



## DOSSIER

**Manger des aliments  
issus de l'Agriculture Bio :  
c'est bon pour la santé,  
pour l'environnement  
et c'est accessible à tous**

page 6



## PORTRAIT DU MOIS

**Rencontre avec Mathilde THOMAS  
et Nicolas FERRI, maraîchers bio  
à Pontfaverger-Moronvilliers (51)**

page 10

FUTURE PAC : LA BIO NE  
SERA TOUJOURS PAS LE  
PREMIER BÉNÉFICIAIRE  
DE L'ARGENT PUBLIC  
AGRICOLE !

page 3

DÉVELOPPER LA  
PRODUCTION BIOLOGIQUE  
SUR UN TERRITOIRE...  
ET SI ON CHANGEAIT  
D'ANGLE D'APPROCHE ?

page 5

BIO COHÉRENCE, UNE  
MARQUE COLLECTIVE DE  
QUALITÉ EN AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

page 12

NOUVEAUTÉ POUR  
LA CERTIFICATION BIO  
DES RESTAURANTS  
COMMERCIAUX

page 14

## SOMMAIRE

### ACTUALITÉS

- Allemagne : la puissance des initiatives citoyennes pour développer la bio ..... p.3

### NOTRE RÉSEAU

- Lancement du Comité Régional pour l'Alimentation de la Région Grand Est ..... p.4
- Développer la production biologique sur un territoire... et si on changeait d'angle d'approche ? ..... p.5

### DOSSIER

- Manger des aliments issus de l'Agriculture Bio : c'est bon pour la santé, pour l'environnement et c'est accessible à tous ..... p.6

### PORTRAIT

- Rencontre avec Mathilde THOMAS et Nicolas FERRI, maraîchers bio à Pontfaverger-Moronvilliers (51) ..... p.10

### TECHNIQUE ET FILIÈRES

- Bio Cohérence, une marque collective de qualité en agriculture biologique ..... p.12
- Échanges entre maraîchers bio : bilan des réunions de l'hiver ..... p.13
- Nouveauté pour la certification bio des restaurants commerciaux p.14

### ANNONCES ..... p.15

### AGENDA ..... p.16

# EDITORIAL



**Damien FROMENT**  
Trésorier adjoint  
de Bio en Grand Est  
Apiculteur - Brasseur  
*L'Opércule (88)*

La Bio n'est pas un modèle de production exclusif lié à l'agriculture. C'est bien plus que ça !

Lorsqu'on parle de Bio, nous devons penser aussi aux artisans, commerçants et consommateurs en les intégrant dans notre réseau. Ainsi, la Bio au sein de notre réseau sera plus forte à travers sa représentation.

Mais je parle bien entendu de **LA Bio**, celle que nous portons avec ses valeurs éthiques, que certains transformateurs et filières de commercialisation tentent parfois de faire oublier.

Et c'est sur ce sujet, que les prochaines années vont être décisives pour l'AB. Nous allons devoir nous différencier par rapport à ceux qui nous apportent sur le marché des produits bio à bas coût, et où on peut se demander si le producteur, le

transformateur voire même le commerçant est bien rémunéré.

La Bio est un bloc alliant la production et l'éthique. De la manière de faire et à la façon de penser. Sans toutefois occulter la dimension économique du monde dans lequel nous vivons.

Il nous faut faire preuve de pédagogie et de pugnacité et cela tout d'abord vers les consommateurs. Ce sont les demandes sociétales qui poussent généralement les politiques à réfléchir puis à réformer.

Mais nous avons aussi, nous le réseau, une carte à jouer en proposant aux consommateurs une vision claire de notre Bio. En ce sens, je suis heureux de voir en test un label réseau FNAB « Bio Français Equitable » sur le territoire Picard. Même si se pose la question de la vérification et du contrôle de sa bonne utilisation...

La Bio, c'est ensemble que nous la construisons. Et chaque adhérent, j'en suis sûr, à une petite réflexion en tête pour la faire avancer ; pour faire avancer notre réseau. Je vous invite à partager votre pensée à travers les échanges que vous avez dans les GAB ou directement via les salariés de Bio en Grand Est.



• **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, NABU BW, SOLAGRO  
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 : 27 - mars 2020  
ISSN : 2558-7668

NOUS CONTACTER :  
com.biograndest@gmail.com

## ALLEMAGNE : LA PUISSANCE DES INITIATIVES CITOYENNES POUR DÉVELOPPER LA BIO

Successivement en Bavière, puis dans le Bade-Wurtemberg, des mobilisations citoyennes ont fait pression sur leur gouvernement et obtenus des avancées significatives de la législation sur la défense de la biodiversité et la protection des abeilles. L'agriculture biologique est fortement plébiscitée, avec des objectifs ambitieux de développement.

En Bavière, un Land riche et habituellement sage, la mobilisation citoyenne qui s'est déroulée en 2019 a été particulièrement inédite. Plus de 1,8 millions d'électeurs se sont déplacés dans les mairies pour signer la pétition populaire « Sauvez les abeilles ». Au vu de la mobilisation, le gouvernement a accepté le texte de la pétition dans son ensemble. Il comprend des mesures de réduction importante de l'usage des pesticides chimiques de synthèse et des actions de sensibilisation aux problèmes environnementaux. Pour l'agriculture biologique, le texte fixe l'objectif de 20% des terres arables en AB en 2025 et de 30% en 2030.



Et dans le land du Bade-Wurtemberg, situé dans l'espace rhénan, une autre initiative populaire « Sauvez les abeilles » réclamait l'interdiction des produits de phytopharmacie dans les zones protégées, la réduction de moitié de l'usage des produits phyto d'ici 2025 et 50 % d'Agriculture biologique d'ici 2035. Une des associations à l'origine de cette initiative est l'institut Probiene, porté par l'apiculteur Tobias MILTENBERGER et que des apiculteurs biologiques du Grand Est ont pu rencontrer lors d'un voyage d'étude en Allemagne fin 2018 (cf LAB n°14 janvier 2019). Sans passer par un vote populaire, un compromis de base a pu être trouvé avec le gouvernement, fixant à 30-40% les surfaces cultivées en AB d'ici 2030.

