DE NOMBREUX PROJETS SUR LES FILIÈRES BIO POUR 2019



En fin de matinée, les producteurs référents de chaque filière (animales, végétales,...) ont présenté des projets développés et soutenus par Bio en Grand Est dans l'intérêt collectif des producteurs bio de la région : mutualisations d'outils (exemple : séchoirs), développement de nouveaux débouchés (exemple : betterave sucrière bio) et valorisation de la production (ex : Bœuf à l'herbe).

Bio en Grand Est travaillera également en 2019 sur des projets d'intérêt commun : pour le climat, la biodiversité et la préservation de la ressource en eau.

TABLE RONDE «20% DE PRODUITS BIO DANS LES CANTINES»

Bio en Grand Est a ensuite animé une table ronde « **Loi sur l'alimentation : 20% de produits bio dans les cantines. Comment mobiliser notre filière régionale ?** » avec des intervenants experts sur le sujet aussi bien au niveau national que local dont Jean-Baptiste MOREAU (Député de la Creuse, Rapporteur de la loi EGALIM), Emilie CARIOU (Députée de la 2ème circonscription de la Meuse, Rapporteuse spéciale Mission Budget Agriculture), Gérard MICHAUT (Président de l'Agence Bio), Fabrice COLSON (Chargé de mission politique publique de l'alimentation - DRAAF Grand Est), Daniel CHEVE (Responsable de secteur - Compass Groupe France), Sébastien SCHMITT (Agriculteur dans la Meuse et administrateur MBCA*), André HOFFMAN (Gestionnaire du restaurant scolaire du Collège d'Europe à Obernai) et Emmanuelle FOLLIN (Chargée de mission Restauration collective et commercialisation - Bio en Grand Est). Retrouvez les échanges de cette table ronde dans le dossier de ce numéro page 6.

* Manger Bio Champagne-Ardenne



Sébastien DUSOIR
sebastien.dusoir@biograndest.org

BRÈVES

RETOUR SUR L'AG DU GAB 88 LE 20 MARS DERNIER



60 producteurs bio, élus, conseillers et représentants des organisations économiques de producteurs se sont réunis pour l'AG du GAB 88. Les bonnes nouvelles, selon le président : « c'est l'évolution positive de notre agriculture :

- Le GAB des Vosges, comme tous les GAB du Grand Est, se structure avec Bio en Grand Est.
- Le nombre de fermes dans les Vosges exerçant en Bio a dépassé 300, un nombre qui, d'années en années, ne cesse de progresser.
- Le conseil départemental a mis en place une aide à la certification au profit de tous les producteurs certifiés bios, et aux artisans qui valorisent nos produits depuis 2018.»

Par ailleurs, des échanges ont eu lieu sur les filières, notamment sur la préoccupation des éleveurs de viande bio en vente directe qui voient un de leur outils de transformation de steak haché disparaître en département. Les administrateurs du GAB88 ont également présenté le rapport d'activité avec, comme nouvelles actions en 2018, l'animation de groupes locaux thématiques qui rassemblent de nombreux agriculteurs bio : Installation-transmission, PPAM, Médecines alternatives, petits ruminants, petits fruits, Groupe éthique / communication sur le bio, accueil des nouveaux bio. L'après-midi a été clôturé par un débat avec des initiatives locales prometteuses autour du thème : Quels acteurs pour manger bio et local dans les Vosges ?



Julia SICARD
julia.sicard@biograndest.org



RESTAURATION COLLECTIVE : 20% DE BIO DANS LES CANTINES

Lors de sa 1^{ère} Assemblée Générale de le 26 mars 2019, Bio en Grand Est a souhaité organiser une table ronde autour de la Loi sur l'alimentation : « *20% de produits bio dans les cantines* ». Comment mobiliser notre filière régionale ? En effet, cette question est au cœur des préoccupations et des débats notamment suite à la publication au Journal Officiel de la Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, mieux connue sous le nom de Loi EGALIM, le 30 novembre 2018.

ÉTAT DES LIEUX DE LA LOI EGALIM : CONTENU ET OBJECTIFS



Déjà lors du Grenelle de l'environnement en 2007, il était prévu 20% de produits bio dans les restaurants collectifs des administrations de l'état et de ses établissements publics. Ces objectifs n'ont pas été atteints et en 2018, la part des produits bio représente

seulement 3% en valeur des achats alimentaires au sein de la restauration collective et 1,4% en valeur au sein de la restauration commerciale.

Monsieur **Jean-Baptiste Moreau, Député de la Creuse, Rapporteur de la loi EGALIM** explique les différents objectifs de cette loi notamment la juste rémunération des producteurs ainsi que l'accès à une alimentation saine. Concernant la restauration collective, l'article 24 est celui qui nous intéresse. L'objectif de cet article vise à créer un marché supplémentaire pour les produits français de qualité bio et locaux.

Cet article cite qu'au plus tard le **1er janvier 2022**, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, **en valeur**, à 50 % de produits sous mention valorisantes (par exemple des produits sous signes officiels de qualité, issus de fermes à Hautes Valeurs Environnementales ou encore des produits acquis lors de projets alimentaires territoriaux) et **20% de produits biologiques** ou issus d'une ferme en conversion. Des décrets d'application précisant ces articles sont en cours de rédaction.

