

## DOSSIER

### Pas de lait de chèvre sans viande de chevreau

page 6



## PORTRAIT DU MOIS

### Domaine Beck-Hartweg : la connaissance de la vigne et de la nature

page 10

À LA CANTINE,  
DES REPAS  
VÉGÉTARIENS  
OBLIGATOIRES UNE  
FOIS PAR SEMAINE

page 3

ET SI JE PENSais  
À LA TRANSMISSION  
DE MA FERME ?

page 4

LES « BIO SORTENT DE  
L'ŒUF » MOBILISENT !

« CUISINIERS À LA FERME »  
ÉDITION 2019

page 13

NAISSANCE DE  
L'ASSOCIATION DES  
PRODUCTEURS DE LAIT  
BIO DE CHÈVRES ET DE  
BREBIS DES 3 PROVINCES

page 14

## SOMMAIRE

### ACTUALITÉS

- À la cantine, des repas végétariens obligatoires une fois par semaine ..... p. 3

### NOTRE RÉSEAU

- Et si je pensais à la transmission de ma ferme ? ..... p. 4
- Des événements pour plus de lien avec la société civile ..... p. 5

### DOSSIER

- Pas de lait de chèvre sans viande de chevreau ..... p. 6

### PORTRAIT

- Domaine Beck-Hartweg : la connaissance de la vigne et de la nature ..... p. 10

### TECHNIQUE ET FILIÈRES

- Assolement et planification selon son système de vente en maraîchage bio ..... p. 12
- Les « Bio sortent de l'œuf » mobilisent ! ..... p. 13
- « Cuisiniers à la Ferme » édition 2019 ..... p. 13
- Naissance de l'association des producteurs de lait bio de chèvres et de brebis des 3 provinces ..... p. 14

**ANNONCES** ..... p. 15

**AGENDA** ..... p. 16

# EDITORIAL



**Olivier TOUSSAINT**  
Trésorier  
de Bio en Grand Est

Bonjour à tous

Nous sommes bien d'accord, le temps passé ne revient pas.

Et comme l'écrit si justement Antoine de Saint Exupéry « pour ce qui est de l'avenir, il ne s'agit pas de le prévoir mais de le rendre vivable ».

Du haut de mes 700 mètres d'altitude, parfois dans le brouillard ou bien enneigé, je constate une prise de conscience. Lente mais effective. Suffisante face aux enjeux sociaux et environnementaux qui nous attendent ?

Penser que la technologie va nous sauver est absurde de même qu'attendre que le salut vienne d'en haut.

Face aux institutions agricoles sclérosée, au syndicalisme majoritairement étouffant et au positionnement de politiques publiques tellement timides, il est de notre responsabilité de construire les outils de développements, de modeler nos fermes et d'adapter nos comportements pour DEMAIN.

Ce ne se fera pas sans cooptation, sans modifier la perception du monde paysan et la représentation de l'agriculture.

Et pour citer Pierre RABHI «un nouveau paysan et une nouvelle paysanne sont en train de naître. Ils réuniront dans la même conscience le savoir scientifique et technique mais aussi la sensibilité poétique, l'amour et le respect de la terre mère, et ce sentiment à la fois subtil et transcendant que l'on nomme le sacré ».

Voilà, bonne lecture de ce nouveau numéro qui tisse, informe, construit, aide, échange et lie ce (ceux) que nous sommes.



• **Bio en Grand Est** •

Bio en Grand Est - Site de Laxou  
Siège Social  
Les Provinces, espace Picardie - Entrée 1  
54 520 LAXOU  
Tel. 03 83 98 49 20

## MENTIONS LÉGALES

Directeur de publication : Julien SCHARSCH  
Co-rédacteurs en chef : Nadine PIBOULE et Sébastien DUSOIR  
Crédit Photos : Bio en Grand Est, Christophe JOBARD  
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 : 24 dec. 2019  
ISSN : 2558-7668

NOUS CONTACTER :  
com.biograndest@gmail.com

## À LA CANTINE, DES REPAS VÉGÉTARIENS OBLIGATOIRES UNE FOIS PAR SEMAINE

Conformément à la loi EGALIM, depuis le 1er Novembre 2019, tous les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée, publics comme privés sont tenus de proposer, à titre expérimental, au moins une fois par semaine, un menu végétarien.

Qu'est-ce qu'on entend par un menu végétarien ?

C'est un menu, toutes composantes confondues, sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer.

On privilégiera les protéines végétales telles que les légumineuses (lentilles, pois chiches, pois cassés...) associées à des céréales (riz, blé, boulgour...), des œufs et des produits laitiers (lait, fromage...).

Ce menu végétarien pourra constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés. Dans le cas où un menu unique est proposé, il s'agit d'un menu unique végétarien. L'expérience est prévue sur deux ans. Les effets sur le gaspillage alimentaire, les taux de fréquentation des cantines, ainsi que les coûts induits seront évalués au cours de cette expérimentation.

En plus d'être bon pour la planète, la mise en place d'un menu végétarien a d'autres avantages : faire des économies qui pourront être réinvesties dans l'achat de produits de qualités comme les produits biologiques afin de répondre à une autre exigence de la loi EGALIM : 20% de produits bio d'ici 2022.

Si vous êtes intéressés par la cuisine végétarienne, Bio en Grand Est, en partenariat avec le Collectif les Pieds dans le Plat vous proposent des formations à la cuisine végétarienne.



Marie STREISSEL  
marie.streissel@biograndest.org



Exemple de préparations végétariennes proposées lors d'une formation à la cuisine végétarienne qui s'est déroulée les 24 et 25 Octobre 2019 à Schiltigheim.

### BRÈVES

#### SUBSTANCES DE BASE

Le site internet dédié aux substances de base offre désormais à 9 filières des fiches techniques pour chacune des 20 substances de base approuvées.

Pour rappel, les substances de base sont des substances pouvant être utilisées à des fins phytopharmaceutiques en agriculture alors que cela n'est pas leur vocation première.

Par exemple, le sel, le sucre, le vinaigre, la bière... Les substances de base permettent donc de se prémunir contre certaines maladies ou certains nuisibles à moindre coût.

source : ITAB



<http://substances.itab.asso.fr/>



## BRÈVES

## ARRIVÉE DE CÉLINE CHRETIEN

«Je viens de rejoindre l'équipe de Bio en Grand Est juste après avoir obtenu mon diplôme d'ingénieur agronome spécialisé en gestion de l'environnement. Après un stage de fin d'étude au Conservatoire d'Espaces Naturels d'Isère pendant lequel j'ai travaillé sur le diagnostic socio-environnemental de deux Espace Naturels Sensibles en plaine alluviale iséroise, j'effectue une mission de service civique au sein de l'association Bio en Grand Est afin de poursuivre l'étude sur la transmission des fermes en agriculture biologique en Lorraine. Cette thématique abordée sous l'angle de la sociologie représente un enjeu important dans la perspective à long terme, du développement de la filière biologique lorraine.»