Plus de détails sur le site de l'ITADA : <http://bit.ly/sauvezabeilles>



Christophe RINGEISEN  
christophe.ringeisen@biograndest.org

### BRÈVES

#### FUTURE PAC : LA BIO NE SERA TOUJOURS PAS LE PREMIER BÉNÉFICIAIRE DE L'ARGENT PUBLIC AGRICOLE !

Alors que les bénéfices économiques, environnementaux et sociaux de l'agriculture biologique ont été démontrés et chiffrés par les scientifiques. Alors que la Cour des comptes épingle la non efficacité des politiques de réduction des produits phytosanitaires. Alors que le Sénat qualifie le plan Ambition Bio de communicationnel, le Ministère de l'Agriculture poursuit sa politique et relègue l'agriculture biologique au rang de variable d'ajustement de la future politique agricole commune (PAC), aux côtés d'autres mesures qui n'ont pas prouvé leur efficacité.

Le Conseil supérieur d'orientation et de coordination de l'économie agricole et alimentaire s'est réuni sous la présidence du ministre de l'agriculture pour définir les orientations de la prochaine PAC, le ministère a réalisé un diagnostic de la situation actuelle. La FNAB déplore que ce diagnostic ne place par les études menées en 2016 sur l'agriculture biologique au centre de son travail et valorise des systèmes pour lesquels l'impact positif sur la transition écologique et sociale n'a jamais été démontré.

« On a eu l'agriculture écologiquement intensive, puis on a eu l'agriculture raisonnée et le plan Ecophyto et maintenant les promesses incertaines de la HVE. L'agriculture biologique est pourtant de l'avis des scientifiques la solution de la transition agricole, mais la volonté politique de défendre notre modèle est inexistante » s'inquiète Guillaume RIOU.



Extrait du Communiqué de presse FNAB



BRÈVES

ENQUÊTE «BIO ET CLIMAT» DE LA FNAB

La FNAB lance une enquête qui vise à mieux connaître et comprendre votre perception du changement climatique.

Il vous sera demandé également quelles pratiques vous mettez en œuvre et comment elles vous permettent d'atténuer le changement climatique (réduire les émissions de gaz à effet de serre) ou de vous y adapter (réduire les impacts négatifs du changement climatique sur votre ferme).

Les résultats de cette enquête seront présentés lors du colloque «Bio et Climat» qui se tiendra lors de l'Assemblée Générale de la FNAB le 21 avril 2020.

La participation à cette consultation est anonyme. Et ne prend que 10 minutes :

[https://cutt.ly/questionnaireClimat\\_FNAB](https://cutt.ly/questionnaireClimat_FNAB)



PUBLICATION DE FICHES TECHNIQUES BIODIVERSITÉ

Dans le cadre de l'Appel à projet Trame verte et bleue avec qui ont participé 20 fermes biologiques, Bio en Grand Est publie un nouveau guide pratique à destination des agriculteurs sur les clés du développement de la biodiversité dans les fermes. Les diagnostics écologiques menés par nos partenaires techniques (réseau LPO) sur les fermes, les questionnements des agriculteurs sur la transposition des préconisations d'amélioration et les leviers identifiés ont permis de créer ce kit d'outils pratiques. Les fiches portent sur la gestion de la biodiversité, la création de nouveaux aménagements et le suivi d'indicateurs de résultat. Ces fiches sont téléchargeables sur le site : <https://biograndest.org/>.

Christophe RINGEISEN  
christophe.ringeisen@biograndest.org

LANCEMENT DU COMITÉ RÉGIONAL POUR L'ALIMENTATION DE LA RÉGION GRAND EST

Le Comité Régional pour l'Alimentation (CRALIM), piloté par la DRAAF, s'est réuni pour la première fois le 6 février dernier à Strasbourg. Son objectif est de déployer la politique de l'alimentation au niveau du Grand Est.

De nombreux acteurs se mobilisent autour de la thématique de l'alimentation.

Bio en Grand Est a présenté les résultats de l'étude de l'offre de produits biologiques régionaux disponible en restauration collective lancée en novembre 2019. Cette étude a permis de recenser les acteurs et d'estimer le potentiel d'évolution de l'offre bio régionale.

La Région Grand Est travaille avec des groupements d'achats afin d'analyser leurs achats. L'objectif est de massifier l'offre et de développer les filières de qualité.

Le service statistique de la DRAAF lance une enquête sur les pratiques d'achats alimentaires des restaurants collectifs en Région. Cette enquête permettra de réaliser un état des lieux et d'évaluer la progression de la mise en œuvre de la loi EGALIM.

Pour faire suite, le réseau « Transition alimentaire en Grand Est » associant les acteurs portant des projets sur les thématiques liées à l'alimentation a été créé et se réunira pour la première fois le 26 mars à Langres (52).

Marie STREISSEL  
marie.streissel@biograndest.org

CRALIM

Le Comité régional de l'alimentation a été créé par la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite loi Egalim).

Ce comité examine toute question relative à la mise en œuvre au niveau régional du programme national pour l'alimentation.





## DÉVELOPPER LA PRODUCTION BIOLOGIQUE SUR UN TERRITOIRE... ET SI ON CHANGEAIT D'ANGLE D'APPROCHE ?

Parce que l'on ne s'adresse pas de la même manière à un agriculteur qui souhaite déjà passer en bio et à un agriculteur sceptique vis-à-vis de ce mode de production, comprendre les facteurs psychosociologiques influençant le passage à l'AB est un préalable à la construction des dispositifs publics territoriaux en faveur du développement de l'agriculture biologique.

### Facteurs structurels vs facteurs psychosociologiques

Toute personne acquiert au fil du temps des valeurs, des convictions, des représentations, des sensibilités qui conditionnent les décisions qu'elle sera amenée à prendre. Ces déterminants psychosociologiques s'avèrent aussi importants que la rationalité technico-économique dans la compréhension des choix de travail des agriculteurs. Les interroger c'est comprendre les freins aux changements et les leviers au passage en AB.

### Emergence et finalité de SensiBio

Partant de ce constat, Bio en Haut de France a construit l'outil « l'étude territoriale de sensibilité à l'AB » (ou « SensiBio ») ayant pour objectif de : connaître la propension des agriculteurs d'un territoire à évoluer vers l'AB, démystifier l'AB en allant à la rencontre des agriculteurs (parfois éloignés des dispositifs agricoles), identifier les freins spécifiques au territoire, accélérer la réflexion du passage en bio chez les agriculteurs du territoire, adapter les plans d'actions en fonction des profils et des freins spécifiques au territoire et favoriser le dialogue entre la collectivité et les agriculteurs.