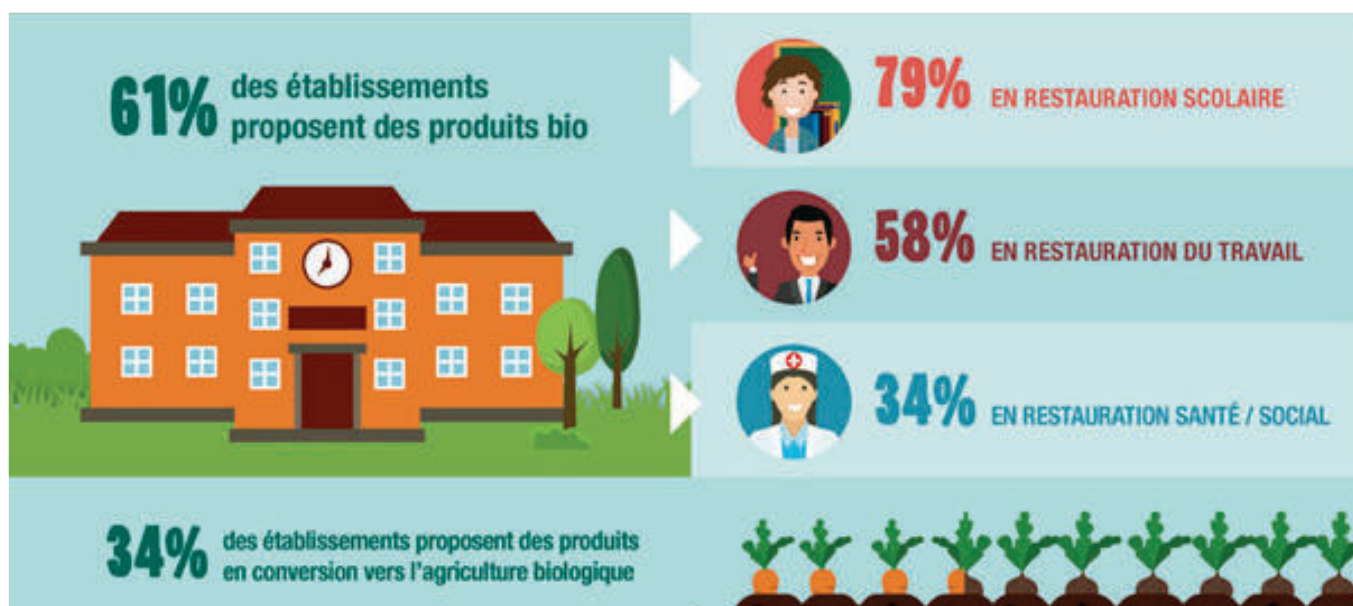
Considérée comme un critère discriminant par le droit européen, l'origine géographique n'est pas autorisée en tant que critère de sélection à l'écriture d'un marché public. Les mentions « acquis en prenant en compte le coût des externalités environnementales tout au long du cycle de vie des produits » ainsi que « produits acquis lors de projets alimentaires territoriaux » cités dans la loi permettent de prendre en compte les produits bio locaux dans l'écriture d'un marché public et de valoriser ainsi l'agriculture locale.

ÉTAT DES LIEUX DE L'APPROVISIONNEMENT EN BIO DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



En 2018, le pourcentage du bio en Restauration Collective reste encore très faible, à peine 3%. Avec un objectif fixé à 20% minimum de produits issus de l'agriculture bio (ou en 2^{ème} année de conversion) d'ici 2022, il reste une marge de progression très importante. Mais le bio est en pleine progression dans tous les types d'établissements, avec une dominance dans les restaurants scolaires à 79%.

A ce jour, **76% des Français sont favorables à l'introduction d'aliments bio en restauration collective**. Cependant, la présence du bio en restauration collective est encore très timide. Comme nous l'a montré **Gérard Michaut, Président de l'Agence Bio**, seuls 34% des restaurants déclarent proposer au moins une fois par mois ou plus, uniquement un ingrédient bio ou produit bio. 27 % des établissements déclarent proposer un ou des plats entièrement bio et seuls 11% des établissements proposent un menu entièrement bio.



ET LA RESTAURATION D'ENTREPRISE DANS TOUT CELA ?

En 2018, 58% des restaurants d'entreprise proposaient des produits bio. **Daniel Chevé, Responsable Grand Compte – Compass Group France**, nous parle du projet « Manger Bio Local en Entreprise » (MBLE) à l'initiative du groupe Orange et de la FNAB. En effet, dans une démarche d'amélioration de la qualité de l'alimentation proposée à leurs salariés ainsi que leur implication auprès des producteurs bio de leur territoire, le groupe Orange s'engage à travers ce projet à relocaliser les achats de 270 restaurants en France vers des approvisionnements biologiques locaux, en direct de groupements de producteurs. Le projet consiste à intégrer progressivement pendant 3 ans, des produits bio locaux jusqu'à 20% en année 3. Au total, 6 sociétés de restauration collective (SRC), dont Compass, travaillant avec Orange, se sont engagées individuellement.

Cette transition engendre des changements d'organisation au sein même de la cuisine, notamment concernant le processus de création culinaire : les recettes ne sont plus imaginées indépendamment des produits qui la constituent. Au contraire, **Fabrice Turrini, Chef exécutif Eurest – Compass Group**, prend d'abord connaissance de la disponibilité des produits en région et crée ensuite des recettes à partir de ces produits. Les menus respectent donc la saisonnalité ainsi que la disponibilité des produits en région.

