

DOSSIER

Grandes cultures : Quelles filières impulsées par Bio en Grand Est ?



PORTRAIT DU MOIS

Rencontre avec Vincent Gross, viticulteur à Gueberschwihr (68)

– PETIT FOCUS MABD
– PLAN DE COMPÉTITIVITÉ
ET D'ADAPTATION DES
EXPLOITATIONS (PCAE)

page 3

RETARDS DE PAIEMENT DES
AIDES BIO :
LA JUSTICE SAISIE

page 4

– FERTILISATION EN BIO :
ÉVOLUTIONS
RÉGLEMENTAIRES
– RÉGLEMENTATION :
ATTENTION AUX LOGOS !

page 12

CONTRATS LAITIERS :
LA LOI EGALIM CHANGE
LES RÈGLES DU JEU

page 14



twitter.com/bioGrandEst



facebook.com/agriculturebioGE

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

- Petit focus MABD p. 3
- Plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations (PCAE) p. 3

NOTRE RÉSEAU

- Retard de paiement des aides bio : la justice saisie p. 4
- Lait bio « équitable » : pas sans les éleveurs-ses !... p. 5

DOSSIER

- Grandes cultures : Quelles filières impulsées par Bio en Grand Est ? p. 6

PORTRAIT

- Rencontre avec Vincent Gross, viticulteur à Gueberschwihr (68) p. 10

TECHNIQUE ET FILIÈRES

- Fertilisation en Bio : évolutions réglementaires p.12
- Réglementation : Attention aux logos ! p.12
- Le financement participatif, une solution pour vos projets ? p. 13
- Contrats laitiers : la Loi EGAlim change les règles du jeu p. 14

ANNONCES

AGENDA



Laurent COUSIN
Président d'AgroBio Ardennes
Administrateur Bio Grand Est

EDITORIAL

Le bio, La bio...

Le marché du bio, le marketing bio, le vrai bio, le bio local, le bio des paysans, le bio pour tous, le bio pas cher, le bio en promotion, le bio français, le bio qui traverse les océans, le bio des supermarchés, le bio des circuits courts, le bio à la cantine, les nouveaux bios ou les bios de la première heure... etc. etc. On peut en trouver à l'infini... Comment s'y retrouver ? Comment vous situez-vous dans tous ces qualificatifs ?

On a connu l'émergence du bio, le développement du bio, puis ce qu'on a appelé le changement d'échelle du bio et on est maintenant entrés dans une ère nouvelle. Le bio est partout, omniprésent...

Bien sûr, il faut s'en réjouir, car depuis le début, nous avons œuvré à le faire connaître, à promouvoir tous les bienfaits et services environnementaux, sociétaux, climatiques, sur l'économie locale, sur les ressources de l'air, du sol, de l'eau, sur la santé et tant d'autres encore.

Que nous reste-t'il aujourd'hui à défendre ? Quel est notre rôle ? Quels discours voulez-vous que nous défendions ?

Nous avons besoin que, massivement, vous nous aidiez à porter votre parole, votre vue sur la pratique de la bio et ce que nous pouvons apporter à la société...

Puisque c'est le temps des débats nationaux, j'apporte cette contribution à qui voudra bien l'entendre...

A nos élus politiques, à nos représentants agricoles, partenaires, à nos financeurs, coopératives, industriels, grande distribution, syndicats, médias...

Depuis nos territoires dans nos GAB, dans notre nouvelle région Grand Est, à l'échelle du pays avec la FNAB jusqu'à l'échelon européen, nous serons là, nous serons constructifs mais nous pointerons les dérives... Nous recentrerons toujours les débats autour de notre charte des valeurs...

La société est en pleine mutation et elle est en attente d'une nouvelle agriculture, l'humain devra être au cœur de nos aspirations...

Une nouvelle fois je réitère notre appel à votre mobilisation autour de l'adhésion, vous devez mobiliser autour de vous, c'est votre VOIX qui est en jeu, c'est votre autonomie, c'est la légitimité que vous donnez à ceux qui vous représentent...

Au nom de tous ceux qui s'engagent, de vos administrateurs des GABS, de Bio en Grand Est, de tous nos salariés investis, nous devons ensemble INCARNER cette BIO.



• 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 : Bio en Grand Est - Thomas Debelle et Hervé Deon

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 : 16 - mars 2019

ISSN : 2558-7668

NOUS CONTACTER :
com.biograndest@gmail.com

PETIT FOCUS MABD

Le MABD, c'est quoi ?

Le Mouvement de l'Agriculture Biodynamique est un organisme de développement de l'agriculture et du jardinage biodynamique. Cette fédération, localisée à Colmar, regroupe actuellement 14 salariés, 1600 adhérents « grand public » et 700 adhérents « pro ». Et ce n'est pas un hasard si cette fédération est née en Alsace : la biodynamie est elle-même originaire d'Europe de l'Est.



Quelles actions en Grand Est ?

Le MABD propose des formations sur la biodynamie pour toutes les productions. Elles ont toujours lieu sur des fermes ou domaines dans les Ardennes, les Vosges, la Marne, l'Alsace ou l'Aube.



L'action de formation existe aussi sous forme de « visite conseil » gratuite pour les adhérents au MABD. Un conseiller ou producteur expérimenté vient directement sur le domaine pour réaliser un diagnostic et accompagner le producteur dans ces premières interventions en biodynamie.

Un autre axe de travail de cette structure est l'édition et la diffusion d'ouvrages techniques ou grand public sur la biodynamie. En 2018, ils ont notamment édité le Calendrier des semis biodynamique et Apiculture Biodynamique.

Enfin, le MABD propose également des préparations biodynamiques qu'ils élaborent pour répondre à la demande des débutants en matière de biodynamie. En plus de leur propre production, ils accompagnent 50 groupes locaux d'élaboration dont 3 en Grand Est.

Et nous dans tout ça ?

Le réseau bio et la MABD affichent un partenariat historique fort. Nos deux réseaux s'accordent sur la diffusion des pratiques bio et biodynamiques et n'hésitent pas à travailler main dans la main sur plusieurs sujets. Nous vous encourageons donc à adhérer au MABD pour rejoindre le mouvement ! www.bio-dynamie.org



Propos recueillis par
Mathilde LE TRAOU

PLAN DE COMPÉTITIVITÉ ET D'ADAPTATION DES EXPLOITATIONS (PCAE)

L'état et les Régions accompagnent la compétitivité et l'adaptation des exploitations agricoles à travers un plan de soutien aux investissements sur la période 2014-2020 (financements FEADER, ministère de l'agriculture et Régions). S'y ajoutent les aides des autres financeurs qui s'engagent éventuellement à leurs côtés, comme les Agences de l'eau et les conseils départementaux. Il est mis en place dans toutes les régions pour répondre aux besoins de l'ensemble des secteurs, en particulier toutes les filières d'élevage, de façon adaptée aux réalités de chaque région et des différents territoires. Il permet de moderniser l'appareil de production, d'innover, de combiner performance économique, environnementale, sanitaire et sociale, et de favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs.

LES APPELS À PROJETS PCAE 2019

Les Plans de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations agricoles (PCAE) ont comme objectif de permettre aux exploitations agricoles de s'adapter aux nouveaux enjeux économiques, environnementaux et sociaux. Ces aides à l'investissement portent essentiellement sur les bâtiments d'élevage, l'environnement et la diversification agricole. Comme les années précédentes, des appels à projets spécifiques à chaque PDR (Alsace, Lorraine et Champagne-Ardenne) sont ouverts avec des dépôts de dossiers du **7 février jusqu'au 11 mars**.