Basée sur l'échange individuel, utilisant des grilles d'entretien et d'analyse, l'étude aborde l'agriculteur sous deux angles : sa prédisposition au changement et son rapport au métier d'une part (est-il plutôt entrepreneur, innovateur ou prudent ?), sa perception de l'AB et des agriculteurs bio d'autre part (sa position entre le rejet, l'hésitation et l'engagement en bio, sa connaissance et l'accès aux acteurs bio, sa perception des freins).

C'est à la croisée de ces deux angles qu'il est possible de faire des préconisations d'actions adaptées aux profils des agriculteurs du territoire. Par exemple au même stade de réflexion « la bio oui, mais c'est trop contraignant » l'entrepreneur sera sensible à une étude économique comparative simplifiée ou à une réponse sur le besoin en main d'œuvre lié au changement de pratiques, l'innovateur à une démarche collective d'échanges de pratiques et de savoirs ou à des résultats en termes de rendements, et le prudent à des programmes coanimés avec les acteurs agricoles classiques ou à la possibilité de contractualiser avec des opérateurs économiques.

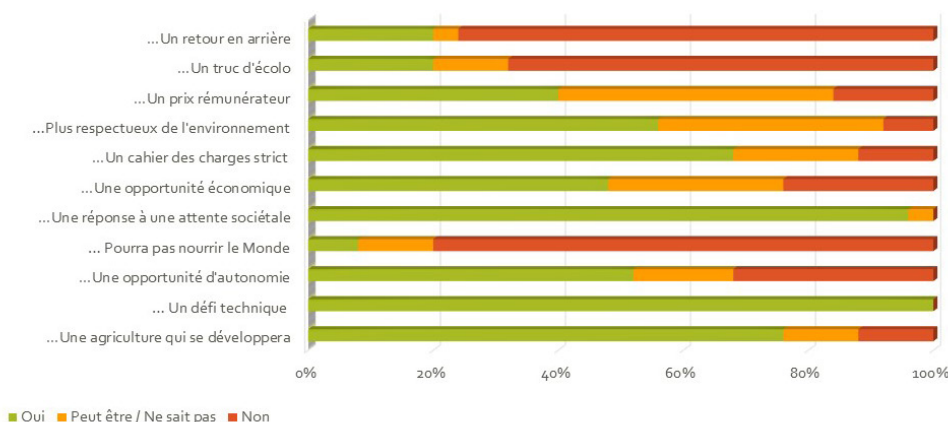


Patricia HEUZE  
patricia.heuze@biograndest.org

Exemple de résultat pour un territoire en Haut de France

### Quelle image de l'agriculture biologique ?

#### Pour vous l'agriculture bio c'est ...



Martin JANSENS, chargé de Territoire à Bio en Hauts-de-France, qui a déjà réalisé une quinzaine d'études SensiBio, est venu 2 jours en Grand Est, à Metz et à Mulhouse, pour présenter et échanger avec les collectivités sur SensiBio. 10 collectivités et Terre de Liens ont participé. Leurs questionnements sur l'outil étaient variés : Quelle aide financière pour la mobilisation de l'outil? Comment la collectivité peut-elle avoir la liste des agriculteurs de son territoire? Quel rôle de la collectivité dans SensiBio? ...



## MANGER DES ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIO : C'EST BON POUR LA SANTÉ, POUR L'ENVIRONNEMENT ET C'EST ACCESSIBLE À TOUS

En 2019, deux journées ont fait l'actualité de l'alimentation bio. La première, au mois de Juin, a été organisée par Solagro sur le thème : « Vers une alimentation bio et plus végétale bonne pour la santé et le climat ». C'est à cette occasion que les premiers résultats de l'étude BioNutrinet ont été présentés. Puis au mois de septembre, Bio en Grand Est a participé à une table ronde lors de la journée nationale du droit à l'alimentation sur le thème « Vers un accès digne à une alimentation de qualité pour tous ! ». Cette journée était organisée par le Réseau Européen Anti Pauvreté (EAPN) et



l'Union Régionale Interfédérale des Organismes Privés non lucratifs Sanitaires et Sociaux (URIOPSS) de Champagne Ardenne. Retour sur ces deux actualités qui ont permis de mettre en avant une alimentation bio, respectueuse de l'environnement, de la santé humaine et accessible à tous.

### L'ÉTUDE BIONUTRINET : LE LIEN ENTRE SANTÉ PUBLIC ET PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Le 12 juin dernier s'est tenu le séminaire BioNutrinet organisé par Solagro : « Vers une alimentation bio et plus végétale bonne pour la santé et le climat ». L'objectif de cette journée était donc de mettre en avant les premiers résultats de cette étude. En guise d'introduction, les nouveaux axes du Programme National Nutrition Santé dans sa quatrième version (PNNS 4) ont été présentés par le Pr. Serge HERCBERG. Il en ressort qu'en addition de quinze nouveaux repères nutritionnels, le PNNS 4 recommande de « tendre vers une alimentation durable à travers les produits bruts, de saison, en tenant compte des circuits-courts et du mode de production » et de « privilégier le mode de production BIO qui limite l'exposition aux pesticides ». Ce qui se traduit par un objectif chiffré concernant la consommation de produits bio d'ici 5 ans : « 100% de la population consommant au moins 20% de fruits, légumes, produits céréaliers et légumineuses bio ». C'est une grande avancée en termes de politique de santé publique, une politique qui se positionne clairement en faveur d'une alimentation bio.

#### L'objectif de l'étude BioNutrinet est d'évaluer l'impact du régime bio sur la santé publique et sur l'environnement

Elle est menée par l'équipe Solagro sur les impacts

environnementaux. L'INRA réalise les travaux sur l'analyse des régimes alimentaires. Le mode de production biologique a été choisi pour cette étude car c'est un modèle alternatif au conventionnel facilement identifiable auprès des consommateurs grâce à son label. La population observée pour cette étude BioNutrinet, la cohorte, est constituée de 150 000 volontaires adultes. Les éléments observés portent sur l'état de santé, le comportement alimentaire et le mode de vie des participants à l'étude.

#### La méthodologie d'enquête et les bases de données utilisées

La première étape a été de construire et de diffuser un questionnaire de fréquence. Pour chaque aliment, la quantité consommée et la fréquence de consommation ont été observées.