Bio En Grand Est, mandaté par Orange pour son expertise et sa connaissance de l'offre sur le territoire, accompagne 6 restaurants de la région sur les 3 années de progression. Le diagnostic et l'accompagnement proposé sont organisés autour de 4 piliers :

- L'approvisionnement et les achats
- L'équipe de cuisine et le process culinaire
- La communication aux convives
- La gestion et la gouvernance du projet



La première année, le dispositif d'accompagnement commence par un diagnostic complet de l'organe de restauration. L'accompagnement comprend ensuite la mise en relation avec les producteurs, le suivi des achats (sur l'année entière), l'organisation de 2 animations et

la création de supports de communication à destination des convives. Bio en Grand Est assure également la coordination et la communication entre Orange, la SRC et les convives. Les restaurants Orange font appel aux plateformes du territoire : Manger Bio Local Champagne-Ardenne (MBCA), Paysan Bio Lorrain (PBL) et Solibio pour leurs approvisionnements bio locaux.

ET CONCRÈTEMENT, QUE FONT LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES POUR S'APPROVISIONNER EN BIO LOCAL ?

Malgré les nombreux freins dont le prix, le respect des marchés publics ou le manque de personnel, certains établissements scolaires sont très investis. Par exemple, le Collège d'Europe à Obernai est aujourd'hui à 54% de produits bio locaux et a obtenu le niveau le plus élevé du label Ecocert « En cuisine ». **André Hoffmann**, ancien gestionnaire du collège, explique qu'il a fallu une implication de tout le personnel pour arriver à ce pourcentage : équipe de cuisine, équipe pédagogique et personnel intérimaire. Ce fut un réel travail d'équipe et de longue haleine. Ils ont commencé à petite échelle en introduisant un seul produit bio local, puis ont augmenté petit à petit. En parallèle, ils ont travaillé avec les convives autour de la sensibilisation, le gaspillage alimentaire et l'éducation au goût.

QUELS ENJEUX DE L'OFFRE POUR NOTRE TERRITOIRE ?

Depuis plusieurs années les agriculteurs se sont structurés collectivement pour vendre à la restauration hors domicile. Aujourd'hui, ces plateformes approvisionnent déjà de nombreux établissements du territoire avec une large gamme de produits bio locaux. Par exemple, Sébastien Schmitt, Agriculteur dans la Meuse et administrateur de la plateforme Manger Bio Champagne Ardennes (MBCA) explique que la plateforme recense 25 producteurs locaux qui livrent environ 100 établissements et donc 100 000 convives par jour.

Se regrouper est un réel avantage pour les producteurs car la restauration collective possède la particularité de travailler avec de nombreuses références en quantité variable. À travers la plate-forme, les chefs de cuisine-gérants ont accès à une offre diversifiée et complète tout en ayant

un seul interlocuteur. Cela leur permet d'optimiser leur temps de commandes, de réception et de facturation. De leur côté les producteurs sont soulagés de toute la partie commercialisation, mais aussi de la logistique de livraison sur les différents restaurants qui est donc mutualisée.

Dans le cadre de la Loi Egalim, notre territoire Grand Est va connaître un véritable bouleversement de ses filières biologique pour atteindre l'objectif des 20% de bio local. Dans ce contexte, il est déterminant d'axer ce développement autour des fondamentaux des filières biologiques locales et équitables, qui ont fait leur force et leurs attraits : rémunération éthique, transparence entre les acteurs de la chaîne jusqu'au consommateur, implication des producteurs dans la construction du prix...

Il est par exemple fondamental que l'offre reste organisée collectivement par les groupements de producteurs pour mettre en avant une offre régionale, alors qu'une concurrence forte est en train d'émerger de la part d'acteurs nationaux de la distribution. Les groupements de producteurs biologiques orientés vers la Restauration Hors Domicile, existants ou en devenir, devront ainsi s'organiser ensemble pour répondre aux enjeux de massification de l'offre en Grand Est. C'est

toute l'ambition que se fixe Bio en Grand Est de fédérer et d'accompagner les initiatives sur la filière RHD.

POUR TOUS LES ACTEURS, QUELS SONT LES ACCOMPAGNEMENTS EXISTANTS ?

L'accompagnement de la DRAAF (Direction Régionale de l'Agriculture, de l'alimentation et de la forêt) pour l'approvisionnement de la restauration hors domicile

n'est pas nouveau. En 2016 l'outil LOCALIM est lancé, à destination des acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe, pour développer l'approvisionnement local et de qualité. **Fabrice Colson, Chargé de mission publique de l'alimentation - DRAAF Grand Est** nous parle d'autres dispositifs développés avec des partenaires du





territoire tels que :

- Les classes du goût : destiné aux élèves afin d'éveiller leur sensorialité ;
- Lycées en transition : démarche globale de développement durable destiné aux lycées de la région afin de mettre l'alimentation au cœur du projet. La Région travaille sur 25-30 lycées sur plusieurs volets tels que la réduction du gaspillage alimentaire et l'approvisionnement bio local ;
- Plaisir à la cantine : dispositif destiné aux établissements scolaires du Grand Est.

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont des dispositifs élaborés sur un territoire permettant de rapprocher les acteurs de ce territoire (producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales et consommateurs) afin de développer l'agriculture durable et d'améliorer la qualité de l'alimentation.

En plus de la structuration de l'offre, Bio en Grand Est accompagne la demande régionale, au travers des collectivités, des établissements scolaires ainsi que les restaurants d'entreprise (cf. projet MBLE) à augmenter la part des produits bio locaux dans leurs achats sans surcoûts. Au-delà d'un conseil sur l'approvisionnement, la manière dont l'équipe travaille les produits en cuisine est mise en lumière : menus adaptés, utilisation de légumineuses, diminution du gaspillage alimentaire, etc. Un diagnostic initial détaillé du restaurant est systématiquement réalisé.