Informations et formulaires sur le site de la DRAAF Grand Est : <https://goo.gl/swGtmm>



RETARDS DE PAIEMENT DES AIDES BIO : LA JUSTICE SAISIE

Paris, 23/02/19. Hier, à 16h, trois agriculteurs, accompagnés par la FNAB, ont lancé des recours administratifs concernant le retard de paiement de leurs aides bio. Après plusieurs années d'alertes sur la situation, le 25 octobre dernier, la FNAB saisissait le Défenseur des droits. Le ministère de l'agriculture avait jusqu'au 21 février pour répondre. Pourtant, à ce jour, 25% des aides 2016, 50% des aides 2017 et 100% des aides bio 2018 n'ont toujours pas été versées, aucune réponse n'a été apportée à la saisine de la FNAB.

LES REQUÉRANTS DEMANDENT LE PAIEMENT IMMÉDIAT DES AIDES

Trois référés-provisions ont déjà été déposés devant les tribunaux administratifs de Lyon, Nantes et Poitiers. Cette procédure est une procédure d'urgence qui permet au juge des référés sous quinze jours d'enjoindre l'État de payer sa créance dans les plus brefs délais.

Guillaume RIOU, président de la FNAB et polyculteur-éleveur bio dans les Deux Sèvres, fait partie des trois premiers requérants qui, accompagnés par la FNAB, attaquent le ministère de l'agriculture et subsidiairement leurs conseils régionaux et l'Agence de Services et de Paiement. « Cette situation est intolérable, estime Guillaume RIOU, des promesses ont été faites, des contrats ont été signés, rien de tout ça n'a été honoré. Depuis 2016 on a tout tenté pour pousser le gouvernement à l'action, la dernière chose qu'il nous reste, c'est le recours à la justice ».

L'ÉTAT DEVRA AUSSI INDEMNISER LES PRÉJUDICES SUBIS PAR SA DÉFAILLANCE

Un premier recours indemnitaire a aussi été engagé par un des trois premiers producteurs. Adressée au ministre de l'agriculture et au président du conseil régional d'Auvergne-Rhône Alpes, la requête, gracieuse dans un premier temps, vise à demander réparation des préjudices subis.

En effet, les retards de paiement ont mis les agriculteurs et agricultrices biologique dans des situations économiques et financières difficiles, parfois même intenable. « On a contracté des prêts court-terme pour assurer nos obligations comme payer nos fournisseurs, nos salariés et nos impôts. On a été handicapés sur nos investissements. Certains ont rogné sur leurs revenus et on commence même à voir des cas de faillite. Les paysans-nes bio ont été sacrifiés sur l'autel de l'immobilisme » continue Guillaume RIOU.

« Notre démarche n'est pas individuelle et égoïste, elle est hautement politique, cette situation ne doit jamais se reproduire » conclut Guillaume RIOU, président de la FNAB et polyculteur éleveur dans les Deux-Sèvres.

La FNAB demande la création d'une cellule de crise chargée de régler au plus vite les sommes dues et d'identifier et réparer les préjudices subis par les paysans et paysannes bio de France du fait de la défaillance de l'État.



Source : FNAB



LAIT BIO « ÉQUITABLE » : PAS SANS LES ÉLEVEURS-SSES !

De plus en plus de marques et enseignes de la grande distribution se positionnent pour vendre du lait bio dit « équitable », communiquant sur un « prix juste » payé aux producteurs-rices. Pourtant, aucun dialogue n'a eu lieu en amont entre ces marques et les éleveurs-ses pour savoir à quoi correspondait ce « prix juste » annoncé sur les emballages des produits. Lait Bio de France, la FNAB et Commerce Equitable France dénoncent cette situation et appellent les enseignes de la distribution et les laiteries à dialoguer avec les producteurs-rices bio.

L'UTILISATION ABUSIVE DU MOT « ÉQUITABLE » PORTE ATTEINTE À LA DÉMARCHE DU COMMERCE ÉQUITABLE

Le « commerce équitable » est une notion précise définie dans la loi de 2014 sur l'Économie Sociale et Solidaire. Elle se base sur six principes parmi lesquels le prix rémunérateur payé au producteur. Une utilisation inappropriée du mot « équitable » peut faire l'objet d'une plainte auprès des services de répression des fraudes. Face à la multiplication des allégations « équitables », Commerce Equitable France a récemment demandé aux transformateurs et aux distributeurs de fournir aux consommateurs les garanties du respect des engagements du commerce équitable.

Les éleveurs et éleveuses de Lait Bio de France et de la FNAB réaffirment leur attachement à cette définition légale du commerce équitable et invitent les parties prenantes à un dialogue sur la définition du « prix rémunérateur ».

LA FIXATION DU « PRIX RÉMUNÉRATEUR » DOIT SE FAIRE AVEC LES PRODUCTEURS-RICES !

Les filières laitières biologiques sont aujourd'hui dominées par le poids des laiteries et de la grande distribution. L'organisation collective des producteurs ne suffit pas encore à rééquilibrer les relations. Toutes les méthodes actuelles de calcul sous-estiment la rémunération de l'éleveur-se « Les laiteries et les distributeurs doivent admettre qu'un lait bio rémunérateur pour les producteurs-rices doit être payé au dessus du prix de revient » estime Mathieu Grenier, éleveur laitier bio administrateur de Lait Bio de France.

Certaines filières biologiques françaises se sont développées grâce à des partenariats basés sur des prix rémunérateurs et des engagements sur la durée entre producteurs-rices, transformateurs et distributeurs. Ces filières montrent que des relations commerciales équilibrées sont possibles !

« Le lait biologique équitable ne doit pas être qu'un affichage pour vendre plus cher mais une véritable démarche de qualité et de transparence » estime Eric Guihery, éleveur laitier bio et secrétaire national Lait de la FNAB.

Sur ces bases, il sera alors envisageable de communiquer aux consommateurs sur des relations équitables et un prix juste pour les producteurs-rices. Un véritable commerce équitable implique de profonds changements dans la relation commerciale, y compris en bio. Ceux qui s'y réfèrent doivent honorer cette promesse.



Source : FNAB

BRÈVES

Départ de Claire VIDIE



Après trois années passées à la FRAB (devenue depuis Bio en Grand Est), je pars pour me lancer dans de nouveaux projets. Je vais me former au maraîchage biologique dans une ferme près de Châlons-en-Champagne. Je ne pars donc pas bien

loin et j'aurais très certainement l'occasion de vous recroiser à diverses occasions! Je souhaite également contribuer à développer l'agriculture biologique sur mon territoire et pourquoi pas m'investir au sein du GAB de mon territoire dans quelques temps.

J'ai été très heureuse de travailler au sein du réseau des producteurs bio. Développer le bio local au sein des cantines est un sacré challenge et on a besoin de producteurs motivés afin de promouvoir la bio au sein des collectivités ! Il y a encore du boulot et Bio en Grand Est a besoin de vous pour faire évoluer les choses et atteindre les 20% de bio local dans les cantines en 2022 !

Bonne continuation à vous tous et à bientôt.

Arrivée d'Emmanuelle FOLLIN



Arrivée le 7 février sur l'antenne de Châlons-en-Champagne, je remplace Claire en tant que chargée de mission restauration collective et commercialisation. Mon expérience en restauration collective commence chez Sodexo dans une clinique à

Nantes. Puis, à la suite de mon diplôme (à l'Institut Polytechnique UniLaSalle à Beauvais en 2017), j'ai participé à la création d'une offre de restauration pour les personnes âgées en EHPAD. Ma dernière activité a été en tant qu'acheteuse au sein d'un supermarché coopératif, Scopéli, à Nantes.