En parallèle, plusieurs bases de données ont été utilisées pour caractériser et compléter les données récoltées. Parmi elles, la Base DIALECTE rassemble les données environnementales de 2086 fermes, dont 46% sont en bio, entre 2005 et 2015. Dans cette base, tous les produits de la ferme sont pris en compte dans l'enregistrement des données, sauf ce qui est consommé au sein même de la ferme. Trois indicateurs sont estimés : la production de gaz à effet de serre, la demande en énergie et l'occupation des

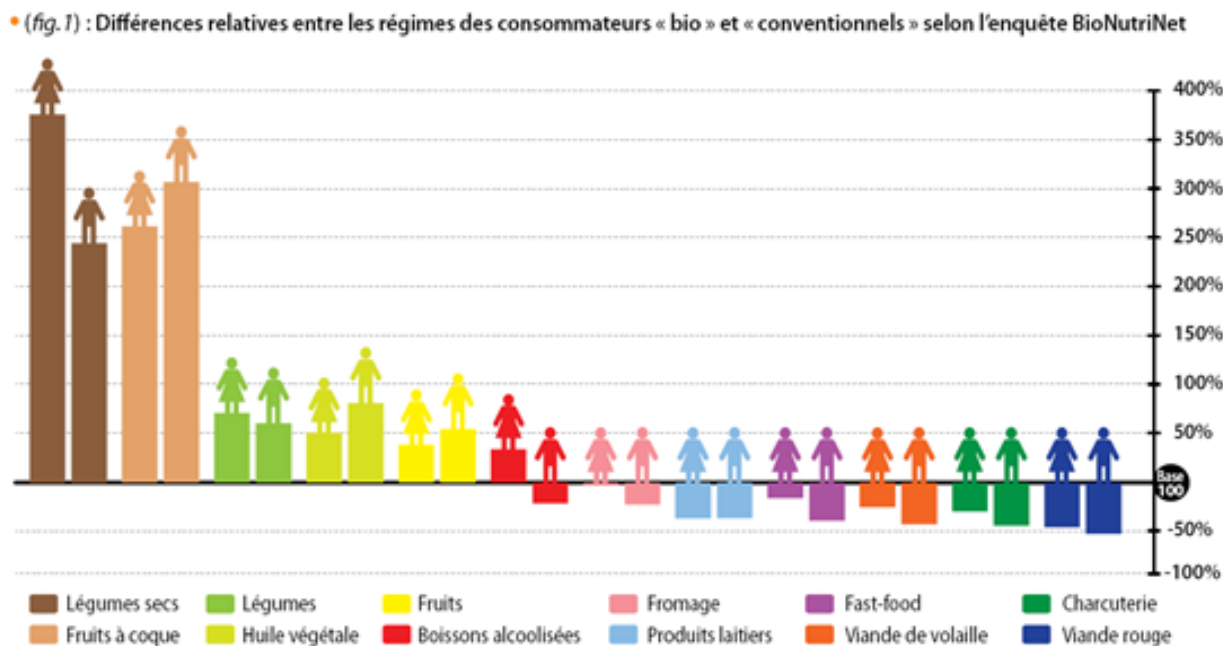
terre. Les variations des stocks de carbone n'ont pas été prises en compte pour des questions méthodologiques. De plus, l'équipe Solagro a réalisé un travail d'équivalence entre les aliments consommés identifiés dans les régimes alimentaires des participants de l'étude et les produits bruts agricoles. Pour finir, les données « contaminants » mesurent l'exposition des individus aux pesticides. Ces données jumellent des données de consommation et des données de résidus de pesticides des aliments, une cinquantaine de pesticides, pour les produits végétaux.

### Plusieurs adjectifs qualifient les mangeurs de produits bio

En moyenne, les participants de la cohorte, qu'ils soient hommes ou femmes, consomment environ 20% de produits bio au sein de leur alimentation. Le grand consommateur

### Le régime alimentaire d'un mangeur bio : nutritionnellement plus qualitatif

Les participants consommateurs de produits bio se définissent aussi par un régime alimentaire différent d'un consommateur de produits conventionnels. Le régime alimentaire bio est associé à une diminution de la consommation de viande et charcuterie et une augmentation de la consommation des fruits et légumes. De même, on retrouve plus de fruits à coques et légumes secs, augmentant de la même manière la consommation de fibres, vitamine B9, magnésium et la consommation de protéines végétales. Tout cela se traduit par une augmentation générale de la qualité nutritionnelle du régime alimentaire mais aussi une augmentation du coût destiné à l'alimentation de plus de 26% par rapport à un régime conventionnel.



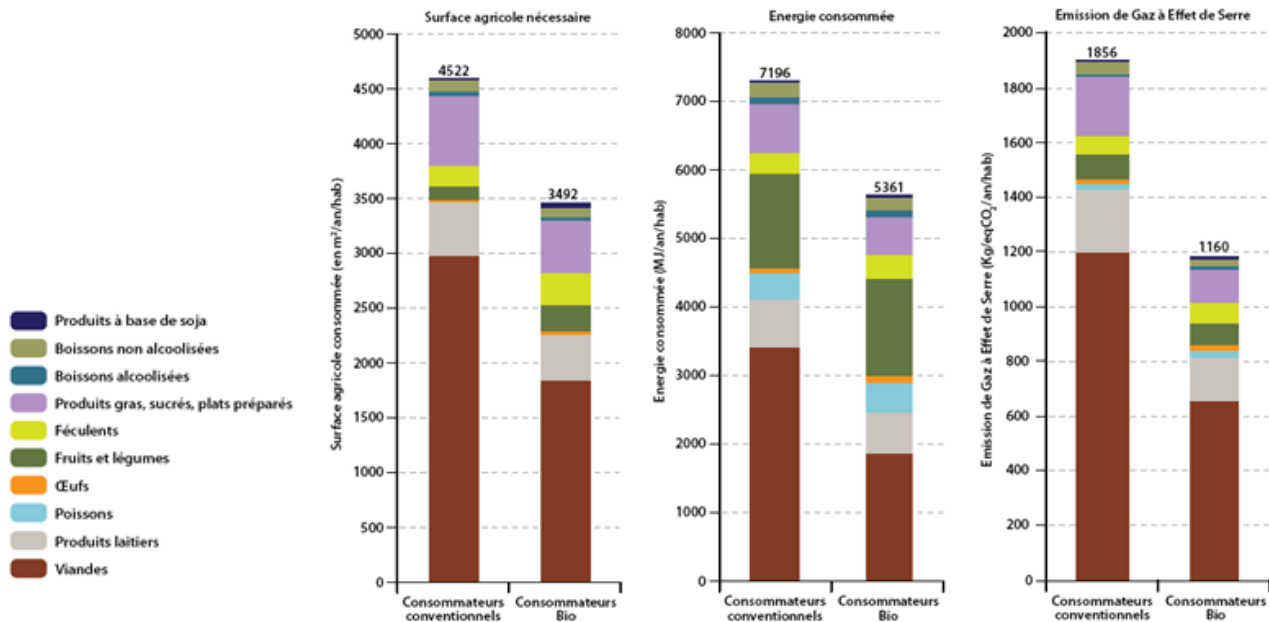
Source : Le revers de notre assiette, Solagro, 2019