Céline CHRETIEN  
celine.chretien@biograndest.org



La représentation de la compagnie de Théâtre, Force-Nez, met en scène la problématique de la transmission des fermes. Une façon originale d'aborder ce sujet parfois délicat et d'amener à réfléchir et à débattre.

ET SI JE PENSAIS  
À LA TRANSMISSION DE MA FERME ?

La transmission de sa ferme est un moment clé dans la carrière et la vie d'un agriculteur. Le processus de transmission et de préparation à sa nouvelle vie est long et complexe. Il demande une vraie volonté particulièrement lorsqu'on souhaite transmettre pour installer. 10 ans avant la date souhaitée de départ en retraite, telle est la recommandation pour démarrer la réflexion sur la transmission.

Le réseau Bio Grand Est, GAB52, ARDEAR et Terre de Liens se sont lancés le défi d'accompagner ensemble les agriculteurs dans cette aventure avant tout humaine. Notre collectif se teste particulièrement en Haute-Marne en partenariat avec la structure de préfiguration (GIP) du Parc National de Forêt et avec les lycées agricoles de Chaumont et de Fayl-Billot. Pour exemple, une troupe de théâtre est venue mettre en scène la complexe situation de transmission le 24 juin dernier. Un second Théâtre-Apéro ouvert à tous aura lieu le 17 décembre à Châteauvillain. Par ailleurs, 2 classes préparant un BPREA ont été invitées à visiter une ferme à transmettre et à élaborer des scénarios de reprise. Pour le cédant, c'est une mise en situation de présentation de sa ferme. C'est aussi une prise de conscience du potentiel d'activités sur sa ferme et de la diversité de projets des candidats à l'installation.

Si Bio en Grand Est a choisi de se pencher sur cette problématique, c'est avant tout pour limiter l'agrandissement des fermes et éviter que ces dernières soient reprises pour une production conventionnelle. Le maintien est important considérant l'important investissement humain et financier lié à la conversion en agriculture biologique. Mais aussi étant donné le temps qu'il faut au sol pour regagner en fertilité et au paysan pour arriver à mettre en place une stratégie agroécologique adaptée au terroir et préservant la ressource en eau. Bio en Grand Est est soutenu par les Agences de l'Eau Seine-Normandie et Rhin-Meuse.



Maelle DROUILLET  
maelle.drouillet@biograndest.org  
Joël BOURDERIOUX  
joel.bourderieux@biograndest.org







## DES ÉVÉNEMENTS POUR PLUS DE LIEN AVEC LA SOCIÉTÉ CIVILE

En automne, le réseau bio a organisé et participé à plusieurs événements de valorisation de l'AB envers le grand public comme la Foire Bio de Chaumont (52), la Journée de découverte des goûts et saveurs de l'AB à Waldowisheim (67), Festi'Bio à Docelles (88),... Retour sur les deux derniers événements de la saison.

### SALON BIO ET NATURE DE LA FÊTE DE LA GRUE

#### ÉDITION 2019

A l'occasion de la Fête de la Grue organisée par la LPO Champagne-Ardenne, Bio en Grand Est a organisé le salon Bio et Nature le dimanche 20 octobre 2019 à Der Nature, locaux de la LPO à la Ferme des Grands Pars, à Outines (51).

Pour cette édition, Bio en Grand Est a organisé l'évènement avec le soutien d'« Alter-Natives » une association du territoire Vitryat qui fédère et sensibilise sur les questions d'économie sociale et solidaire et d'écologie.

Les objectifs de cette journée étaient de valoriser et d'informer sur la filière bio et locale, le bien-être, l'artisanat, l'environnement et le secteur associatif.

Le public a répondu présent malgré les fortes pluies, puisque près de 900 visiteurs, intéressés par le bien-être, les produits de qualité et respectueux de l'environnement sont venus rencontrer la cinquantaine d'exposants (composés de producteurs bio locaux, AMAP, artisans locaux et associations).

Les visiteurs ont pu également profiter des animations, des conférences, des dégustations et de la restauration proposées sur le salon. Les deux conférences au programme : « Améliorer nos sols grâce aux Mauvaises Herbes : ces Plantes Bio-Indicatrices de nos sols » par Sébastien MANTEAU (AlternatiVity) et « Les semences paysannes » par Alain BASSON, agriculteur bio Marnais, ont totalisé plus 70 participants et ont favorisé de riches échanges sur ces sujets.



### LE GAB 52 PRÉSENTE L'AB AU FESTIVAL DE MONTIER-EN-DER

Le Festival de la Photo de Montier (52) est un événement international unique de la photo. Un rendez-vous incontournable des passionnés de la photo et de la nature qui a attiré près de 40 000 visiteurs.

Le Groupement des Agriculteurs de la Haute-Marne et Bio en Grand Est ont participé à cet événement incontournable du territoire. Une occasion pour les producteurs d'aller à la rencontre du grand public et de répondre à ses nombreuses questions.

Tous ces rendez-vous demandent beaucoup d'énergie au réseau mais ils restent nécessaires. En effet, même si 71% des français ont consommé des produits biologiques au cours des 12 derniers mois\*, combien connaissent réellement l'AB, le travail de ceux qui la pratique et les raisons pour lesquelles il est préférable de consommer bio et local ?

Pour questionner et répondre à ces problématiques, le réseau reste le mieux qualifié. Et c'est pour cette raison mais aussi grâce à la mobilisation des bénévoles (producteurs, associations) que ces événements sont des réussites.



Sébastien DUSOIR  
sebastien.dusoir@biograndest.org

\*Baromètre 2018 de consommation et de perception des produits biologiques en France – Agence Bio - Janvier 2019



## PAS DE LAIT DE CHÈVRE SANS VIANDE DE CHEVREAU

Comme dans les autres filières laitières (vaches et brebis), la filière caprine bute sur la valorisation des mâles et de ses réformes. La consommation de produits issus du lait de chèvre biologique augmente constamment et le cheptel caprin avec (+ 15% en 2018 au niveau national d'après l'Agence Bio). En région Grand Est, on compte 2166 chèvres reproductrices qui donnent naissance à près de 1950 cabris. Les éleveurs trouvent bon an mal an des solutions mais elles ne sont pas toujours satisfaisantes. Et quand la seule solution est la vente à un engraisseur conventionnel, on frôle parfois avec les limites du cahier des charges afin de ne pas (trop) perdre d'argent dans l'élevage des petits.