Sur le thème de la restauration collective, je vais reprendre les dossiers en cours liés au développement de partenariats avec les collectivités de la région. Egalement, je continue le suivi des cuisines Orange engagées sur le projet Manger Bio Local en Entreprise. Sur un autre thème, je vais travailler sur les projets en lien avec la distribution. Au plaisir de vous rencontrer très vite !

Mes coordonnées :
emmanuelle.follin@biograndest.org - 03 26 64 90 20



GRANDES CULTURES : QUELLES FILIÈRES IMPULSÉES PAR BIO EN GRAND EST ?

Tandis que la demande progresse plus fortement que l'offre en grandes cultures biologiques, l'enjeu de consolider les filières existantes et structurer les filières émergentes, est plus que présente. A l'heure actuelle, un très grand nombre de produits céréaliers biologiques sont issus des importations (principalement Europe). Cela est dû au manque de production bio française car les collecteurs s'approvisionnent en priorité en France tant que les stocks le permettent. Cela est essentiel et même indispensable pour le maintien et le développement des filières bio françaises. Bio en Grand Est accompagne justement différents projets afin de favoriser la relocalisation des approvisionnements des transformateurs.

CONSTRUIRE UNE FILIÈRE SUCRE BIO ÉQUITABLE ET DURABLE EN GRAND EST

La betterave sucrière est une culture fortement présente dans l'assolement en Champagne crayeuse, notamment car elle a une forte valeur ajoutée pour l'exploitation. Jusqu'à aujourd'hui, l'inexistence de filière de valorisation de la betterave sucrière en agriculture biologique était un frein important pour d'éventuelles conversions car le maintien de cette culture implique une situation de mixité inconfortable pour les producteurs. Le passage en agriculture biologique d'une ferme champenoise se traduisait le plus souvent par l'arrêt de la betterave sucrière.

Nous avons rencontré un opérateur, Cristal Union, qui a souhaité travailler avec le réseau bio en amont du lancement de la filière pour se familiariser avec les spécificités des systèmes biologiques, et engager ensemble un travail pour une filière durable et viable tant pour l'amont que l'aval de la filière.

Le projet betteraves sucrières bio est financé par la région Grand Est. Il est coordonné par Bio en Grand Est en partenariat avec la FRCUMA et les chambres d'agriculture 10 et 51, et se décline sous différents axes de travail :

1. Développement de l'amont de la filière

L'objectif de cette phase est d'acquiescer des références technico-économiques dans notre contexte pédoclimatique propre. Pour l'instant, très peu d'essais ont été effectués en Champagne crayeuse, il est donc parfois compliqué d'extrapoler les résultats connus. Les Chambres d'agriculture 10 et 51 vont restituer à l'automne les données techniques collectées :

- De la plateforme expérimentale d'essais à plusieurs modalités de désherbage sur la ferme du lycée de Somme-Vesle : bineuse Inrow + bineuse classique/Herse Etrille +

désherbage thermique

- Des différents suivis de parcelles de 5 ou 6 producteurs bio
Le but est bien de commencer à définir un itinéraire technique « optimal » pour la culture de la betterave sucrière bio à l'horizon 2020.



2. Organisation du chantier de main d'œuvre et logistique matériel

La betterave sucrière conduite en agriculture biologique nécessite à priori un temps important de désherbage manuel. Pour pallier aux difficultés de disponibilité de main d'œuvre, la FRCUMA étudie des solutions à apporter pour gérer et trouver la main d'œuvre nécessaire pour permettre le développement de la filière dans de bonnes conditions. Le statut de groupement d'employeurs des CUMA est une piste envisagée, car il permettrait la gestion quotidienne, l'organisation de la logistique et pérenniserait des emplois sur le long terme. Concernant le désherbage mécanique, un recueil du matériel disponible en région est également en cours pour optimiser le matériel déjà présent sur le territoire. En partenariat avec les chambres d'agriculture, la FRCUMA souhaite organiser une journée de démonstration de matériel de désherbage mécanique sur betteraves.

3. Développer l'aval et la durabilité de la filière betteraves sucrières bio

Bio en Grand Est a pour objectif la structuration et la consolidation de la filière sur le long terme. Il ne s'agit pas

de cultiver et de désherber la betterave sucrière sans se préoccuper de l'aspect économique. En effet, une étude technico-économique en lien avec les résultats techniques va également être travaillée dans le but de déterminer l'impact de la betterave sucrière bio sur l'économie globale de l'exploitation (calcul du coût de production notamment). Concernant la partie transformation, Bio en Grand Est a fait un état des lieux avec la sucrerie sur les freins réglementaires liés à la transformation de sucre bio.

En parallèle, une étude prospective des autres marchés sucre bio européen sera réalisée notamment dans les pays producteurs de sucre de betterave bio : l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse. Les débouchés pour des filières annexes seront aussi travaillés car certains présentent de forts intérêts, notamment avec la pulpe de betterave à destination de l'alimentation animale bio.

Où en est-on aujourd'hui en région ?

Plusieurs rencontres entre Bio Grand Est et Cristal Union au deuxième semestre 2018 ont permis de travailler le prix en partant des coûts de production. Malheureusement, nous n'avons pas encore de références technico-économiques précises en champagne, c'est pourquoi nous avons dû partir d'estimations de coûts de production, et des essais 2018 réalisés par Cristal Union en région Ile de France. Jean Paul SIMONNOT, administrateur et référent sur ce dossier pour Bio Grand Est, a repris des éléments indispensables : le temps de main d'œuvre/ha a notamment été ré-estimé à la hausse.

Ce travail sera bien sûr poursuivi et affiné avec cette première campagne 2019 et aux différents essais prévus. Deux réunions d'informations ont été organisées par Cristal Union en novembre et décembre 2018 afin d'informer sur l'émergence de la filière et de recenser d'éventuelles premières surfaces en région. Plus de 300 ha ont été contractualisés à ce jour sur toute la zone de Cristal, dont l'Aube et la Marne. Ces surfaces permettent d'avoir un tonnage prévisionnel intéressant pour le passage dans l'usine de Corbeilles en Gâtinais : 1 ou 2 jours de traitement environ. L'objectif est la mise sur le marché de sucre bio dès la prochaine campagne.

En parallèle, des problématiques réglementaires rencontrées sur l'étape de transformation ne sont pas à négliger. En effet, le dimensionnement des usines sucrières sont telles qu'une mixité de la transformation (bio/conventionnelle) est délicate, notamment au niveau des eaux de lavage, la récupération des eaux de process pour le traitement des

betteraves bio. Des substances sont en cours d'étude en commission intrants de l'INAO : les extraits de houblon et de pin, qui permettront d'assurer la qualité sanitaire des jus sucrés. Ces substances bactériostatiques permettront, si elles sont validées, de gérer le développement bactérien durant toute la chaîne de transformation. A l'heure actuelle, plusieurs freins réglementaires pour la certification des usines existent, c'est pourquoi un nouveau procédé industriel innovant est actuellement en test pour le traitement des betteraves bio.

ORGE DE BRASSERIE : DU SEMIS AU DEMI, UNE FILIÈRE LOCALE ET BIO À PARTIR DE L'ALSACE

En 2017, sur l'initiative de Christian Artzner de la Brasserie Perle, Bio en Grand Est (à l'époque, l'OPABA) a entamé un travail de réflexion autour de l'origine locale de l'orge brassicole biologique.