de bio, avec au moins 50% de produits bio dans son régime, est associé à ces critères : femme, éduqué, non-fumeur, actif, davantage de compléments alimentaires, meilleure connaissance des repères alimentaires (sauf pour la viande). Mais il n'existe pas de relation linéaire entre consommation de produits bio et le revenu. Au-delà d'un seuil de revenu, tous les types de consommateurs sont possibles.

### Le régime alimentaire d'un mangeur bio : des impacts environnementaux limités

De manière générale, le régime d'un consommateur de produits bio implique la diminution des gaz à effet de serre, la diminution de la demande en énergie et la diminution de l'occupation des terres.

• Comparaison de l'empreinte surface (fig. 1), énergie (fig. 2) et de GES (fig. 3), entre consommateurs bio et conventionnels par aliment (source : BioNutriNet-Dialecte)



Source : Le revers de notre assiette, Solagro, 2019

En effet, malgré des rendements bio en général plus faibles qu'en conventionnel, il faut environ 22% de surface en moins pour nourrir un mangeur de bio par rapport à un consommateur avec un régime conventionnel. L'écart s'explique surtout par la diminution de la consommation de viande et l'augmentation de la consommation de produits bruts. Les produits animaux représentent en effet une grande partie de l'empreinte surfacique. Le régime bio consomme 25% d'énergie en moins à sa production. Concernant l'émission de GES, le régime alimentaire bio entraîne une diminution de 37% des émissions par rapport à un régime conventionnel.

### Les émissions du champs à l'assiette

L'agriculture représente aujourd'hui 67% des émissions de gaz à effet de serre mais seulement un quart de la consommation d'énergie. D'autres secteurs du système alimentaire doivent donc limiter leurs dépenses énergétiques. Concernant les émissions de gaz à effet de serre au niveau national, il faut diviser par quatre les émissions enregistrées en 1990 pour ne pas dépasser le seuil des deux tonnes. Aujourd'hui, l'assiette bio, depuis le producteur jusqu'au consommateur, représente moins de deux tonnes. Mais celle-ci ne prend pas en compte toutes les sources d'émission, comme le transport. L'agriculture n'est donc pas le seul levier d'action sur

ces questions de consommation d'énergie et d'émission de gaz à effet de serre.

### Que distinguer entre le régime alimentaire des consommateurs de produits bio et la consommation de produits bio ? Décomposition.

Les consommateurs de produits bio ont en effet un régime alimentaire que l'on peut qualifier de « végétal », et non végétarien ou végétalien. Parmi ces résultats, qu'est ce qui est lié à un régime végétal et qu'est ce qui est lié à un régime bio ? On apprend alors qu'une consommation de produits bio engendre une augmentation du coût de l'alimentation et une augmentation de l'occupation des terres. Alors qu'un régime alimentaire végétal diminue l'emprunte au sol mais aussi l'émission des gaz à effet de serre. Concernant les contaminants, un régime végétal augmente l'exposition aux pesticides alors qu'une consommation de produits bio diminue l'exposition aux pesticides.

### Que conclure de l'étude BioNutriNet ?

Pour conclure, une alimentation « conventionnelle » riche en végétaux implique :

- l'augmentation de la qualité nutritionnelle
- la réduction de GES, l'utilisation des terres et la demande en énergie



- pas d'augmentation du coût
  - l'augmentation des contaminants
- Par ailleurs, la consommation de produits bio à régime constant « conventionnel » implique:
- une exposition moindre aux contaminants
  - pas d'effet sur les GES
  - une petite réduction sur la demande en énergie
  - une augmentation forte de l'occupation des terres et du prix

**Afin d'avoir un effet positif sur sa santé et l'environnement, l'idéal est d'adopter une alimentation bio et tendre vers un régime plus végétal.**

### Autres résultats et perspectives ...

En marge de cette étude, d'autres résultats nous montrent le lien entre alimentation bio et pesticides. Le passage d'un régime à base de produits alimentaires issus de l'agriculture conventionnelle à biologique entraînerait une réduction drastique des taux de résidus de pesticides dans les urines chez les enfants et les adultes. Un certain nombre des molécules de ces résidus sont des perturbateurs endocri-

niens en cause dans les désordres métaboliques de type diabète ou obésité. La modélisation de la consommation de bio et du risque d'obésité montre une diminution de 23% du risque de surpoids et une diminution de 31% du risque d'obésité pour les grands consommateurs de bio. La modélisation de la consommation de bio et le risque de cancer montre une diminution de 25% du risque de cancer (toute localisation de cancer) et une réduction du risque du cancer du sein.

L'exploration des rôles spécifiques d'un régime bio avec la santé ne fait que commencer. Les impacts de régimes plus ou moins bio ou la contamination par les résidus de pesticides, notamment la modélisation des effets cocktails de ces résidus, sont autant de questions encore à soulever.



**Emmanuelle FOLLIN**  
emmanuelle.follin@biograndest.org

## LA JOURNÉE NATIONALE DU DROIT À L'ALIMENTATION : QUAND L'INTRODUCTION DE PRODUITS BIO LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE PERMET UNE ALIMENTATION DIGNE, DE QUALITÉ ET POUR TOUS.