Le suivi est ensuite régulier tout au long de l'année. En complément, des animations destinées au chef de cuisine ou aux convives ainsi que des visites d'exploitations peuvent être organisées.

De plus, **Bio en Grand Est** accompagne les collectivités en gestion directe et concédée à la rédaction de leur

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.

marché publics afin d'apporter une expertise de l'offre sur un territoire et faciliter l'introduction de produits bio locaux. L'accompagnement commence par la constitution d'un comité de pilotage, le sourcing des fournisseurs ou des prestataires au besoin puis l'analyse des offres des différents candidats.



Emmanuelle FOLLIN

emmanuelle.follin@biograndest.org

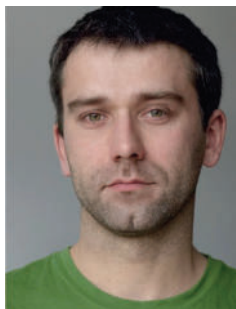
Marie STREISSEL

Marie.streissel@biograndest.org



RENCONTRE AVEC YOHANN FUNCKEN, ÉLEVEUR DE VACHES LAITIÈRES BIO AU GAEC FUNCKEN, EN HAUTE-MARNE

Yohann, peux-tu nous présenter l'exploitation ?



Je me suis installé sur l'exploitation familiale en 2011 avec mes parents, mon cousin Etienne et son père. Nous avons 440

hectares de SAU répartis en surfaces fourragères et en cultures. Nous avons également une entreprise de travaux agricoles et une entreprise de commerce de fourrage. L'atelier lait compte 75 vaches de races Brune et Prim'Holstein, passé en bio en 2016.

Comment s'est passée la conversion de l'exploitation en bio ?

Nous avons fait le choix de passer l'atelier lait en bio, en conversion non simultanée et de revoir notre fonctionnement. Nous avons converti 200 hectares en 2016 en bio, puis 30 hectares en 2017 et le reste, soit 210 hectares en 2018.

Auparavant, notre lait était livré à Eurial mais nous avons fait le choix lors de la conversion de travailler avec des personnes qui se sont impliqués au développement de la bio. Nous avons donc commencé à vendre notre lait bio au 1er janvier 2018 à Biolait.

Nous avons arrêté de produire du maïs ensilage et avons réimplanté 90 hectares de prairies temporaires afin de couvrir nos besoins en fourrage. Nous avons

Présentation de la ferme

Le GAEC FUNCKEN, une exploitation familiale à Latrency (52120)

Main d'œuvre : 5 associés, 2 salariés et 1 apprenti

Production végétale : 440 hectares de SAU dont 169 hectares de surfaces fourragères et 271 hectares de cultures

Production animale : 75 Vaches laitières Brune et Prim'Holstein
Pour 565 000 L de lait bio vendu en 2018

Débouchés :
Lait : Biolait

Veaux mâles : Vendu à 15 jours en élevage pour valorisation en bœuf en vente directe

Génisses : Renouvellement du troupeau et vente en élevage

abandonné les méteils, trop déçus par les rendements, une qualité trop aléatoire et un choix compliqué pour la réimplantation.

Aujourd'hui, comment fonctionne ta ferme ?

Les vaches sont traites au robot pour une production de 25 kilos de lait de moyenne par vache et par jour pour des taux protéiques à 42,5 et 33,8 en



butyreux. Nous avons une référence de 720 000 litres de lait en conventionnel, aujourd'hui nous sommes à 565 000 litres en Bio en 2018, cela nous convient.

Depuis que les vaches sont nourries autrement et ont diminué en production à la suite du passage au bio, nous sommes moins embêtés. En recherchant un équilibre alimentaire, nous nous sommes rendu compte que nous avions moins de soucis. Le nombre de mammites a considérablement diminué. Si les vaches ont un problème de mammite ou autre, j'utilise en priorité l'homéopathie ou des huiles essentielles pour les soigner. La ration des vaches laitières est composée d'enrubanné, de foin de luzerne et de trèfle, d'ensilage d'herbe et de maïs épis. Un mélange triticales, pois et tourteaux est distribué au robot.

Nous avons arrêté de produire du maïs ensilage car nous étions contraints



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

La restriction des produits vétérinaires en Bio peut faire peur mais pour moi l'objectif de l'élevage n'est pas de passer son temps à soigner des animaux, il faut avant tout rechercher un équilibre alimentaire et trouver une cohérence dans sa façon de produire afin de prévenir les problèmes sanitaires du troupeau. Le préventif est beaucoup plus facile à gérer que le curatif.

L'autonomie est primordiale pour nous, au vu du prix des aliments bio. Les stocks sont aussi très importants, que ce soit des stocks de semences pour les cultures ou des stocks de fourrages pour l'élevage, nous ne sommes jamais à l'abri d'aléas climatiques qui peuvent mettre à mal l'exploitation.

Enfin, il est important de rencontrer des producteurs, d'échanger et de voir les systèmes déjà existants pour générer un système de production viable et à son image.



Propos recueillis par
Maëlle DROUILLET
maelle.drouillet@biograndest.org

d'ajouter trop de correcteurs azotés pour équilibrer la ration ce qui restreint l'autonomie alimentaire. La rentabilité d'un atelier laitier doit se baser sur l'autonomie alimentaire.

Nous avons préféré implanter des prairies temporaires pour proposer une ration plus riche en protéines. Nous pouvons donc nous permettre d'apporter moins d'aliments du commerce, mais nous favorisons des aliments d'origine France pour répondre au cahier des charges de BIOLAIT et des céréales autoconsommées. L'objectif de devenir autonome à 100 % est une réelle motivation.