### LA CONSOMMATION DU LAIT TOTALEMENT DÉCONNECTÉE DE LA VIANDE

Dans la filière caprine, le dilemme de la valorisation des mâles rassemble les éleveurs biologiques et les éleveurs conventionnels.

En effet, au niveau national, les opérateurs d'engraissement et d'abattage des chevreaux (tous conventionnels) se concentrent dans les gros bassins de production : l'ouest de la France et en Rhône-Alpes. La consommation de cheveau, en général, est assez confidentielle... Ne parlons pas de la consommation de cheveau bio ! Quand ils ne sont pas engraisés et valorisés dans leur élevage de naissance, les chevreaux sont envoyés chez des engraisseurs. Ils se retrouvent ainsi dans la filière conventionnelle pour une valorisation principalement à l'export. Un crève-cœur pour les éleveurs bio mais un moindre mal quand on sait que dans la filière conventionnelle, 14 à 18% des effectifs sont équarris. Phénomène que l'on n'observe pas en bio.

Le cheveau « souffre » de son image d'animal mignon auprès du consommateur, d'autant plus auprès du consommateur bio. De manière générale, ce dernier mange d'ailleurs, moins de viande que les autres consommateurs. La viande ne représente que 10% des achats des consommateurs bio et même si sa consommation a augmenté de 20% en 2018, cela concerne principalement le porc et la volaille. La viande de cheveau et/ou de chèvre n'apparaît même pas dans les tableaux statistiques de l'Agence Bio.

#### Repères chiffrés

##### Lait de chèvre

##### Cheptel national et production :

- 78581 têtes (bio + conversion) = 9,1% du cheptel national
- + 15% en 2018.
- 1146 élevages (15% des élevages français)
- 5,7 millions de litres de lait bio livrés (12% de la collecte nationale) – données 2016
- et 1098 tonnes de fromages fabriqués en laiteries (11% des fabrications nationales) – données 2016
- La filière longue biologique importe du lait des Pays-Bas pour les transformateurs
- Objectif de l'ANICAP / Interbev : + 30% de production de lait de chèvre bio

##### Cheptel régional et production :

- 2166 chèvres (bio + conversion) = 29,5% du cheptel régional
- 53 élevages dont 36 en orientation principale
- Principalement en transformation fermière, une collecte se développe dans les Vosges (et Haute-Saône et Haute Marne) avec la laiterie Biodeal

##### Viande caprine (Grand Est)

- 55% de viande de cheveau et 45 % de viande de réforme
- Estimations de production bio :
  - o 323 tonnes équivalent carcasse de cheveau
  - o 264 tonnes équivalent carcasse de chèvre

Sources : Agence Bio, Contrat de filière suite aux EGA (ANICAP, Interbev)

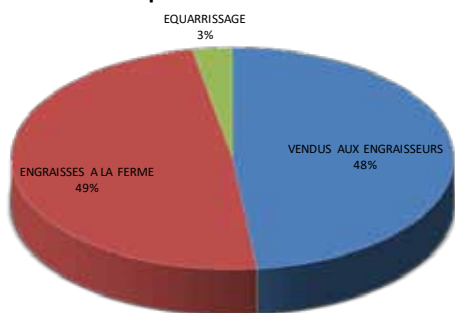
## ENQUÊTE EN ALSACE : COMMENT LES ÉLEVEURS VALORISENT-ILS LES CABRIS ET LES RÉFORMES ?

Cette question est d'autant plus d'actualité que les deux engraisseurs conventionnels de la région (nord du Bas-Rhin et Haute-Saône) arrêtent leur activité sans repreneur. Ils absorbaient une grosse partie des volumes régionaux ainsi qu'en provenance d'élevages allemands (Bioland).

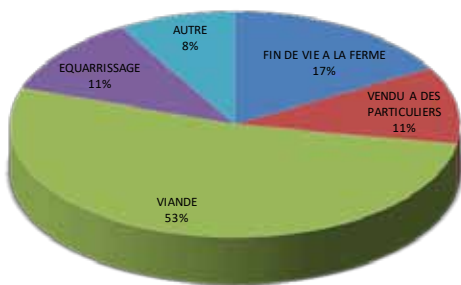
Cet été, la CAA a enquêté les éleveurs alsaciens afin de faire un état des lieux des solutions mises en place sur ce territoire.

Avec 26 répondants dont seulement 9 en bio, il est difficile d'isoler les bio. Les profils des élevages bio et conventionnels confondus sont assez similaires sur ce territoire. Nous vous présentons donc ici les résultats mixtes.

**Répartition des cabris**



**Répartition des chèvres de réforme**



D'après l'enquête, on compte tous les ans 48 cabris en moyenne par élevage naissent et ne sont ni élevés pour le renouvellement, ni vendus en élevage. Les élevages comptent aussi presque 9 chèvres à réformer en moyenne chaque année. Par extrapolation, sur l'Alsace, on compte chaque année 3000 chevreaux – dont 1000 en bio – et 1000 chèvres de réforme – dont 300 en bio – à valoriser (le cheptel bio représente 30% du cheptel caprin en Alsace).

Il convient de distinguer les deux filières séparément : cabris et chèvres de réforme suivent des circuits très différents. Les cabris sont quasiment tous valorisés même si l'organisation dans chaque ferme est très variée. Certaines

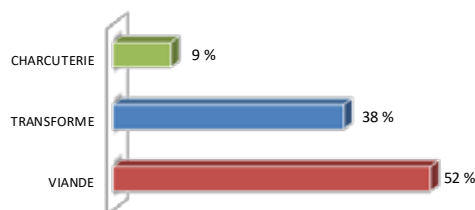
font appel aux deux circuits (court et long) quand d'autres en privilégient un seul.

A l'inverse, seulement la moitié des chèvres de réforme prennent le chemin de l'abattoir dès leur fin de carrière de laitière. Pour 28% d'entre elles, elles finissent leur vie à la ferme ou bien chez des particuliers pour du débroussaillage ou en tant que chèvres de compagnie. Si on isole les résultats des élevages bio, la proportion de vente à des particuliers est plus marquée et presque aucune chèvre bio n'est envoyée à l'équarrissage.