Le 20 septembre dernier s'est tenue la journée nationale du droit à l'alimentation. A cette occasion, l'URIOPSS Champagne-Ardenne et l'EAPN France ont organisé une journée dont le thème était : « *Vers un accès digne à une alimentation de qualité pour tous !* ». Après une introduction générale en première partie de matinée, trois ateliers ont été proposés aux participants de cet événement. Bio en Grand Est a été convié à participer à l'atelier questionnant les différents modes de distribution alimentaire. Autour de la table, d'autres intervenants sont venus présenter leurs actions et échanger sur ce thème. Parmi eux Boris TAVERNIER, fondateur du Réseau VRAC (Association interprofessionnelle de la vente en vrac) et Julien ADDA, directeur du Réseau Cocagne (réseau de fermes biologiques en insertion et ventes de paniers solidaires).

Bio en Grand Est a présenté la vision du réseau des agriculteurs du Grand Est sur l'importance de l'introduction de produits bio locaux en restauration collective comme vecteur d'une alimentation digne, de qualité pour tous. En effet, l'introduction de produits bio en restauration collective implique une diversification de l'assiette et de l'offre alimentaire en général, engendrant naturellement une qualité nutritionnelle de l'assiette plus complète et plus qualitative. En plus d'une dignité des convives dans leur manière d'aborder leur alimentation en restaurant collectif, la dignité des cuisinières et cuisiniers est renforcée dans le meilleur des cas, parfois recrée. Le fait-maison, le travail des produits bruts, la sensibilité aux enjeux agricoles et la connaissance du territoire agricole revalorisent le travail de cuisinier. La restauration collective, accessible à un grand nombre, sur tout le territoire, devient le vecteur d'une alimentation de qualité pour ce grand nombre.

D'autres modes de distribution répondent à ces besoins d'accès, de dignité et de qualité. L'enjeu pour les filières équitables est la juste répartition de la valeur entre tous les acteurs à tous les niveaux de la filière (distributeur, transformateur, producteur, consommateur).



## RENCONTRE AVEC MATHILDE THOMAS ET NICOLAS FERRI, MARAÎCHERS BIO À PONTFAVERGER-MORONVILLIERS (51)

Mathilde et Nicolas sont installés depuis une dizaine d'années en maraîchage biologique dans le nord de la Marne. Leur ferme a beaucoup évolué depuis leurs débuts et est notamment équipée depuis quelques années d'un laboratoire de transformation. Ils nous décrivent leurs parcours et projets.

### Quels sont vos parcours et pourquoi vous êtes vous installés en maraîchage bio ?

Mathilde : C'est le hasard ! Je suis fille d'agricultrice mais je ne pensais pas m'installer sur la ferme familiale. J'ai fait un BTS en agroalimentaire et une maîtrise en restauration collective. J'ai travaillé en analyse sensorielle dans plusieurs laboratoires à Paris avant de revenir à Pontfaverger.

Nicolas : J'ai passé un BTS de biochimie spécialisation hygiène et qualité des industries agroalimentaires. Je travaillais dans le même laboratoire que Mathilde comme technicien en analyse sensorielle.

M : Les laboratoires dans lesquels nous travaillions ont fermé et il y avait peu de débouchés dans ce domaine.

N : Nous avons donc décidé de changer de voie et sommes venus à Pontfaverger dans la ferme du père de Mathilde en 2006. Nous nous sommes lancés dans le projet de transformer le bâtiment du pigeonnier en gîte avec table d'hôte... et la mise en culture d'un potager pour la table d'hôte. Finalement, le projet de gîte avait trop d'écueils financiers et nous avons gardé la « 3e roue du carrosse » : le potager ! En se documentant sur le projet, nous avons eu des renseignements sur le maraîchage bio ce qui nous a poussé à nous lancer.

M : C'était une révolution par ici.

N : Déjà de faire des légumes et bio encore plus. Mais nous avons eu le soutien et l'appui du père de Mathilde qui croyait en notre projet. Nous avons réellement commencé la première activité de maraîchage bio dans sa ferme avec l'embauche de Mathilde en 2008.

M : En 2010, on a pu créer une entreprise individuelle à mon nom dans laquelle Nicolas était salarié, puis nous nous sommes associés en 2015. J'ai également repris une partie des terres en grandes cultures de mon père qui sont cultivées à façon par mes frères.



Mathilde et Nicolas devant le bâtiment du pigeonnier qui abrite maintenant l'atelier de transformation.

### Depuis vos débuts en 2008, votre ferme a beaucoup évolué :

N et M : En effet, de 2008 à 2010, nous avons 1 000 m<sup>2</sup> et commercialisons au détail à la ferme. Au printemps 2010, nous avons évolué vers la vente en paniers et commencé à commercialiser au sein de l'AMAP Champagne-Ardenne. Notre surface a doublé ! Nous sommes passés de 5 000 m<sup>2</sup> avec un petit tunnel à 1 ha avec 500 m<sup>2</sup> sous-abris. En 2010, nous avons ainsi 30 paniers hebdomadaires et avons recruté le premier salarié. Puis nous avons commencé à approvisionner la restauration hors domicile avec Manger Bio Champagne-Ardenne (MBCA) et développé d'autres points de distribution avec l'AMAP. Entre 2012 et 2015, nous avons 120 paniers hebdomadaires ainsi que la vente avec MBCA. En 2015, une autre étape est franchie avec le début de la vente dans le magasin de producteurs Sacrés Fermiers à Cernay-lès-Reims.

### Quelles sont les raisons qui vous ont motivé à développer vos circuits et agrandir la ferme ?

N et M : En 2014, on s'est demandé si on restait à cette taille avec peu de charges ou si on entrait dans ce système d'agrandissement. Finalement, quatre facteurs nous ont motivés. Le premier était que Nicolas puisse s'installer. Le deuxième était que nous ressentions des besoins en

légumes bio et l'existence de débouchés. Le troisième facteur était la volonté de diminuer la pénibilité du travail : avec l'agrandissement nous pouvions investir dans du matériel ergonomique et recruter des salariés pour partager la charge de travail. Et le quatrième facteur était que nous et nos salariés commençons à avoir des enfants et voulions avoir plus de temps à consacrer à notre vie familiale.

N : Augmenter la production sur la ferme nous a aussi permis d'imaginer d'autres débouchés comme la transformation.

### **Votre laboratoire de transformation : pourquoi ce projet et comment fonctionne-t-il ?**

N : Notre formation et notre cursus professionnel nous ont naturellement orientés vers la transformation artisanale. Avec l'abandon du projet de gîte, le bâtiment a pu être dédié au laboratoire.