Les veaux sont élevés au lait de vache durant 4 mois et ont à disposition de l'argile et à partir de 15 jours, du grand épeautre et du foin de qualité de prairie temporaire.

Avec le prix du lait élevé en bio, on aurait tendance à sevrer les veaux plus tôt pour vendre le lait, mais nous avons fait le constat qu'en sevrant un peu plus tard, les veaux sont plus beaux et donc théoriquement plus résistants. Cela s'est confirmé cet hiver car nous n'avons pas eu de problèmes particuliers.

Pour les grandes cultures, notre première récolte bio aura lieu en 2019 et notre rotation comprend du blé, des lentilles, du colza, des metels d'hiver et de printemps, du triticale, du seigle, du tournesol, du maïs, du pois protéagineux et de l'orge. Depuis que nous avons converti les cultures, la rotation peut évoluer au fil des saisons ! Le salissement et la météo nous poussent à prendre des décisions de dernière minute, l'assolement en bio ne peut pas être figé.

Quels sont tes débouchés ?

Les veaux mâles sont vendus à 15 jours en élevage pour être valorisé en bœuf, en vente directe.

Les génisses sont élevées pour le renouvellement du troupeau ou vendues en élevage, gestantes ou non.

Pour les céréales, nous travaillons avec la minoterie Dornier (25), la minoterie Soufflet et livrons le lait à Biolait.



BRÈVES

LANCEMENT DU GUIDE « DEVENIR AGRICULTRICE BIO – LES CLÉS POUR S'INSTALLER »

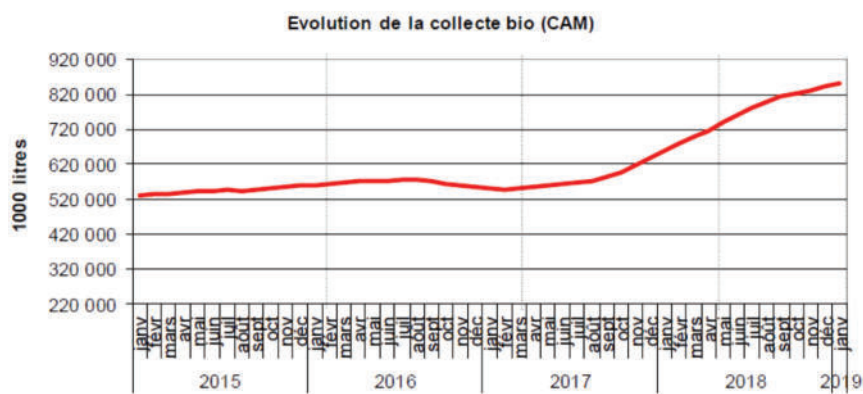
La FNAB poursuit ses actions « Femmes et bio » avec le soutien de la Fondation RAJA. Le vendredi 8 mars, à l'occasion de la journée internationale des femmes, a été diffusé le guide « Devenir agricultrice bio – Les clés pour s'installer » à destination des porteuses de projet. Abordant les différentes questions que chaque candidat-e à l'installation se pose – quelle formation ? quel foncier ? quel financement ? etc. –, ce guide met aussi en évidence les problématiques que les femmes peuvent spécifiquement rencontrer dans leur parcours : statut social lors d'une installation en couple, répartition du travail à la ferme dans le cadre d'installation collective, congé maternité...

Le guide est disponible en version pdf : <https://bit.ly/2WLF9T1>

**CONJONCTURE BIO DU CNIEL**

Tous les trimestres, la Commission Bio du CNIEL édite une conjoncture spécifique bio où est fait le point sur la collecte, la transformation et la vente de produits laitiers bio.

Sur 2018, la collecte de lait bio en France a atteint 843 millions de litres, soit une augmentation de 32.5% par rapport à l'année précédente. Ce volume représente 3.5% de la collecte nationale de lait. Par comparaison, la collecte bio en Autriche représente 18.1% de la collecte nationale. Ces 843 millions sont produits sur 3 425 fermes (nombre d'exploitations laitières bio en janvier 2019). Les prévisions CNIEL sur les conversions annoncent une collecte bio annuelle fin mai 2019 à 913.1 millions de litres.



La production n'est pas homogène sur le territoire. Au premier rang, se trouve le Grand Ouest, qui a produit 329 millions de litres en 2018 (+25% par rapport à 2017). La région Grand Est est en deuxième position avec 152 millions de litres produits en 2018 (+ 22% par rapport à 2017). La plus grosse augmentation s'est faite dans le Sud-Ouest avec +90% de volume en lait bio (45 millions de litres produits).

En moyenne, sur la base 38-32 sur les recueils de données CNIEL, le prix du lait bio en 2018 a été de 456 euros.

Le lait conditionné reste la principale fabrication en produits laitiers bio (plus d'un tiers des fabrications). Les fabrications sont en augmentation sur l'ensemble des produits. Les principales progressions se font dans les desserts lactés frais (+40%), les fromages frais (+39%), la crème (+31%).

En vente, les produits laitiers tout confondu ont augmenté tant en volume de vente qu'en prix de vente au consommateur.

 **Elise SCHEEPERS**
elise.scheepers@biograndest.org

BRÈVES

8ÈME ÉDITION DU FORUM DES
PRODUCTEURS DE FRUITS ET
LÉGUMES BIO DU GRAND EST.