En France, la filière brassicole biologique connaît aujourd'hui un boom de développement du à la tendance Craft Beer. Entre 2008 et 2019, le nombre de brasseries artisanales est passé de 225 à 1 500 et beaucoup d'entre elles misent sur la bière biologique. Le taux de croissance de ce marché est de 35%. En Alsace, on compte une cinquantaine de micro-brasseries dont une douzaine propose des bières bio. FranceAgriMer¹ estime le besoin en malt biologique entre 5000 et 6000 T en France. Ce besoin est aujourd'hui satisfait mais grâce à des importations d'orge biologique d'Italie ou d'Ukraine. La production d'orge biologique de qualité brassicole ne suffit clairement pas. En Grand Est, sur les 32 682 hectares cultivés en bio, 11% est dédié à la culture de l'orge (brassicole ou alimentation animale).

L'envie d'une filière humaine et durable

L'objectif des artisans-brasseurs alsaciens était de pouvoir utiliser principalement du malt issu d'orge biologique cultivé en Alsace afin de promouvoir une filière la plus localisée possible.

Durant 2 ans, l'OPABA a rassemblé les différents maillons de cette filière afin de réfléchir aux possibilités de répondre à cette demande. Producteurs, stockeurs, malteurs et brasseurs ont cherché ensemble des solutions aux problématiques rencontrées.

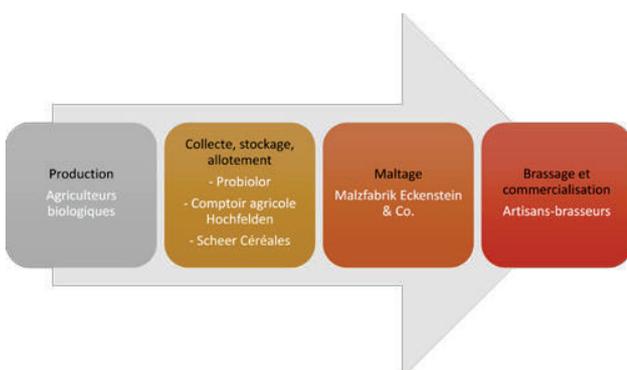
Sur l'aspect logistique, les surfaces potentielles en Alsace étant petites, il est apparu qu'elles devraient être prises

en charge à la récolte par un opérateur capable de livrer des lots homogènes et suffisamment gros afin de faciliter le travail du malteur par la suite. C'est ainsi que les coopératives Probiolor et le Comptoir agricole Hochfelden ont été impliquées.

Cependant, l'échelle alsacienne s'est vite heurtée à plusieurs problématiques : l'orge brassicole de printemps n'est pas une culture très exigeante à la production mais ses rendements sont aléatoires et plutôt faibles par rapport à d'autres plantes qui peuvent être cultivées à la même période et mieux valorisées économiquement (blé meunier, soja, maïs). De plus, pour l'orge, si le calibre ne convient pas pour l'étape du maltage ou si son taux en protéine est trop élevé pour le brassage, les orgettes sont envoyées dans la filière d'alimentation animale pour une valorisation moindre. C'est sur ce constat qu'il a été décidé d'élargir le périmètre de production afin d'obtenir les volumes suffisants aux besoins des brasseurs. La coopérative Probiolor permet d'étendre la collecte au territoire lorrain, où les conditions sont plus favorables à la production d'orge. En 2018, Scheer Céréales a aussi participé à la filière en stockant les grains collectés en Alsace. En parallèle, un travail d'expérimentation a été entamé par Benoît Gassmann à la chambre d'agriculture afin de trouver les variétés d'orge les plus adaptées au territoire alsacien.

En 2018, les grains étaient issus de Lorraine et d'Alsace. La malterie Eckenstein & CO. GmbH, localisée à Lahr (Allemagne), partenaire historique des artisans-brasseurs a malté les premiers lots d'orge à l'automne 2018 et les bières ont pu être brassées à partir d'octobre.

Schéma de la filière



Chiffres clés de la filière (2018)

Besoins des brasseurs : 200T de malt, soit 240T d'orge calibrée, soit environ 400T d'orge non calibrée, soit 132 ha

(base rendement 30 quintaux/ha).

Bilan de campagne : Cette année, les rendements sont corrects et présentent une bonne qualité (calibrage et taux de protéine).

Production d'orge	Variétés	Volume de malt	Volume bière	Nombre de brasseurs	
15 T zone Alsace (2 producteurs)	200 T Grand Est (25 producteurs)	Planet Prestige	Environ 180 T	Potentiel de 9 000 hl (soit 3 millions de bouteilles de 33 cl)	11 (en 2018)
Environ 320 hectares					

En 2018, les brasseries qui ont brassé de la bière issue de l'orge de cette filière sont :

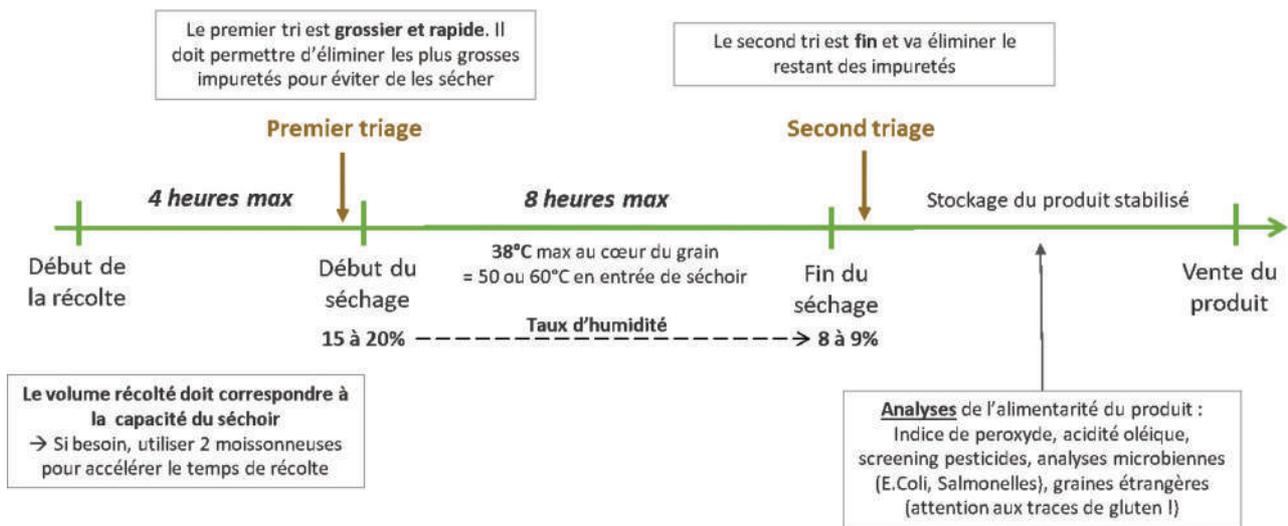
Brasserie Blaessing, Bendorf, La Mercière, Uberach, La Narcose, Brasserie Saint-Pierre, Brasserie Perle, Brasserie des 4 Pays, G'Sundgo, BAT, Brasseurs du Ried.

LE CHÈNEVIS BIO : UNE NOUVELLE SOURCE DE PROTÉINES VÉGÉTALE POUR UN MARCHÉ ALIMENTAIRE EN CROISSANCE.

Le chanvre (*Cannabis Sativa*) appartient à la famille des Cannabinacées tout comme le houblon. Il peut atteindre une hauteur de 3 à 4 mètres en cinq mois, et possède de nombreux atouts agronomiques, notamment en agriculture biologique. Il possède un système racinaire pivotant avec un fort pouvoir couvrant : si le semis est réussi, c'est une culture dite « nettoyante » que l'on peut placer en tête de rotation ou relai d'assolement. L'ajout d'une nouvelle famille dans la rotation est aussi un atout vis-à-vis des bioagresseurs. Le chanvre peut être réfléchi dans le cadre d'une conversion en agriculture biologique afin de limiter l'impact économique de cette phase de transition. En effet, on n'observe pas de différence notable de rendement chènevis entre les deux modes de production.