M : La transformation a permis de répondre à un surplus de production l'été et de diversifier et compléter nos paniers à la fin de l'hiver, quand on a moins de légumes. L'enjeu est de faire un produit bon, au bon prix et qui se vend. Nous avons commencé avec les légumes râpés qui nécessitent un investissement minimal mais avec l'inconvénient des emballages en plastique que j'aimerais éviter. Nous faisons également des betteraves rouges mis sous vide à froid (pour éviter la cuisson dans du plastique). Nous réalisons aussi des conserves en bocal, et depuis peu avons un autoclave qui permet d'augmenter la gamme proposée, une meilleure gestion des stocks et une zone de chalandise plus grande. Une personne travaille à mi-temps maintenant sur l'atelier transformation.

N : Il est important d'avoir une « vitrine » pour un atelier comme celui-ci. Les magasins sont justement une bonne plateforme de vente pour les produits de transformation.



Mise sous vide au laboratoire de transformation.

## Présentation de la ferme

### EARL L'Appel du Potager

- **Dates d'installation** : Mathilde en 2010 et Nicolas en 2015

- **Surfaces** :

- 8 ha pour le maraîchage bio dont :
  - 5 ha de maraîchage en plein champ,
  - 5000 m<sup>2</sup> de maraîchage sous-abris
  - 2,5 ha de lentille, sorgho et pâture
- 53 ha en grandes cultures cultivées à façon

- **Atelier de transformation à la ferme**

- **Circuits de vente des légumes** :

- Sacrés Fermiers (50%),
- paniers dans deux AMAP (40%),
- MBCA (10%),
- et quelques magasins spécialisés.

- **8 ETP en 2019 dont 6 ETP permanents et 2 ETP saisonniers**

### Envisagez-vous d'autres projets ?

M : Nous aimerions convertir en bio les parcelles en grandes cultures, cela doit avant être réfléchi et travaillé avec mes frères qui les cultivent.

N : On se questionne aussi sur l'évolution de la ferme. La demande augmente encore dans tous nos circuits mais nous ne souhaitons plus augmenter les surfaces. Des leviers techniques pourraient nous permettre d'augmenter notre production, peut être l'optimisation de notre espacement et de la densité de plantation sous les serres. Nous nous interrogeons également sur l'équilibre de nos débouchés qui n'ont pas les mêmes exigences (par exemple en terme de présentation) et demandent un travail différent notamment en temps de préparation.



Propos recueillis par  
**Lise FOUCHER**  
lise.foucher@biograndest.org

## BIO COHÉRENCE, UNE MARQUE COLLECTIVE DE QUALITÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Bio Cohérence est une marque française de filière qui certifie, du champ à l'assiette, une agriculture biologique engagée dans une démarche environnementale, économique et sociale. Depuis 2010, Bio Cohérence complète le règlement bio européen avec son propre cahier des charges.

Marque de filière portée par des producteurs, des transformateurs, des distributeurs et des consommateurs, Bio Cohérence garantit des produits bio répondant à des critères supplémentaires à ceux du cahier des charges européen.

Le cahier des charges Bio Cohérence exige le respect de la biodiversité en bannissant l'usage d'engrais chimiques, de pesticides et d'OGM. L'environnement ne devant pas être pollué, les producteurs doivent élaborer une carte en mentionnant axes routiers, incinérateurs et décharges à proximité. L'association impose des fermes 100 % bio ainsi qu'une « séparation entre les produits Bio Cohérence et les autres produits ». Le cahier des charges interdit l'élevage hors-sol, propose un accès à des espaces en plein air, une alimentation bio, des temps de transport minimaux, un nombre d'animaux par unité de surface plus limité que le cahier des charges bio ainsi qu'une attention particulière portée à sa santé. Quant aux produits transformés, ils contiennent uniquement des ingrédients agricoles biologiques français (sauf produits exotiques) et principalement estampillés Bio Cohérence. De la production à la transformation, tout doit être made in France. Les producteurs reçoivent un revenu équitable et les produits Bio Cohérence sont destinés préférentiellement aux magasins exclusivement bio ou à la vente directe.

A ce jour, la marque Bio Cohérence couvre principalement les produits alimentaires. D'autres produits sont également labellisés, comme des semences, des plants et des fleurs.

Pour aller plus loin : [www.biocohérence.fr](http://www.biocohérence.fr)



Nadine PIBOULE  
nadine.piboule@biograndest.org

Coexistence bio/ non bio sur la ferme	Autorisée pour des espèces animales et des variétés végétales différentes	Ferme 100 % bio
Fabrication des produits	Monde entier	100 % France
Origine des ingrédients	Monde entier	100 % France sauf si l'ingrédient n'existe pas en France - obligation de certification commerce équitable pour les produits exotiques
Culture sous serres chauffées	Autorisée	Interdite
Bien-être animal	Pris en compte	Mesures renforcées : aménagement des lieux de vie, limitation des temps de transport, encadrement des conditions d'abattage

Bio Cohérence est une marque française de filière certifiant du champ à l'assiette une agriculture biologique engagée dans une démarche sociale et environnementale.

[www.biocohérence.fr](http://www.biocohérence.fr)

### Bio Cohérence en Grand Est

A ce jour, 10 opérateurs sont engagés dans la démarche :

- 5 producteurs
- 4 magasins
- 1 transformateur

## ÉCHANGES ENTRE MARAÎCHERS BIO : BILAN DES RÉUNIONS DE L'HIVER

Chaque hiver, le réseau bio organise des réunions d'échange entre maraîchers bio dans le Grand Est. Sous forme d'une demi-journée ou une journée, elles ont pour objectifs de se rencontrer, d'échanger sur la saison, les problématiques techniques et autres et de créer des synergies entre maraîchers bio d'une zone géographique proche. Cette année se sont tenues 14 réunions en région pour un total de 129 participants. Elles ont fait état de problèmes importants sur la culture des choux avec les altises et lié aux fortes chaleurs. D'autres thèmes, différents selon les zones géographiques concernées, ont été abordés.