Bio en Grand Est et le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles de Courcelles-Chaussy ont organisé la 8ème édition du Forum des producteurs de fruits et légumes Bio du Grand Est. Cet événement s'est déroulé le lundi 1er avril 2019, de 9h30 à 17h, dans l'enceinte de l'établissement d'enseignement agricole.

Les participants ont eu accès à un large panel d'exposants, une visite thématique du verger de l'EPLEFPA de Courcelles-Chaussy a également été proposée. Cette année il y a eu plus de 30 exposants, des démonstrations d'ateliers greffages, de triangles d'attelage et de semoirs. Les thèmes des tables rondes se sont articulés autour des alternatives collectives face à la concurrence bio-industrielle et globalisée mais également sur les pistes pour faire reconnaître les spécificités en Grand Est.

Cette année, une réunion d'échange autour de l'élevage bio en diversification a été proposée. La réunion a été l'occasion de discuter des techniques de production et de conceptions de projets.

FERTILISATION EN BIO :
DES ÉVOLUTIONS RÉGLEMENTAIRES À VENIR

Le dernier Comité national d'agriculture biologique (CNAB) a fait évoluer les règles concernant les matières organiques utilisables en bio. Pour rappel, les fertilisants utilisables en agriculture biologique (UAB) sont inscrits dans l'annexe 1 du règlement bio. Les matières organiques issues d'élevages conventionnels sont autorisées, sauf si l'élevage est considéré comme « industriel ». Or, depuis plus de 10 ans, ce critère est mal appliqué, faute de définition précise du terme « industriel ». Cette situation va être clarifiée dans les mois qui viennent.

Un groupe de travail spécifique, composé, entre autre, de la FNAB, de l'APCA et de Coop de France s'est réuni pour donner une définition opérationnelle du terme « industriel ». Une fois adoptée, cette définition permettra d'exclure les effluents issus d'élevages dont le modèle est contraire aux principes de l'agriculture biologique. Autrement dit, les producteurs bio ne pourront plus s'approvisionner en effluents issus de ces élevages pour fertiliser leurs sols.

UNE DÉFINITION PAR CRITÈRES

La définition suivante a été inscrite dans un premier temps au guide de lecture :

« Sont exclus d'une utilisation sur des terres biologiques au sens de l'annexe I du RCE n°889/2008, les effluents :

- d'élevages en système caillebotis ou grilles intégral ;
- d'élevages en cages. »

LA MISE EN ŒUVRE OPÉRATIONNELLE RESTE EN DISCUSSION

Des discussions sont encore en cours à l'INAO pour fixer un rythme et des modalités d'application de ces règles. L'application du jour au lendemain de la règle entraînerait un tarissement d'une part importante de matière organique actuellement utilisée en bio. Il est donc nécessaire de réfléchir à une application étape par étape de la règle.

Les nouvelles règles devraient entrer en application de manière contraignante au 01/01/2021.

L'inscription au guide de lecture entrera en application un an après le vote, c'est-à-dire au 01/01/2019. En juin prochain, le comité des agréments et des contrôles (CAC) de l'INAO devra définir les sanctions qui s'appliqueront aux producteurs qui continuent d'utiliser, par exemple, de la matière organique issue d'élevages de volailles en cage.

Dans un premier temps, il est d'usage de prononcer seulement des avertissements pendant 1 année. L'objectif est de faire connaître la nouvelle règle, et de donner le temps aux producteurs de chercher des solutions alternatives. Le CNAB a invité le CAC à mettre en place la règle de manière progressive, pour ne pas mettre les producteurs dans des situations de pénurie de matière organique.



Source : Produire Bio

Matthieu BURGAUD
matthieu.burgaud@biograndest.org

RÉSEAU DEPHY FERME ALSACE : RENCONTRE AVEC DES VIGNERONS JURASSIENS ET BOURGUIGNONS

Les viticulteurs des réseaux Ecophyto-Dephy Ferme de la Chambre d'agriculture d'Alsace et de Bio en Grand Est se sont rendus dans le Jura et en Bourgogne. Durant deux jours, ils sont allés à la rencontre de vignerons des réseaux Dephy ferme de ces deux régions pour échanger et découvrir des pratiques innovantes. Retour sur les domaines jurassiens rencontrés.

ENGRAIS VERTS ET VIE DU SOL

Le Domaine Jean Bourdy à Arlay compte 10 ha de vigne. Quinzième génération de vignerons, Jean-Philippe Bourdy pratique la biodynamie depuis 2006 et est certifié DEMETER depuis 2010. Il a mis en place depuis 8 ans des engrais verts. A base de féverole et d'avoine les premières années, les mélanges se sont complexifiés au fil des ans avec du pois, seigle, triticale, colza et moutarde. La majorité des semences provient d'un producteur bio à Lons-le Saunier. Interbio Franche Comté organise chaque année l'achat groupé de semences auprès de ce producteur situé sur l'aire d'alimentation de captage de Lons-le-Saunier. Le coût des semis a ainsi pu être optimisé (environ 70 centimes d'euros/kg). Jean-Philippe Bourdy a observé une meilleure levée et un développement plus rapide de ses engrais verts depuis qu'il utilise des semences locales, adaptées au climat jurassien. En 2018, la restitution azotée des engrais verts a été estimée à 35 unités d'azote par hectare. Jean-Philippe Bourdy a également présenté ses pratiques en biodynamie : élaboration de compost biodynamique, utilisation de valériane et arnica pour prévenir les dégâts du gel, application de prêle, ou encore de silice qui est "essentielle lors de fortes attaques de mildiou, comme en 2016 où 41 contaminations mildiou ont été recensées" précise Jean-Philippe Bourdy.