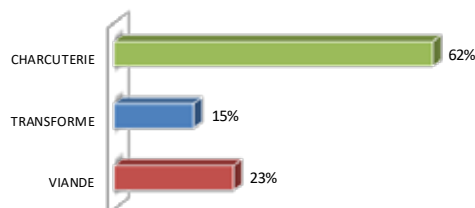
Près de 50 % des chevreaux et des chèvres sont donc valorisés directement par les éleveurs eux-mêmes. Ils font principalement appel aux services des abattoirs de proximité (Sarrebouurg, Haguenau et Cernay). Les trois possèdent la certification bio.

Les chevreaux sont principalement vendus sous forme de caissette (viande fraîche) ou de plats transformés cuisinés (merguez, roulé, terrines, bocaux) à une clientèle variée (clients de vente directe à la ferme et sur les marchés ou pour la restauration). Les chèvres de réforme, quant à elles, se retrouvent surtout dans les assiettes des clients de la vente directe sous forme de saucisson, saucisse à croquer ou salami.

**PRODUITS VENDUS À BASE DE CABRIS**



**PRODUITS VENDUS À BASE DE CHEVRES REFORME**



## ÉLEVER DES CABRIS BIO : DIFFICILE ÉQUILIBRE ENTRE CHARGES ET PRODUITS

Pour nourrir un chevreau, il faut du lait. Jusque-là, tout va bien. Mais quand l'élevage base ses revenus sur la vente de lait transformé en fromage, la concurrence devient rude pour l'utilisation du lait. Jusqu'à quel point cela vaut la peine d'élever les chevreaux au lait maternel ? Quelles alternatives se présentent aux éleveurs ? À quel prix ? Et comment rentrer dans ses frais quand la viande de chevreau est si difficile à vendre ? L'équation est difficile à résoudre et l'argument du label AB ne permet pas de faire franchir le pas si facilement au consommateur.

Alors que se passe-t-il sur le terrain ?

Les solutions sont variées : chevreaux élevés sous la mère, achat de lait de vache bio chez un voisin, achat de poudre de lait bio. Les impacts sur le coût d'alimentation du chevreau sont bien sûr très différents (voir tableau ci-contre réalisé par la Chambre d'agriculture d'Alsace).

Type de lait	Coût de l'élevage d'un chevreau de la naissance à l'abattage	Coût d'alimentation et d'abattage d'un chevreau (au kg)
Lait entier de chèvre bio	260,96 €	22,30 €
Lait entier de vache bio	108,71 €	9,29 €
Poudre de lait bio (PLE)	149,31 €	12,76 €

La poudre de lait bio coûte jusqu'à trois fois le prix de la poudre conventionnelle. Sur le territoire national, vu le peu de valorisation possible de la viande caprine, certains élevages ont recours à de la poudre de lait conventionnel. Mais attention, cette pratique n'est pas autorisée en agriculture biologique.

Pour le réseau bio (la Fnab), il est nécessaire, à moyen terme, de trouver des solutions pour passer d'un usage souvent généralisé de poudre de lait conventionnel aujourd'hui à du lait bio (pas nécessairement maternel). L'usage du lait en poudre, outre son prix, semble compromis puisque les formules proposées par les deux fabricants contiennent des matières grasses végétales et des produits de synthèse... ingrédients qui seront interdits dès la mise en application du règlement européen révisé en 2021.

### Réglementation précisée sur l'alimentation des jeunes mammifères bio

Dans le cadre du futur règlement bio entrant en vigueur en janvier 2021, la commission européenne a éclairci son positionnement sur l'usage des différents types de lait pour l'alimentation des jeunes mammifères bio.

L'INAO a souhaité retranscrire **dès maintenant** ce changement dans le guide de lecture du règlement bio. Voici la nouvelle application de la réglementation :

« Les animaux sont nourris au lait maternel. En cas d'impossibilité, ils peuvent être nourris avec un lait naturel biologique :

- De préférence d'une mère allaitante de la même espèce provenant de la même exploitation,
- D'une mère allaitante de la même espèce provenant d'une exploitation biologique de la région ou d'une mère allaitante d'une autre espèce provenant de l'exploitation ou d'une exploitation biologique de la région.

Les laits reconstitués en poudre, contenant des matières d'origines végétales ou des composants chimiques de synthèse ne peuvent pas être considérés comme du « lait naturel ».

De ce fait, certains lait en poudre certifiables « utilisables en AB » ne le seraient plus. Si vous êtes concerné, pensez à le vérifier avec votre organisme certificateur.

*L'utilisation de lait en poudre non bio suite à une préconisation vétérinaire n'est pas remise en cause : L'alimentation d'une partie des jeunes (agneaux, veaux, chevreaux) avec des laits naturels non bio, comme pratique d'élevage exceptionnelle (problème d'adoption par la mère, usage thérapeutique ponctuel) constitue une non-conformité au règlement pour les jeunes concernés, entraînant leur déclassement (puis conversion selon les délais fixés à l'art. 38 du RCE/889/2008), mais ne doit pas être considérée comme un doublon bio / non bio sur la même espèce animale. Cela n'entraîne pas le déclassement des autres animaux de la même espèce présents sur l'exploitation.*



## EN RÉGION, UNE VOLONTÉ DE TROUVER DES SOLUTIONS

Face à cette évolution de la réglementation, au manque d'engrais conventionnel et bio et au prix de la poudre de lait bio, des éleveurs de chèvres et ovins lait bio ont entamé une réflexion collective. Leur réflexion porte sur la valorisation des chevreaux et agneaux de lait et sur les évolutions des pratiques en élevage sans poudre conventionnelle.

Des pistes sont évoquées : atelier d'engraissement des chevreaux et agneaux bio collectif, communication auprès des consommateurs sur le lien intrinsèque entre fromage et viande, outils d'abattage et de transformation certifiés bio en région et accessibilité, liens avec les fermes-auberges, alimentation lactée au lait de vache, élevage des chevrettes sous les mères pour le renouvellement et la vente à la reproduction, lactation longue pour diminuer les naissances....



**Danaé GIRARD**

danae.girard@biograndest.org

**Julia SICARD**

julia.sicard@biograndest.org

Avec la contribution d'**Adeline WIMMER** (Chambre d'agriculture d'Alsace)

### Ensemble avançons sur ce dossier !

Nous sommes preneurs des solutions que vous avez mis en place, de vos retours d'expériences techniques, économiques et d'organisation du travail sur ce thème. Contactez-nous pour partager et participez à la réflexion collective au sein de Bio en Grand Est.