Soigner le séchage de la graine pour le marché de l'alimentation humaine

La graine de chanvre, le chènevis, est un oléagineux. En agriculture biologique, il est commercialisé à destination



de l'alimentation humaine (graines décortiquées ou entières, farine, huile, lait de chanvre...) et subit donc des contrôles et des analyses fines. Dès sa récolte, il convient d'éviter tout risque de dégradation notamment au moment du séchage. Des critères rigoureux doivent être respectés afin de conserver la qualité organoleptique et l'alimentarité de la graine. Le séchage du chanvre doit débuter dans les 4h à 5h après le début de la récolte. Le séchage se réalise à température relativement basse, n'excédant pas les 38°C (au cœur du grain). Le taux d'humidité est situé entre 15 et 20 % environ à la récolte et doit être ramené à 8 - 9 % maximum après séchage. La durée maximale de séchage est fixée à 8h. Le respect du timing va permettre d'éviter l'altération de la graine par oxydation (ouverture/fissure de la graine), qui peut survenir si le delta de température est trop important ou si le séchage est trop rapide (baisse trop rapide du taux d'humidité). D'autres critères supplémentaires sont à respecter afin d'assurer un séchage correct qui permettra de stabiliser le produit fini : une source de chaleur dénuée d'hydrocarbures (pas de séchoir à fioul sans échangeur), une homogénéité du séchage (brassage régulier), veiller à préserver l'intégrité de la graine (attention aux vices d'Archimède qui fissurent les graines).

Une filière bio en pleine essor... mais en cours de structuration !

En partenariat avec La Chanvrière, coopérative de chanvre historique dans l'Aube, les chanvriers bio travaillent à construire une filière équitable et pérenne pour l'amont de la filière comme l'aval. Des difficultés ont été rencontrées

lors d'importations de chanvres bio chinois et canadien qui sont venus concurrencer le marché chanvre bio français, c'est pourquoi un label chanvre français est en cours d'étude au niveau de l'interprofession pour valoriser la production locale.

Au vu du développement croissant des surfaces de chanvre bio notamment en région, il est apparu nécessaire d'étudier à plus large échelle cette filière émergente. Une étude de marché lancée par Interchanvre en lien avec Bio en Grand Est sur la partie bio, a été restituée dans ses grandes lignes au congrès international du chanvre le 5 février dernier à Paris. Burkhard Schaer (Ecozept) nous a présenté les résultats très prometteurs pour la filière biologique, tant sur le marché alimentation humaine, que celui des compléments alimentaires ou des cosmétiques. Les résultats de l'étude seront finalisés et diffusés courant mai 2019. Béatrice De Reynal, docteure en nutrition, nous a également détaillé tous les bienfaits du chanvre à savoir : l'apport protéique, la richesse en oméga 3 (1 cuillère à soupe d'huile de chanvre apporte 85% des besoins journaliers !), en minéraux et oligo-éléments (magnésium, le manganèse, le phosphore, le potassium, zinc...) et en vitamines (B1 et PP entre autres). L'enjeu maintenant est de faire connaître ce produit d'une grande qualité nutritionnelle pour l'alimentation humaine, afin de toucher largement la population, notamment les consommateurs de produits biologiques, très friands de nouvelles sources protéiques et de nouveautés dans leur alimentation.



Amandine LAURENT
Danaé GIRARD



RENCONTRE AVEC VINCENT GROSS, VITICULTEUR À GUEBERSCHWIHR (68)

Vincent Gross est vigneron indépendant à Guebenschwihr, village alsacien au Sud de Colmar. Il nous raconte son domaine, ses pratiques et comment il vit ce métier passionnant.

Pouvez-vous nous présenter votre domaine ?

C'est mon arrière-grand-père qui a commencé la culture de la vigne et c'est mon grand-père qui a commencé à vendre les vins en bouteille en 1957. Nous étions un petit domaine de moins de 2 ha. Mon père, Rémy Gross, qui a toujours été double actif, a continué le travail de la vigne et la promotion des vins du domaine. Ce n'est qu'à partir des années 2000, lorsque j'ai commencé à envisager mon installation sur le domaine familial, que nous avons eu l'opportunité d'accéder à de nouvelles parcelles : nous sommes alors passés de 2 à 10 ha en quelques années. La majeure partie de nos vignes est en fermage. Cette évolution a nécessité une adaptation de notre domaine et de notre chai pour pouvoir vinifier tous nos raisins.



Présentation du domaine
Domaine Rémy et Vincent Gross

Date de conversion : 2011
Domaine : 10 ha dont 7 ha en fermage
Appellation : Alsace, Alsace Lieu-dit, Alsace Grand Cru Goldert et Crémant d'Alsace.
Transformation : vinification de l'ensemble de la récolte, 1/5 des vins sont issus de macération
Débouchés : commercialisation en vente directe

J'ai commencé à travailler sur le domaine il y a une quinzaine d'années. Nous avons commencé à entretenir nos vignes conformément aux pratiques bio et biodynamiques dès 2006. Une fois que nous avons maîtrisé les principes et les pratiques de l'agriculture biologique, nous avons démarré la conversion. Nous sommes certifiés AB depuis 2014.

Au vignoble, nous menons une taille dite « Poussard » qui est basée sur le respect des flux de sève. Nous utilisons des engrais verts pour améliorer la structure de nos sols. Nous appliquons également des préparations à base de plantes telles que l'ortie et la prêle pour stimuler les défenses naturelles de la vigne et nous utilisons les préparations biodynamiques pour dynamiser nos sols et stimuler le développement de nos vignes. Nous cherchons à préserver nos sols et la vigne afin pour que nos terroirs puissent pleinement s'exprimer.



Comment se traduisent ces pratiques en cave ?

Tout comme en vigne, nous souhaitons apporter le moins d'intrants possible dans nos vins. Nous ensemençons nos moûts avec des « pieds de cuves » que nous préparons et qui sont constitués de levures indigènes. Puis nous n'intervenons quasiment plus sur nos vins. Selon nos cuvées, les vins ont un élevage sur lies allant de 6 mois à un an. Cela fait de nombreuses années que nous avons considérablement réduit les doses de sulfites. Certains de nos vins sont mêmes sans sulfites ajoutés. Depuis 2016, nous avons commencé à faire des vins de macération avec du muscat, du pinot gris

et du gewurztraminer. Nous procédons de la même manière que pour vinifier les vins rouges. Des raisins entiers et des raisins égrappés sont mis en cuve. Ils fermentent jusqu'à obtenir des vins secs. Puis nous pressons les raisins et commence alors l'élevage des vins. Ils ne sont ni filtrés ni sulfités et aucun intrant n'est ajouté. Pour produire de tels vins, la qualité de la vendange doit être irréprochable. Un tri rigoureux est fait à la parcelle.



Comment les consommateurs ont réagi en dégustant les vins issus de macérations ?