Domaine Jean Bourdy - Elaboration de compost biodynamique

OPTIMISATION DU TRAVAIL DU SOL




Domaine Pignier – Tracteur équipé de disques émotteurs et décavaillonneuse

Certifié en biodynamie depuis 2003, le Domaine Pignier est installé à Montaigu. Au vignoble, Antoine Pignier a fait le choix de remplacer au fur et à mesure ses tracteurs par des tracteurs Kubota, plus petits et plus légers. Ils sont équipés sur un seul côté, de disques émotteurs montés entre les roues. Dans les parcelles en pentes, ils sont couplés à une décavaillonneuse pour gérer le dévers. Le tracteur circule donc dans tous les rangs et a une vitesse d'avancement de 2 ha/jour. Les disques émotteurs sont utilisés 4 à 5 fois par an. Pour réduire l'utilisation du cuivre, des préparations à base de plantes comme l'ortie ou la reine des prés sont utilisées. Les plantes sont cueillies puis séchées dans un séchoir (type déshumidificateur) durant 24 heures. Ce type de séchage évite l'oxydation des plantes (noircissement) et permet de garder leurs principes actifs. Les plantes séchées sont alors stockées dans des sacs papiers hermétiques pour éviter une éventuelle réhumidification. En cave, une partie des vinifications est réalisée dans des cuves en


béton de forme ovoïde. La vinification dans ce type de cuve permet de réaliser très peu d'interventions sur les vins. Antoine Pignier explique que "la fermentation et l'élevage sont réalisées dans ces cuves jusqu'à la mise en bouteilles. Selon les vins, nous pouvons parfois avoir recours à un peu de SO₂ à la mise en bouteille et à une légère filtration mais uniquement pour les vins blancs. L'intérêt de ces cuves est qu'il n'y a pas d'autre goût, c'est net, contrairement à l'élevage en foudre qui peut marquer les vins."





Sylvia RIBEIRO
sylvia.ribeiro@biograndest.org


 **CHERCHE.** Responsable troupeau laitier. Lieu de travail : Ferme de la marchande, domaine de la marchande 57170 CHATEAU SALINS. Débutants acceptés. CDI à pourvoir tout de suite. CV et lettre de motivation à envoyer à : marie.laflotte@educagri.fr


CHERCHE. infos sur réglages MB CLAAS TUCANO 470 dans cultures bio : lentilles, lentillons, pois chiches, cultures associées.
Contact : HENRY Christophe AIRE (08) - 06 84 98 50 49

 **VEND.** 5 vaches de 5-6 ans Blonde d'Aquitaine pleines de 7-8 mois à 1800 euros pièce à débattre
Contact : SCHMITT Tristan TARQUIMPOL (57) - 06.83.10.17.18 fermedalteville@orange.fr


 **CHERCHE.** Taureau montbéliard à mettre sur génisses.
Contact : AUBRY Philippe ESCLES (88) - 06 08 89 00 56


 **VEND.** 3 vaches pleines charolaises bio.
Contact : DURIEUX Ghislain VILLE sur ILLON (88) 03 29 36 63 00

 **VEND.** 4 cellules à grains de marque DEFLANDRE. 450 qx chacune. Montage et démontage rapide sans vis.
Contact : LACOMBE Emmanuel HELSTROFF (57) 06 74 78 26 17

 **CHERCHE.** URGENT. Une vingtaine d'hectares (luzerne/ foin) en bio soit à louer soit à faire à 50% du fait de la perte de 20 ha. Secteur Verny / Pont à Mousson/ Ars sur Moselle.


Contact : SAMSON Jean Paul LORRY MARDIGNY (57) 06 71 09 37 78
jean-paul.samson@laposte.net


 **VEND.** 2 génisses holstein bio (à choisir entre 5) pleines pour vêlage septembre.
Contact : GAEC Biogeval EUVILLE (55) - 06 78 27 89 36


 **VEND.** Génisses prêtes Montbéliard et croisées.
Contact : GAEC des dix jours GIRONCOURT SUR VRAINE (88) gaec.desdixjours@orange.fr 06 86 02 20 71


 **CHERCHE.** 400 - 500 kg de pommes de terre de consommation ou plants bio.
Contact : LOZE Jean Didier CLERMONT EN ARGONNE (55) 06 78 67 47 55 lomarie@gmx.fr

 **VEND.** génisses prêtes montbéliardes et croisées.
Contact : BOYE Jean LERRAIN (88) - 03 29 07 55 25


 **CHERCHE** à mettre 30 génisses bio en pension sur ferme bio. Secteur Grand Est.
Contact : DURMOY Maxime BEAUFORT-EN-ARGONNE (55) - 06 18 44 22 99

 **CHERCHE.** Semences orge/ pois/ féverole de printemps tout en bio. Etude toute proposition.
Contact : GAEC des 3 chênes WINTERSBOURG (57) gaecdestroischenes57@orange.fr


 **VEND.** 6 génisses de 1 an montbéliardes croisées cause surnombre.
Contact : GRAVIER Laurent HOUEVILLE (88) - 06 84 03 50 98


 **CHERCHE.** Bâches d'ensilage. Épaisseur minimum 100 microns. En quantité et surface on prend tout ce qu'on peut nous proposer ! Possible d'aller les chercher en Champagne-Ardenne et proche.
Contact : VITRY Quentin - RECY (51) - 06 64 96 64 22 - quentinvitry@hotmail.com

VEND. Un parc en bio secteur rambervillers.
Contact : BAROTTE Rémi DESTORD (88) - 06 43 14 66 84

 **ECHANGE.** Méthaniseur bio, échange rebus issue du trie de céréale contre digestat liquide ou solide. Conditions à voir ensemble.