[julia.sicard@biograndest.org](mailto:julia.sicard@biograndest.org)

[danae.girard@biograndest.org](mailto:danae.girard@biograndest.org)





## DOMAINE BECK-HARTWEG : LA CONNAISSANCE DE LA VIGNE ET DE LA NATURE

L'article paru dans les Lettres AB N°22 du mois d'octobre sur l'utilisation de préparations à base de plantes en vigne a suscité de nombreuses réactions de la part des lecteurs.

Pour répondre aux interrogations mais aussi pour apporter des précisions sur ces essais et les résultats, Florian HARTWEG du Domaine Beck-Hartweg répond à nos questions.

**Vous êtes vigneron à Dambach-la-Ville depuis plusieurs générations et en bio depuis plus de 10 ans. Pouvez-vous nous retracer l'histoire du domaine ?**

J'ai repris le domaine familial avec ma compagne Mathilde depuis plus de 10 ans. Nous menons le domaine dans la continuité du travail de mes parents. Ils ont toujours été sensibles à la préservation de la vie des sols, de la biodiversité, etc. Dès les années 80, ils ont commencé à enherber les vignes, plus tard, ils ont planté de nombreuses haies, rénové des murets, mis en œuvre des fauches tardives... Leur objectif était que la mise en place de tous ces éléments permette de restaurer un bon écosystème. C'est ainsi qu'en 2008, nous avons tout naturellement engagé le domaine en bio. Passer en AB répondait également à notre objectif de proposer des vins sains, plus concentrés, avec une meilleure expression du terroir, tout en respectant notre environnement. Nous souhaitons rester un domaine à taille humaine pour pouvoir réaliser une grande partie des travaux manuellement. Nous avons remplacé les outils mécaniques et les produits chimiques par le travail humain. Nous ne labourons pas pour ne pas bouleverser la vie des sols. Nous favorisons toujours des actions préventives plutôt que curatives. Ainsi nous apportons un travail soigné dans tous les travaux en vert comme le tressage ou l'ébourgeonnage. Être quotidiennement dans ses vignes permet de mieux appréhender et comprendre l'équilibre entre la vigne et son environnement.

**Vous êtes toujours à la recherche d'une meilleure connaissance de la vie des sols, de la biodiversité et de la vigne. Vous faites évoluer vos pratiques pour qu'elles soient les moins impactantes pour l'environnement. Pouvez-vous nous parler de vos essais ?**

Nous sommes toujours en réflexion pour améliorer nos pratiques et développer la biodiversité dans nos parcelles. Nous implantons des arbres dans les vignes, nous utilisons des préparations à base de plantes. En premier lieu, pour éviter les maladies, nous avons une approche globale et nous nous appuyons sur le travail préventif : santé des sols, vigueur modérée, travaux en vert précis, .... Nous souhaitons



Florian et Mathilde du Domaine Beck-Hartweg

laisser la nature faire un maximum et ne pas perturber son cycle. Les plantes viennent seulement en complément, et le cuivre et le soufre sont utilisés en dernier recours. C'est avec cette approche et non plus celle de « pression maladie = traitement », qu'on a réussi à franchir un palier. Toutes les plantes que nous utilisons sont cueillies par nos soins dans nos parcelles ou sur les abords. Nous avons commencé des essais en 2005 et aujourd'hui nous utilisons essentiellement 6 plantes (tableau 1). En 2019, nous avons appliqué uniquement des plantes et du soufre sur plus d'1 ha, surface où tous les cépages, sols et sensibilités sont représentés. En optimisant les dates, nous aurions pu réduire à 5 traitements mais pour des raisons de simplification, je me suis arrangé pour faire les traitements le même jour que mes autres parcelles (tableau 2).

**Un suivi mené cette année a permis de mettre en évidence un bon état sanitaire pour la modalité sans cuivre et qu'il n'y avait pas de différence entre les 2 modalités. Cependant, une différence de rendement a été observée lors de l'estimation de récolte. Comment interprétez-vous ces résultats ?**

Lors du suivi, le rendement estimé pour la modalité témoin était de plus de 80hl/ha. Or le rendement effectif a été de 45 hl/ha environ, et ce pour les 2 modalités. Ceci

correspond à notre rendement moyen. Nous n'avons donc pas observé de perte de rendement significative pour la modalité sans cuivre. La différence avec les prévisions de récolte provient peut-être de l'imprécision de ce genre d'estimations. Nous continuerons à mettre en place un suivi afin de valider l'efficacité tant sur le plan qualitatif que quantitatif et d'avoir des données qui s'affineront avec les années. Nous sommes satisfaits des résultats. Nous allons augmenter les surfaces sans cuivre en 2020 et optimiser les dates de traitements afin d'intervenir le moins possible.



Propos recueillis par  
**Sylvia RIBEIRO**  
sylvia.ribeiro@biograndest.org

### Un catalogue des plantes utilisées en vigne à paraître

Plusieurs viticulteurs du groupe Dephy Ferme utilisent des préparations à base de plantes pour réduire l'utilisation du cuivre et pour stimuler les défenses naturelles de la vigne. Un catalogue sera édité cet hiver et recensera les plantes utilisées, leur mode de préparation, les effets recherchés, leur dosage et les périodes d'application.

Plante	Mode de préparation	Effets recherchés	Dosage
Ortie	Purin	Stimulant, renforcement de la plante surtout en début de saison ou en période sèche	5 à 8 l/ha
Ortie	Tisane	Éliciteur, en période de pression maladie lorsque l'on ne recherche pas l'effet stimulant (fin de saison, année vigoureuse, pluie)	5 l/ha
Prêle	Purin	Éliciteur, asséchant, renforcement des tissus ; en période humide et/ou pousse forte de la vigne	7 l/ha
Prêle	Tisane	Asséchant plus léger, éliciteur, en période de pression maladie mais où le purin serait trop puissant (période de chaleur, sécheresse, vigueur faible)	5 à 8 l/ha
Consoude	Purin	Stimulant, effet sur le potassium, surtout en début de saison.	4,5 à 8 l/ha
Achillée	Décoction à froid	Utilisé à chaque traitement pour son effet éliciteur, renforce également l'action des autres plantes	1 l/ha
Reine des prés	Tisane	Utilisé pour aider la vigne à se défendre des agressions, période de forte pression en complément des éliciteurs.	6 l/ha
Pissenlit	Purin	Utilisé comme stimulant, action sur le calcium.	