Ce type de vinification permet d'exalter les arômes des vins. Certains consommateurs disent retrouver des vins qui étaient produits autrefois. Ils disent que les vins sont plus digestes. Certains se sont même réconciliés avec le gewurztraminer souvent vinifié avec des sucres résiduels. Les vins de macérations sont secs. Ce qui nous plaît, c'est que ces vins entraînent un véritable engouement lors de leur dégustation. Les clients sont parfois surpris par ces vins et cela entraîne beaucoup d'échanges. Ce sont



Bouteilles de macération :
Lieu-dit MITTELWEG – Muscat (Sol Marno Calcaire)
Lieu-dit OSPERLING – Pinot Gris (Sol Calcaro-gréseux) Lieu-dit NEUWEG – Gewurztraminer (Sol Calcaire)

des vins qui provoquent des émotions. De plus, ce sont des vins qui se tiennent dans le temps. Nous faisons des tests à l'air : la bouteille est ouverte et laissée à l'air libre durant 7 jours. La couleur évolue mais le vin ne s'oxyde pas. Sa structure tannique qui est obtenue lors de la macération lui permet de tenir dans le temps.

Nous avons sélectionné 3 terroirs pour produire ces vins : le Mittelweg, l'Osperling et le Neuweg. La macération permet d'accentuer le lien au terroir. Nous avons observé un effet boule de neige. Certains sommeliers et cavistes ont directement pris contact avec nous pour découvrir ces vins. Cela nous touche car nous, petit domaine viticole, n'avions encore jamais osé aller à leur rencontre.

Quels sont vos projets pour les prochaines années ?

Face à l'engouement de notre clientèle pour ces vins, nous envisageons d'augmenter la part des vins de macération. Nous espérons ainsi satisfaire la demande. Le millésime 2016 a été écoulé en 6 mois, celui de 2017 est quasiment vendu et face à la demande, nous allons commencer à mettre en bouteille les premiers lots du millésime 2018.

Pour faire découvrir notre domaine, nous sommes en train de finaliser la construction de notre caveau. Nous souhaitons ainsi accueillir des animations tels que des concerts ou des dîners thématiques associant mets et vins. Nous pourrions alors continuer à provoquer des émotions autour de nos vins dans un cadre chaleureux.



Propos recueillis par
Sylvia RIBEIRO

FERTILISATION EN BIO : DES ÉVOLUTIONS RÉGLEMENTAIRES AUTOUR DE LA DÉFINITION DES ÉLEVAGES « INDUSTRIELS »

Le Comité national d'agriculture biologique (CNAB) de décembre a fait évoluer les règles concernant les matières organiques utilisables en bio.

L'objectif est de clarifier l'interdiction d'effluents issus d'élevages conventionnels considérés comme « industriels », mal appliquée depuis plus de 10 ans. Un groupe de travail spécifique auquel la FNAB a participé s'est réuni pour adopter la définition suivante : « 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 et d'élevages en cages ».

Cela concerne par exemple des élevages porcins 100% caillebotis, même quand ces effluents transitent par une unité de méthanisation. Cette définition a d'ores et déjà été inscrite dans le guide de lecture, mais ne rentrera en application qu'en décembre 2019. Puis, pendant encore un an, les OC devraient ne prononcer que des avertissements. La mise en application totale se fera à partir de décembre 2020. L'objectif est de faire connaître la nouvelle règle dès maintenant et de donner le temps aux producteurs de chercher des solutions alternatives.

A l'avenir, des critères d'OGM dans les aliments, de fortes utilisations d'intrants vétérinaires et d'absence de surfaces agricoles (seul critère appliqué jusque-là par défaut) seront probablement ajoutés.



Hélène CLERC

RÉGLEMENTATION : ATTENTION AUX LOGOS !

Sur les flyers, bâches, panneaux et emballages, il est important de montrer que ses produits sont bel et bien bio, mais pour cela quelques règles sont à respecter pour être en conformité avec le cahier des charges AB.

L'eurofeuille est le seul logo obligatoire, le logo AB est facultatif mais aujourd'hui bien identifié par les consommateurs, mais on ne les associe pas n'importe comment. Les tailles sont réglementées, il faut que l'eurofeuille ait toujours un rapport hauteur sur largeur de 1/1,5 et que la hauteur soit au minimum de 0,9mm. Le logo AB doit toujours être de la même hauteur que l'eurofeuille s'il est placé à côté, et de la même largeur s'il est placé au-dessus et au-dessous.



Logos AB avec ou sans la mention « certifié »

Il existe également deux versions du logo AB :

- avec la mention « certifié » au-dessus du logo : pour l'étiquetage des produits
- sans cette mention : pour les supports de communication

La réglementation impose par ailleurs, pour l'étiquetage, de mentionner sous l'eurofeuille le code du certificateur ainsi que l'origine du produit, à savoir UE ou France pour un produit issu du Grand Est.

Pour être sûr de ne pas faire d'impair, le mieux est de faire valider vos étiquetages ou vos supports de communication auprès de votre organisme certificateur !



Camille FONTENY

LE FINANCEMENT PARTICIPATIF, UNE SOLUTION POUR VOS PROJETS ?

INTERVIEW DE MARION LAUMONIER, CHARGÉE DES PARTENARIATS POUR MIIMOSA

Pouvez-vous nous présenter la Plate-forme Miimosa ?

C'est une plate-forme de financement participatif, lancée en novembre 2014 sur le territoire national. Grâce à notre plateforme, nous mettons en relations des particuliers intéressés pour soutenir des projets agricoles et alimentaires qui ont du sens et les porteurs de projet. Notre offre historique est le don avec contrepartie : par exemple un particulier offre 15 euros pour soutenir un projet de maraîchage biologique, et en contrepartie bénéficie d'un panier de légumes. Les dons avec contrepartie sont généralement compris entre 5 et 10 000 euros. La plateforme fonctionne avec une commission de 8%HT sur le montant collecté.

Quelle couverture en Grand Est ?

Près d'une centaine de projets ont d'ores et déjà été soutenus en Grand Est. Avec 350 000 euros de montant de don collecté, auprès de 3300 contributeurs, pour une contribution moyenne de 104 euros (record). Dans cet ensemble, 65% des projets concernent le soutien à des projets d'installation ou de développement en agriculture biologique.



Deux « tunnels » pour la culture de légumes
Valff, France

Succès Don avec contrepartie

21 230 € collectés

Soutenez Louis et Thibault dans leur projet de construction de deux abris tunnels pour du maraîchage en biodynamie

par Alsace Bio

Quelles sont vos ambitions pour 2019 en Grand Est ?

Pour compléter le dispositif de financement participatif, nous avons lancé l'année dernière le prêt participatif. Comme pour le don, les particuliers placent une part de leur épargne dans un projet. Une fois le montant collecté (entre 15 et 200 000 euros), on démarre le remboursement directement aux particuliers, avec un taux d'intérêt compris entre 2 et 4%. L'avantage, par rapport à une banque classique, est qu'aucune garantie, caution, frais d'assurance ne sont demandés. Ces prêts sont généralement complétés par d'autres sources de

financement (banques, Initiative, France Active...)

Le prêt participatif va ainsi s'amplifier avec le développement d'une nouvelle plateforme, Miimosa Transition, qui va permettre d'inviter des personnes morales à investir aux côtés des citoyens. Par exemple, dans le cas des projets biologiques, nous pourrions imaginer que les opérateurs de filières s'engagent pour soutenir les conversions, les investissements dans les fermes etc.

<https://www.miimosa.com/fr>

<https://www.miimosatransition.com/fr>

INTERVIEW DE JEAN-PHILIPPE GÖNENC, RESPONSABLE FINANCE PARTICIPATIVE À LA NEF.

La banque éthique NEF vient de développer un nouvel outil de financement participatif, ZESTE, pouvez-vous nous le présenter ?