Contact : LAURENT Mathieu NORROY (88) - 06 13 15 65 73

 **VEND.** En prévision départ à la retraite fin 2021, transmission de ferme dans le sedanais : Ferme de 93 ha en herbage avec 40 vaches laitières de race simmenthal et croisées normand Laboratoire de transformation laitière en yaourts, faisselles, beurres etc... Les exploitants souhaiteraient que leur ferme reste en BIO.
Contact : FOURILE Patrick et Véronique SEDANAIS (08) 06 63 79 85 43 - 06 50 15 86 99»

 **VEND.** Foin bio 2018 balles rondes.
Contact : Les trois Marot VRECOURT (88) 03 29 07 32 03 / 06 08 61 13 46

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 EN PRODUCTION VÉGÉTALE

Vigne Bio Ouverte

Viticulture biodynamique : première approche

15 mai 2019 à 14h - Lieu : Vrigny (51)

Pour s'inscrire :

Mathilde Le Traou / mathilde.lettraou@biograndest.org

03 52 83 00 31

Vigne Bio Ouverte

Conversion à la viticulture biologique

23 mai 2019 à 14h - Lieu : Neuville-sur-Seine (10)

Pour s'inscrire :

Mathilde Le Traou / mathilde.lettraou@biograndest.org

03 52 83 00 31

Ferme Bio Ouverte

Diversifier son système grandes cultures avec l'Agroforesterie chez Stéphane Brodeur

28 mai 2019 à 9h - Lieu : Houdilcourt (08)

Pour s'inscrire :

Amélie Lengrand / amelie.lengrand@biograndest.org

06 18 18 72 55

Formation

Comment favoriser l'entomofaune auxiliaire en cultures bio ? Avec Johanna Villenave-Chasset

14 juin 2019 - Lieu : Meuse (lieu à préciser) et mardi 17 décembre.

Présentation des différentes familles d'auxiliaires, leur biologie, leurs rôles. Identification de certains groupes et notions de bio-écologie des auxiliaires. Observation des auxiliaires sur cultures et dans les abords. Comment aménager le paysage favorablement aux auxiliaires.

Pour s'inscrire :

Yoan MICHAUD / yoan.michaud@biograndest.org - 07 82 92 88 54

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION ANIMALE

Formation

Initiation à la kinésiologie animale

14 et 15 mai 2019 - 12 et 13 juin 2019 - lieu : Dommartin lès Remiremont

Pour s'inscrire :

Elise Scheepers / elise.scheepers@biograndest.org

07 68 20 71 74

Ferme Bio Ouverte

Intégrer un atelier ovin pour une meilleure autonomie chez Fabien Mercier

21 mai 2019 à 14h - Lieu : Faux-Villecerf (10)

Pour s'inscrire :

Maëlle Drouaillet / maelle.drouaillet@biograndest.org

06 18 18 94 93

Ferme Bio ouverte

Faire du maïs en bio, et pourquoi pas ?

3 juin 2019 à 10h - Lieu : Saulx Les Champlons (55)

Pour s'inscrire :

Elise Scheepers / elise.scheepers@biograndest.org

07 68 20 71 74

LES RENDEZ-VOUS GRAND PUBLIC

FÊTE DES PLANTES de Moyen

Samedi 4 mai, de 10h à minuit - Lieu : Moyen (54).

Au Chapiteau rue du Général Leclerc.

Marché aux plantes, animations, bourse aux graines, spectacles, concerts.

Marché bio

Marché bio et aux plantes de Bar-le-Duc

18 mai 2019 de 09h à 19h - Lieu : Bar-le-Duc (55)

Informations

Bar-le-Duc Animations

03 29 79 69 47

PRINTEMPS BIO



Ferme Bio Ouverte

Visite de la ferme de Pauline Sallier, maraîchère bio en vente directe

29 mai 2019 de 17h à 18h - Lieu : Saint Etienne-au-Temple (51)

Pour s'inscrire :

Lise FOUCHER / agrobio51@biochampagneardenne.org

06 12 59 22 31

FÊTE DU LAIT BIO

Dimanche 02 juin 2019



Ferme de la Grange Jabled - chez Cécile et Jérôme OUDART

Petits déjeuners à la ferme à partir de 9h

51530 Brigny-Vaudancourt

Pour s'inscrire : lagrangejabled@gmail.com

06 86 00 62 19 (SMS)

Ferme des Rieux - chez Raphael PRIGNOT

37 rue Principale

52320 Villiers sur Marne

Pour s'inscrire : fermedesrieux@orange.fr / 03 25 94 50 56

Chez Jean SCHMITT

Rue de l'anglisson à côté du cimetière civil

54560 Fillières

Pour s'inscrire : fete.du.lait.54@gmail.com / 03 83 93 34 14

Chez Thomas SIMONIN

Picorette et compagnie

54770 Laitre sous Amance

Pour s'inscrire : fete.du.lait.54@gmail.com / 03 83 93 34 14

EARL DU MORIMONT - Chez Vincent SIESS

Sortie du village Lieu dit : IM GRUND

68480 Oberlag

Pour s'inscrire : 06 36 04 02 86

Ferme de Noiregoutte - Chez Ivan MARTYNCIOW

51 Chemin de Noiregoutte

88160 FRESSE SUR MOSELLE

Pour s'inscrire : imartynciow@gmail.com / 06 18 38 26 87