Tableau 1 : Les plantes utilisées et les effets recherchés

Dates des traitements	16/05	31/05	08/06	13/06	24/06	05/07
Modalité 1 : Préparations à base de plantes + soufre	Ortie - <i>Purin</i> Prêle - <i>Tisane</i> Achillée - <i>Tisane</i>	Ortie - <i>Purin</i> Prêle - <i>Tisane</i> A c h i l l é e - Macération à froid Consoude - <i>Purin</i> Soufre	Ortie - <i>Purin</i> Prêle - <i>Tisane</i> A c h i l l é e - Achillée - <i>Tisane</i> Consoude - <i>Purin</i> Soufre	Ortie - <i>Purin</i> Prêle - <i>Purin</i> A c h i l l é e - Macération à froid Soufre	Ortie - <i>Tisane</i> Prêle - <i>Purin</i> Achillée - <i>Tisane</i> Soufre	Prêle - <i>Purin</i> Achillée - <i>Tisane</i> Reine des prés - <i>Tisane</i> Soufre
Modalité Témoin : Mêmes préparations à base de plantes + soufre + cuivre		+ Bouillie bordelaise (500g/ha soit 100 g de cuivre métal)		+ Bouillie bordelaise (1300g/ha soit 260 g de cuivre métal)	+ Bouillie bordelaise (1000g/ha soit 200 g de cuivre métal)	

Tableau 2 : Calendrier de traitement 2019



## BRÈVES

**SIGNATURE DE L'ACCORD CADRE ENTRE L'ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE LAIT BIO GRAND EST ET LACTALIS**

Dans le prolongement de la loi EGALIM, l'Organisation de Producteurs APLB Grand Est et Lactalis ont travaillé conjointement à l'élaboration d'un accord cadre.

Celui-ci détermine les relations commerciales entre les deux parties. Y sont détaillés des éléments sur la durée de l'accord cadre, les volumes, la collecte... Surtout il y est précisé la formule de prix qui sera appliquée dans les années à venir, formule qui prend en compte un prix Bio engagé. Ce travail de 2 ans a été parachevé par la signature de cet accord cadre mardi 19 novembre dernier à FOUGEROLLES (70).

Pour plus d'infos, vous pouvez contacter l'OP à [aplbge@gmail.com](mailto:aplbge@gmail.com)



Thierry WEBER, Olivier PIERRON, co présidents de l'APLB Grand Est, Yves PEGEOT, directeur de région Lactalis.



**Elise SCHEEPERS**

[elise.scheepers@biograndest.org](mailto:elise.scheepers@biograndest.org)

**ASSOLEMENT ET PLANIFICATION SELON SON SYSTÈME DE VENTE EN MARAÎCHAGE BIO**

Suite à la demande de plusieurs maraîchers bio de Champagne-Ardenne, un voyage d'étude a réuni 12 maraîchers de Marne, Haute-Marne Moselle et Meuse le 15 octobre chez Yann DORIDANT à Amance (54) et Sébastien Burnel à Nantois (55).

Cette journée de formation sur le thème de « l'assolement et de la planification selon son système de vente » a permis d'appréhender, aux travers d'échanges et de visites, le fonctionnement de deux systèmes différents en maraîchage bio diversifié et circuits courts.



Explications de Yann DORIDANT devant un des blocs de légumes d'automne

La matinée s'est tenue chez Yann DORIDANT, installé depuis 2010, qui cultive 6000 m<sup>2</sup> en plein champ et 1000 m<sup>2</sup> sous-abris. Yann commercialise essentiellement via une AMAP et alimente également une fois par mois un point de vente pour « les ruraux » qui ont un jardin. Son assolement en plein champ est constitué de deux « jardins » de 2500 m<sup>2</sup>, avec chacun 5 blocs de 500 m<sup>2</sup> de légumes et une rotation autonome, ainsi que de 1000m<sup>2</sup> de pommes de terre et courge. Le « jardin du haut » contient les légumes d'automne (choux, betterave, pomme de terre, courge, poireaux, carotte, céleri) tandis que le « jardin du bas » contient les légumes de printemps, d'été et d'épices (ail, oignon, échalote...). Ce fonctionnement permet à Yann de fournir 80 paniers diversifiés pendant 42 semaines.

La journée s'est poursuivie chez Sébastien BURNEL, installé entre 2001 et 2007 sur la ferme familiale en polyculture-élevage, et qui cultive des légumes depuis 2009. L'atelier légumes est devenu l'activité principale avec 10 à 12 ha de maraîchage dont 3600 m<sup>2</sup> sous-abris et 3 salariés à temps plein. Les légumes sont vendus en circuits courts par des réseaux diversifiés : 2 magasins de producteurs, 1 magasin propre, 2 Drive et 2 AMAP. A partir de la connaissance du chiffre d'affaire nécessaire pour que chacun de ces débouchés fonctionne et des charges liées à la production de chaque culture, Sébastien adapte régulièrement son assolement et ses choix de production tout en conservant une gamme de légumes type.



**Lise FOUCHER**

[lise.foucher@biograndest.org](mailto:lise.foucher@biograndest.org)



## LES « BIO SORTENT DE L'ŒUF » MOBILISENT !

Plus de 120 personnes ont fait le déplacement à VALLOIS pour l'inauguration organisée dans le cadre du Mois de la Bio !

Au GAEC du Vieux Moulin, le 6 novembre, deux inaugurations ont eu lieu : celle du groupement « les Bio sortent de l'œuf » et celle du poulailler de 3000 poules pondeuses biologique de la ferme. Ce groupement de producteurs à la particularité de maîtriser la filière de distribution où Biocoop s'engage à écouler la moitié de la production. Les interventions faites par Bio en Grand Est, Probiolor (partenaire du groupement) et les associés du GAEC ont tenu à mettre en avant la cohérence de ce type d'atelier : lien fort au sol (production de céréales bio), taille d'élevage limité et forte autonomie décisionnelle des éleveurs dans leurs outils de production et de commercialisation. Cette journée a intéressé les agriculteurs locaux, tout comme les habitants du village et le conseil municipal : un bel exemple de projet agricole bio fédérateur sur un territoire.



Julia SICARD  
julia.sicard@biograndest.org

## « CUISINIERS À LA FERME » ÉDITION 2019

Inviter les professionnels de la restauration collective, cuisiniers mais aussi gestionnaires, voilà l'idée derrière l'action « cuisiniers à la ferme ». L'introduction de produits bio locaux dans les cuisines collectives nécessitent d'améliorer la connaissance des cuisiniers et gestionnaires sur la réalité de la production biologique. Quoi de mieux que rencontrer des producteurs sur leur ferme !