Zeste a été lancé en mars 2016. C'est une marque déposée par la Nef, qui vise à soutenir en financement participatif tous les projets éligibles par ailleurs à la Nef en soutien bancaire classique : les projets sociaux, culturels ou d'agro-écologie. Le volet agricole représente 25% des projets soutenus environ. L'ensemble du territoire national est couvert par notre plateforme qui met en lien donateurs et porteurs de projets. En moins de 3 ans d'existence, ce sont près de 40000 particuliers qui ont contribué pour soutenir environ 330 projets.

Vos ambitions pour le territoire Grand Est ?

Dans le Grand Est, 3 projets ont été soutenus sur l'agro-écologie, avec 2 installations de maraîchage biologique et un projet de permaculture dans les Vosges.

Notre ambition pour 2019 vise à renforcer l'accompagnement qui est fait aux porteurs de projets. Nous sommes preneurs de nouer des partenariats avec les réseaux tels que le réseau FNAB pour développer un accompagnement sur les projets. C'est le programme « Zeste Académie » qui pourrait ainsi associer, sur le volet de l'agro-écologie, Bio Grand Est ou la FNAB.

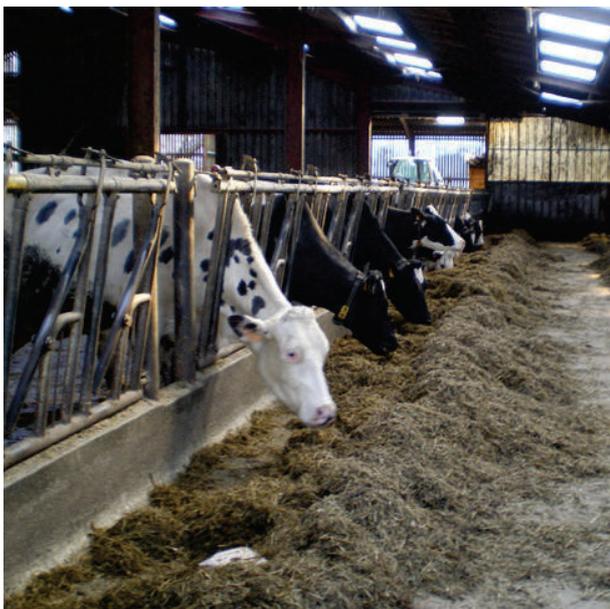
<https://www.zeste.coop/fr>



Propos recueillis par
Léo TYBURCE

CONTRATS LAITIERS : LA LOI EGALIM CHANGE LES RÈGLES DU JEU

Attention, si vous êtes éleveur laitier et que vous vendez votre lait directement à une laiterie (hors coopérative, donc), vous êtes concerné !



Depuis la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) de 2010, la contractualisation dans la filière du lait de vache est obligatoire. Ce n'est pas une information nouvelle.

Ce qui est nouveau, dans la loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (communément appelée Loi EGALim), c'est que **le contrat de vente doit obligatoirement être proposé par le vendeur**. C'est-à-dire par l'éleveur.

En principe, depuis 2010, vendeurs et acheteurs de lait ont conclu des contrats qui formalisent les modalités de vente de lait.

Lorsque vous êtes adhérent à une coopérative ou à une association de producteurs reconnue officiellement « Organisation de producteurs » (= OP) par l'État, c'est à cette structure de proposer un contrat à l'acheteur de lait.

ET SI VOUS VENDEZ VOTRE LAIT DIRECTEMENT À UN TRANSFORMATEUR ET QUE VOUS N'ADHÉREZ À RIEN ?

Dans ce cas, la loi vous oblige à **proposer vous-même un contrat à votre acheteur** qui soit en conformité. C'est à l'article L631-24 EGALIM que vous devez vous référer pour vérifier que le contrat que vous proposez est légal.

Attention, si vous êtes dans ce cas, **la date limite pour envoyer une proposition à votre acheteur est le 1er avril 2019**.

Attention également si vous avez signé un contrat avant le 1er février 2019, sachez qu'il n'est certainement plus conforme puisque l'article L631-24 EGALIM stipule de nouvelles dispositions. Là encore, vous avez jusqu'au 1er avril pour envoyer un avenant à votre acheteur afin de mettre votre contrat en conformité.

Sachez qu'il existe des associations de producteurs reconnues OP sur votre territoire. Le réseau Bio en Grand Est a notamment accompagné la création de l'Association des producteurs de lait bio du Grand Est en 2014. Elle permet aux éleveurs laitiers de se fédérer et de se renforcer sur ces questions de relations commerciales avec les acheteurs de lait. C'est la seule association de producteurs 100% bio sur la zone Grand Est / Franche-Comté.

Vos interlocutrices sur le sujet chez Bio en Grand Est :

Danaé Girard : 06 70 37 06 22 – danae.girard@biograndest.org

Elise Scheepers : 07 68 20 71 74 – elise.scheepers@biograndest.org



Danaé GIRARD

 **VEND.** Une houe rotative YETTER 5m50 de 2002. Bon état. Roulements changés. Cause achat d'une plus large à 3.
Contact : EARL de Picardie ABAUCOURT (55) 06 79 91 40 81

 **VEND.** Un taureau montbéliard de 15 mois prêt à saillir. Origine IA.
Contact : EARL de Picardie ABAUCOURT (55) - 06 79 91 40 81

 **CHERCHE.** 5t de botte de paille broyée finement.
Contact : DIEUDONNE Simon BROUVILLER (57) 06 86 26 88 42

 **VEND.** Taureaux sans corne limousins. Un de un an et deux de 8 mois.
Contact : AUBEL Bernard GIRMONT VAL D'AJOL (88) 06 82 62 92 33

 **VEND.** Moulin astrié 1m complet (vis ensilage, plateforme). État neuf, disponible.
Contact : FRANCOIS Guillaume LANDROFF (57) - 06 07 62 02 71

 **VEND.** Broutards limousins et génisses limousines prêtes vêlage mars/avril.
Contact : COANET Sylvain Girancourt (88) - 07 78 57 25 80

 **VEND.** Taureau Aubrac de 6 ans. Bonnes origines. 10 génisses Aubrac à saillir de 24 mois.
Contact : VION Guillaume LAUMESFELD (57) - 06.76.96.12.45

 **VEND.** 500 kg de semence de trèfle violet méridien.
Contact : DE BRUYNE Loïc THIEFFRAIN (10) - 03 25 73 67 93

 **VEND.** Une 20aine de porcelets au sevrage (15-20kg). Prêts dans 15 jours/ 3 semaines.
Contact : NIZET Gilbert LAMETZ (08) - 06 77 15 40 59

 **VEND.** 25 à 30 tonnes de foin 2018 luzerne blé principalement en bio. Bottes carrées de 500 kg. 150 euros la tonne départ ferme et paiement comptant.
Contact : GAEC les Bussières NANTOIS (55) - 06 40 11 90 80

 **VEND.** 50t de méteil grain (80% triticales, 20% pois vesce). possibilité de concasser.
Contact : MATHIEU Laurent NORROY (88) - 06 13 15 65 73

 **CHERCHE.** Foin AB sur pied de prairies permanentes ou temporaires.
Contact : Wagner Guillaume NOUSSEVILLER ST NABORD (57) 06 33 66 96 88

 **VEND.** 10 tonnes de foin de 2016.
Contact : LAMBERT Benjamin VAUDEVILLE (88) - 06 75 23 28 89

 **VEND.** En prévision départ en retraite cède location-gérance exploitation de séve de bouleau. Possibilité culture maraichère. Marché en pleine expansion le tout sur une parcelle de 3ha50, classée BIO depuis 2012.
Contact : CORDEBAR Patrice MAULAN (55) 06 80 05 37 25

 **RECHERCHE.** Troupeau ovin 300 brebis, fin 2019 - début 2020, agnelage de printemps. Lots minimum 100.
Contact : HENRY Richard JUVIGNY SUR LOISON (55) 06 30 63 99 64 / henry.richard@live.fr

 **RECHERCHE.** En prévision départ à la retraite transmission de ferme. Dans le nord meusien (canton de Montmédy). Ferme 105 ha (47 ha prairies - 58 ha cultures) sur laquelle j'élève un troupeau de 40 vaches allaitantes et produis des céréales. Nous sommes attachés au fait qu'elle reste en bio et n'aille pas à l'agrandissement.
Contact : Marie-Odile et Sylvain Van de Woestyne : 06 87 43 95 67 - 03 29 88 16 15

 **VEND.** Épeautre, pois de printemps et avoine. Tout en C2.
Contact : BRABANT Patrick FILSTROFF (57) - 06 24 03 70 49

 **VEND.** Vente d'herbe sur pied. 40ha en plusieurs parcelles : 15ha, 2x7ha, 6ha, 4ha et 2x1,3ha
Contact : Amélie LENGREND (Bio en Grand Est) au 06 18 18 72 55 Secteur de Novion Porcien (08)

 **VEND.** 100 balles rondes bio récolte 2018. Bottes de 300 kg environ.
Contact : LILLIE Romain HASPELSCHIEDT (57) 06 78 99 14 57

 **VEND.** Taureau Red Angus 30 mois.
Contact : RICHIER René - REVILLE AUX BOIS (55) - 06 45 44 40 47

 **VEND.** Génisses simmental, 15 jours, inscrites UPRA.
Contact : GUENAT Dominique Châteauvillain (52) - 06 80 52 19 22 earl.guenat@wanadoo.fr

Les offres que nous publions n'engagent en rien Bio en Grand-Est, elles sont sous l'entière responsabilité du donneur d'ordre. N'oubliez pas de demander le certificat bio de votre vendeur !

Vous êtes à la recherche ou vous avez à vendre des **fourrages bio**, 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

Formation destinée aux candidats à l'installation

15 mars 2019 - Lieu : Strasbourg (67), PH8 (8, place de l'hôpital)
De 9h30 à 16h, repas à la charge des participants pris ensemble dans un bistrot. Les financements alternatifs en agriculture. Le financement participatif, qu'est-ce que c'est ? Comment peut-on financer son projet en s'affranchissant des circuits bancaires traditionnels ? Avec la Nef, Alsace Active; la Ferme du Vieux Poirier (lauréate des concours Fermes d'Avenir).

Inscription et informations auprès de Pauline Thomann, Terre de Liens Alsace : p.thomann@terredeliens.org - 09 70 20 31 31
Entrée libre sous condition d'être adhérent 2019 à l'association, possibilité d'adhérer sur place.

Les systèmes bio sont-ils plus résistants à la crise ?

5 mars 2019, 14h-16h - Lieu : Salle communale de Tramont-Lassus (54)
Plus d'informations :
HEUZE Patricia / patricia.heuze@biograndest.org - 07 81 49 19 61

Assemblée Générale de Bio en Grand Est

26 Mars 2019 - Lieu : Metz (57)
Salle : Crédit Agricole de Lorraine, 56 Avenue André Malraux
Programme à venir.

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION VÉGÉTALE

Formation

Optimiser sa planification et son atelier plants en maraîchage bio. Avec Charles Souillot.

4 et 5 mars 2019 - Lieu : Châlons-en-Champagne (51)
Pour s'inscrire :
FOUCHER Lise / lise.foucher@biograndest.org - 06 12 59 22 31

Formation

Améliorer la biodiversité sur son domaine viticole. Avec René Becker
5 et 6 mars 2019 - Lieu : Marne (51)
Pour s'inscrire :
Hélène Salvador / h.salvador@bio-dynamie.org - 03 89 23 37 68

Formation

Fertilisation en maraîchage bio. Avec Charles Souillot.
6 mars 2019 - Lieu : Châlons-en-Champagne (51)
Pour s'inscrire :
FOUCHER Lise / lise.foucher@biograndest.org - 06 12 59 22 31

Formation

Cultures à forte valeur ajoutée en maraîchage bio : légumes bottes et patate douce. Avec Charles Souillot.
7 mars 2019 - Lieu : Châlons-en-Champagne (51)
Pour s'inscrire :
FOUCHER Lise / lise.foucher@biograndest.org - 06 12 59 22 31

Forum



Forum des producteurs de fruits et légumes bio en Grand Est.

1er avril 2019 - Lieu : Courcelles-Chaussy (57)
Sur invitation - Contact et informations :
HERBERTH Nicolas / nherbeth.cga@orange.fr - 03 83 98 09 02

LES RENDEZ-VOUS GRAND PUBLIC

14e Semaine des Alternatives aux Pesticides



Du 20 au 30 mars 2019 - Lieu : *Tout le Grand-Est*

Thème de l'année : La Biodiversité
L'objectif de la SPAP est d'informer les citoyens sur les risques de l'exposition aux pesticides et de promouvoir des solutions alternatives à leur utilisation.
Événement coordonné au niveau du Grand Est par les antennes locale des différentes FREDON
Programme complet et information : www.fredon-alsace.fr, www.fredon-lorraine.com, www.fredonca.com ou au niveau national : www.semaine-sans-pesticides.fr

Ciné-débat

20 mars 2019 - Lieu : Riedisheim (68), au cinéma LaRonde
En soirée : projection du film documentaire "Le champ des possibles" suivi d'un débat
Plus d'information : www.laronde-riedisheim

Ciné-débat

22 mars 2019 - Lieu : A Châlons-en-Champagne (51)
A 18h : Ciné-débat autour d'un film sur l'AB - salle de conférence de Malte organisé en partenariat Champagne-Ardenne Nature Environnement / Bio en Grand Est.
Suivi d'un apéro bio local pour poursuivre les échanges.
Contact : DUSOIR Sébastien / sebastien.dusoir@biograndest.org

Ciné-débat

28 mars 2019 - Lieu : Truchtersheim (67), à 19h
En soirée : projection du film "Bio attitude sans béatitude", présentation de 2 Amap bio et dégustation, suivies d'un échange
Contact : CLERC Hélène / helene.clerc@biograndest.org

Ciné-débat

29 mars 2019 - Lieu : Mulhouse, Carré des associations
Soirée sur le thème : Décrypter les enjeux de l'agriculture d'aujourd'hui : agro-écologie, bio, biodynamie,... de quoi parle-t-on ? Avec Christophe Ringeisen de Bio en Grand Est.
Inscription et informations : Pauline Thomann, Terre de Liens Alsace : p.thomann@terredeliens.org - 09 70 20 31 31

Atelier citoyen

29 mars 2019 - Lieu : Muttersholtz (67), à la Maison de la Nature
Intervention auprès de bénévoles-citoyens de Terres de Liens Alsace sur le thème : Décrypter les enjeux de l'agriculture d'aujourd'hui (agro-écologie, bio, biodynamie...). Présentation, atelier ludique et animations. De 18h30 à 21h
Inscription et information :
Pauline Thomann / p.thomann@terredeliens.org, 09 70 20 31 31

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION ANIMALE

Conférence apiculture

Une année en apiculture biologique

16 mars 2019 à 18h30 - Lieu : Monswiller (67)
Lors de l'AG de l'association des apiculteurs de Saverne et Environs Avec Christophe Ringeisen.
Plus d'informations :
rucher-école@gmail.com