Mercredi 6 novembre, avait lieu la quatrième et dernière session 2019 des « Cuisiniers à la Ferme » à Lortie, Malzéville (54), du réseau des Jardins de Cocagne. Cette série de rendez-vous, co-organisé par Bio en Grand Est et les plateformes Paysan Bio Lorrain (PBL) et Manger Bio Champagne Ardenne (MBCA), est proposé tous les ans gratuitement à tous les professionnels de la restauration collective qui s'intéressent à l'approvisionnement bio local.



Maxime GAUCHER a fait visiter les serres aux cuisiniers et gestionnaires. Il en a profité pour expliquer la saisonnalité des productions maraîchères.

Lortie est une association d'insertion par le maraîchage et l'entretien d'espaces verts. Le principal débouché de cette structure est la vente de paniers solidaires aux adhérents de l'association. Les légumes sont aussi vendus dans un magasin sur place et au marché. La plateforme de producteurs 100% bio Paysan Bio Lorrain (PBL) travaille avec Lortie pour approvisionner ponctuellement des restaurants.

Après une présentation de la structure et une visite du bâtiment par Nathalie VALENCE (animatrice), Maxime GAUCHER (salarié maraîchage) nous a proposé une visite des serres. Les participants de la journée ont pu appréhender l'organisation d'une production et comprendre l'importance de s'adapter aux particularités de production du maraîchage, notamment la saisonnalité.



Emmanuelle FOLLIN  
emmanuelle.follin@biograndest.org

## NAISSANCE DE L'ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE LAIT BIO DE CHÈVRES ET DE BREBIS DES 3 PROVINCES

Bio en Grand Est a le plaisir de vous annoncer la naissance de l'association des producteurs de lait de chèvres et brebis bio des 3 provinces (APLCBB des 3 provinces) née le 24 septembre 2019 à Hennezel (88).

Elle a pour objet de développer et promouvoir la filière durable « livreur » lait de chèvre et de brebis dans la région Grand Est et en Franche-Comté, c'est-à-dire :

- en soutenant les installations et conversions en lait de chèvre et de brebis AB (agriculture biologique),
- en échangeant sur la valorisation et la collecte du lait de chèvres et de brebis AB par des laiteries et/ou ateliers de transformation,
- en s'entraînant, se formant et mutualisant certains achats entre producteurs pour faire évoluer les pratiques en ferme,
- en représentant les intérêts de ses membres auprès des structures professionnelles du secteur biologique, commissions spécialisées, ect.
- et en assurant un lien entre le ou les acheteur(s) de lait bio et les producteurs.



De gauche à droite les membres de l'association : Valentine Martin, Johan Hoeijmakers, Henri et Yvonne Gabel, Frédéric Thomas, Eric Bogard, Joëlle Thomas et accroupi : Samuel Laurent.  
Manque sur cette photo Marylène Dupaquier.

Elle représente :


- 6 fermes sur 3 départements (Vosges, Haute-Marne et Haute Saône) qui font vivre avec parité 4 éleveurs et 4 éleveuses et contribuent au fonctionnement d'une association (Ecolonie),
- plus de 150 000 litres de lait bio de chèvres et de brebis valorisés en 2019 par la laiterie Biodeal, qui transforme le lait en différents fromages : Camembio de brebis, Onctueux de brebis, Bûche de chèvre, Camembio de chèvre, tomme Chebis aux 2 laits,
- une filière labellisée équitable de la production à la commercialisation avec 2 labels : Fair for Life et Biopartenaïres. Le règlement intérieur de l'association fait la part belle au respect des principes de la bio, à la préservation de l'autonomie décisionnelle des producteurs, et à la garantie d'élevages à taille humaine,
- des fermes qui sont :
  - livreurs du lait à 100% (2 fermes) ou livreurs-transformateurs (4 fermes)
  - caprines (3), spécialisées en brebis laitières (2) ou avec les deux élevages (1).


C'est aussi un groupe d'éleveurs jeunes et dynamiques qui échangent depuis 2017 à tour de rôle dans leurs fermes sur diverses thématiques comme l'alimentation, autour de l'alimentation, l'hygiène de traite, les médecines alternatives, le devenir des chevreaux et agneaux de lait AB.

Contacts :


Johan HOEIJMAKERS, président de l'association : johan@ecolonie.eu / 03 29 07 00 27


Julia SICARD, animatrice : julia.sicard@biograndest.org / 06 52 69 13 89


 **VEND.** 15 t de mélange céréale (triticale-pois) en C2 ; récolte 2019, bonne qualité, 160e la tonne  
**Contact :** Laurent AUBRY à DOMPTAIL (88) : 06 98 19 40 27


 **CHERCHE.** Jeune homme recherche exploitation agricole en Lorraine pour installation, étudie toute proposition.  
**Contact :** 06 89 85 88 26

 **VEND.** Matériel stockage fourrage en vrac : griffe à fourrage à chaîne sur tourelle + cabine avec ou sans translation. Ventilateur 30 000 m<sup>3</sup>/h avec équipement électrique. Très bon état.  
**Contact :** Alain BASSON, CHAPPELLE-LASSON (51) : 09 60 01 56 67


 **VEND.** A réserver dès maintenant, chevrettes et chevreaux alpins, élevés en Bio, bonnes origines laitières (boucs issus du réseau Capgènes depuis 2008). Naissances prévues tout début janvier 2020. Vendus à 8 jours ou jusqu'au sevrage (2 mois).  
**Contact :** Frédéric GIOVANNI, LAPOUTROIE (68) : 07 81 22 94 75


 **CHERCHE.** 10 chèvres ou 10 chevrettes bio avec des cornes  
**Contact :** BAUMANN Mathis, Linthal (68) : 06 79 07 47 19


 **VEND.** 10 génisses bio de 2 ans, MontbéliardexHolstein  
**Contact :** GAEC Baudry, ROCQUIGNY (08) : 06 82 03 17 65

 **VEND.** 7 veaux femelles normandes ou holstein ou croisées schéma procross (holstein\*montbéliard\*rouge scandinave), âgées entre 1,5 mois et 2 mois. Bon niveau d'étable, ferme bio depuis 20 ans en élevage herbe  
**Contact :** MORHAIN Cyrille, ROCQUIGNY (08) : 06 47 14 09 79


 **VEND.** 10 broutards limousins bio (300 à 350 kgs)  
**Contact :** GROUD Hervé, LE CHESNE (08) : 06 07 22 28 70

 **VEND.** 20 à 25 T de mélange FEVROLES/POIS 350€/T  
**Contact :** GAEC Reville Bio - RICHIER René, REVILLE AUX BOIS (55) : 06 45 44 40 47 / contact@gaec-reville-bio.fr


 **VEND.** petite charrue simple 4 corps - 14 pousse - marque Kneverlande. Adaptée pour tracteur 70 ou 80 chevaux. Prix 150 €HT  
**Contact :** EARL du cloître - MERCIER Sylvain, HAUSSONVILLE (54) : 06 10 10 77 24


 **CHERCHE.** Ferme de polyculture élevage bio (charolaises) cherche une personne passionnée et volontaire pour les parties élevage ou céréales.  
Le poste peut évoluer de simple soutien à la production à un poste à responsabilité.


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

 **VEND.** Butternuts bio calibre sup. à 1500 gr; prix : 1.1 € HT départ  
**Contact :** MOUNY Marc, HERMONVILLE (51) : 06.47.43.34.26

 **CHERCHE. STAGIAIRES :**  
- stage (1er semestre 2020) sur les savoir-faire paysan et l'organisation de la fête paysanne.  
> Candidature à envoyer avant le 1er décembre. <http://www.agriculturepaysanne.org/files/offre-stage-SFP-Fete-paysanne-2020-1.pdf>  
- 2 stages de césure (2e semestre 2020) sur l'installation-transmission, et les savoir-faire paysan.  
> Candidature à envoyer au fil de l'eau, juillet 2020 au plus tard. <http://www.agriculturepaysanne.org/files/offres-cesure-Install-Trans-SFP-2020-2.pdf>

 **VEND** Cause renouvellement ,vends taureau limousin né le 24 12 2014.Elevage indemne leucose,brucellose ,tuberculose ,IBR et même paratub. Prix 1500 euro disponible immédiatement. **Contact** :BLAMPAIN Eric, BAZEGNEY (88) : 06 77 01 62 75

 **RECHERCHE** ouvrier agricole sérieux et motivé, temps plein réparti sur 2 exploitations AB à Lapoutroie (68) pour traite, fenaison, entretien parcellaire... CDD de 3 mois en vue d'un CDI, envoyer CV+lettre de motivation à fermepierrevelcin-basler@orange.fr

 **VEND.** 2 veaux mâles croisés (pour repro ou autre). 1 montbéliard x jersiais. 1 montbéliard x rouge scandinave  
**Contact :** GAEC des entonnoirs, Bernard BERCAND, LAMARCHE (88) 06 83 11 85 06

*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 !



## LES RENDEZ-VOUS DU RÉSEAU

### Journée d'échange GAB55

Une journée pour partager sur les orientations et actions du GAB 55

10 décembre 2019 à 9h45

Lieu : Salle des Prémontrés à BENOITE-VAUX

sur inscription pour le repas av. le 2/12

Contact : Ludovic REMY : ludovic.remy@meuse.chambagri.fr / 03 29 76 81 48

## LES RENDEZ-VOUS TRANSVERSAUX

### Formation

Optimiser sa stratégie commerciale

Janvier-Février 2020 - Colmar (68)

Avec William MAIRESSE

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

### Formation

Communiquer pour mieux valoriser

Janvier-Février 2020 - Colmar (68)

Avec William MAIRESSE

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

## LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION VÉGÉTALE

### Formation

Maîtriser les étapes des céréales bio du semis à la collecte : assolement, moisson, tri, stockage

9 décembre, 18 décembre 2019 - 9 janvier 2020 - Nord Lorraine (Avril, Secourt)

Avec Nicolas THIBAUT (spécialiste moissonneuses), Anne Morellato (Probiolor)

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

### Formation

Améliorer la qualité des semis de céréales bio grâce au réglage de tous types de semoirs

19 décembre 2019 - Lorraine (à préciser)

Avec Nicolas THIBAUT (spécialiste machines agricoles)

Contact : Yoan Michaud : yoan.michaud@biograndest.org / 07 82 92 88 54

### Formation

Gérer une ferme en grandes cultures bio : assolement, moisson, triage, stockage et commercialisation

10 décembre, 17 décembre 2019 et 22 janvier 2020 - ETREPY (51) le 10/12,

Marne (à préciser) le 17/12 et COUPEVILLE (51) le 22/12

Avec Aurélie PARANT-SONGY, Nicolas THIBAUT (spécialiste machines agricoles)

et Anne MORELLATO (Probiolor)

Contact : Aurélie PARANT-SONGY, aurelie.songy@biograndest.org / 06 88 28 37 6

### Formation

Lavage, conditionnement, stockage et logistique en maraîchage bio

Le 16 décembre 2019 - Lieu : Châlons-en-Champagne (51)

Intervenant : Charles SOUILLLOT

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

### Formation

Gérer son désherbage et introduire des engrais verts en maraîchage bio

Le 17 décembre 2019 - Lieu : Châlons-en-Champagne (51)

Intervenant : Charles SOUILLLOT

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

### Formation

Itinéraires cultureux et réglementation en maraîchage bio

Le 18 décembre 2019 - Lieu : Châlons-en-Champagne (51)

Intervenant : Charles SOUILLLOT

Sous format «question/réponses» : les thèmes abordés seront précisés selon les problématiques agronomiques et culturelles des participants.

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

## LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION ANIMALE

### Formation

Approche Globale et Dynamique de l'Alimentation des Petits Ruminants

Jeudi 5 et vendredi 6 décembre 2019 - Bacourt (57) le 5/12 et Landaville (88) le 6/12 dont 2 demi-journées en élevage caprin (5/12) et ovin (6/12).

Avec Lucile BROCHOT vétérinaire phytothérapeute du GIE Zone Verte.

Contact Julia SICARD : julia.sicard@biograndest.org / 06 52 69 13 89

### Formation

Santé Animale : Approche globale, influence du milieu et de l'éleveur.se

9 décembre 2019 - Poix Terron (08)

Avec Jérôme CROUZOLON, ancien éleveur et formateur en santé et nutrition animale

Contact : Amélie LENGREND : amelie.lengrand@biograndest.org / 06 18 18 72 55

Retrouvez tous nos rendez-vous  
sur notre site internet !

[www.biograndest.org/evenements/](http://www.biograndest.org/evenements/)