### En Champagne-Ardenne

Deux réunions ont réunis 8 maraîchers bio haut-marnais à Vaillant (52) et 18 maraîchers bio marnais et aubois à Aulnay (10). Tous font le constat d'une année difficile pour le chou liée à une forte pression altise. Des retours d'expérience sur le maraîchage bio sur sol vivant, les cultures diverses et le matériel ont eu lieu. Quelques commandes groupées pour des plants spécifiques s'organisent ainsi que la mise en place de plus d'échanges, notamment pour les jeunes installés qui ont des difficultés à acquérir des références sur le territoire. De nouvelles rencontres sous forme de formation, voyage d'étude, visite et démonstration de matériel sont également prévues pour 2020.

### En Lorraine

Onze réunions « petites régions » ont eu lieu et réuni 89 maraîchers bio. Globalement la saison était fatigante voire éreintante vu les fortes chaleurs. La production était difficile pour les maraîchers limités en eau et plutôt une bonne saison pour ceux qui sont bien équipés en réseau d'irrigation. Pour tous, il y a eu des problèmes avec la culture de chou avec les altises dont la pression est bien plus forte avec les chaleurs. Au niveau commercialisation,

tout est au « vert » pour la vente directe et plusieurs projets ou de nouvelles réalisations de magasins de producteurs émergent.

### En Alsace

La commission légumes bio Alsace a réuni cet hiver 15 maraîchers bio, sur la ferme Pulvermuhle, à Volgelsheim. Après une visite de la ferme sous l'angle de la biodiversité au service des légumes, les thématiques de la ressource en eau et de la pression altise ont été abordés. Des essais de mulchs pour de réduire les dégâts d'altise ont été présentés. Une autre préoccupation des maraîchers alsaciens est la consommation énergétique, un groupe de maraîchers travaillera sur des diagnostics énergétiques, pour identifier des actions concrètes de réduction de l'impact énergétique des fermes maraîchères.



**Camille FONTENY**

camille.fonteny@biograndest.org

**Lise FOUCHER**

lise.foucher@biograndest.org

**Nicolas HERBETH**

nicolas.herbeth@biograndest.org



Que ce soit en salle ou sur le terrain, ces temps d'échanges conviviaux sont des moments importants pour la dynamique de groupe entre maraîchers bio.

## BRÈVES

**PARCOURS POUR VOLAILLES  
A HAUTE VALEUR PROTÉIQUE**

Dans le cadre du Casdar SECALIBIO, l'INRA du Magneraud et le lycée des Sicaudières se sont penchés sur deux enjeux majeurs de l'élevage de poulets de chair bio : l'autonomie en protéines et la valorisation des parcours extérieurs. Les essais avaient donc pour objectifs d'évaluer l'impact sur les performances zootechniques du poulet de la mise à disposition de parcours implantés avec des espèces végétales pérennes riches en protéines et d'étudier l'intérêt de l'animal vis-à-vis des plantes ainsi que son comportement exploratoire.

Il semblerait que le parcours puisse être une ressource alimentaire non négligeable, notamment en protéines, ayant une répercussion sur l'indice de consommation. Ces parcours ont également montré leur intérêt au nouveau de l'enrichissement de la biodiversité faunistique.

Pour consulter la synthèse :

<https://lc.cx/Parcours-volailles-AB-2019>

**LES PRÉPARATIONS À BASE DE  
PLANTES : RECUEIL DES PRATIQUES  
DES VITICULTEURS ALSACIENS**

Depuis 2017, Bio en Grand Est anime un groupe Déphy de 9 viticulteurs bio alsaciens. Les travaux du groupe portent notamment sur l'application de préparations à base de plantes pour réduire les doses de cuivre et de soufre. Un guide vient d'être édité afin de partager les expériences des viticulteurs du groupe. Il recueille leurs témoignages et compile leurs pratiques depuis 2016 : les plantes utilisées, les effets recherchés, les modes de préparations...

Il sera bientôt disponible sur notre site.



Sylvia RIBEIRO  
sylvia.ribeiro@biograndest.org

**NOUVEAUTÉ POUR LA CERTIFICATION  
BIO DES RESTAURANTS COMMERCIAUX**

Le cahier des charges français relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique qui s'applique depuis 2012 vient d'être modifié par arrêté interministériel.

En effet, depuis le 1er janvier 2020, dans un souci de simplification et de clarté, à côté des catégories existantes « Plat » et « Menu », les restaurants peuvent maintenant être certifiés en bio sur la « quantités des produits » achetés.

Ces derniers, s'ils proposent des plats bio, menus bio ou plus de 50 % de produits bio dans leur carte, doivent notifier leur activité auprès de l'Agence BIO.

Qu'est-ce que cela signifie ?

Une certification « Quantité produits » fondée sur le pourcentage en valeur des achats de denrées alimentaires et d'ingrédients agricoles biologiques (y compris les boissons) par rapport à la valeur totale des achats des denrées alimentaires et ingrédients agricoles (y compris les boissons à l'exclusion des eaux).

Cette certification est différenciée en trois catégories :



- **Catégorie «+ 50 %»** : pour un pourcentage de 50 % à moins de 75 % en valeur d'achat de denrées alimentaires et ingrédients biologiques dans l'élaboration et la commercialisation de leurs produits



- **Catégorie «+ 75 %»** : pour un pourcentage de 75 % à moins de 95 % en valeur d'achat de denrées alimentaires et ingrédients biologiques dans l'élaboration et la commercialisation de leurs produits



- **Catégorie «+ 95 %»** : pour un pourcentage d'au moins 95 % en valeur d'achat de denrées alimentaires et ingrédients biologiques dans l'élaboration et la commercialisation de leurs produits ; cette certification intègre d'office la certification «Plats et menus ».

Ces certifications sont assorties de l'obligation d'affichage d'une liste des ingrédients et denrées biologiques ou non biologiques utilisés afin d'apporter une information transparente aux convives.


Pour plus d'informations, contactez :

Emmanuelle FOLLIN, Chargée de mission RHD et commercialisation – Champagne Ardenne, Lorraine

Marie STREISSEL, Chargée de mission RHD et commercialisation – Alsace, Lorraine




Marie STREISSEL  
marie.streissel@biograndest.org

 **VEND.** Bottes de trèfle violet en enrubanné (AB) et de l'avoine blanche variété Durffy.


**Contact** : BRABANT Patrick, FILSTROFF (57) : 06.24.03.70.49

 **CHERCHE.** Magasin de producteurs en création recherche éleveur de porc bio pour fournir le magasin et s'investir dans sa gestion en tant que producteur. Magasin à Neufchâteau (88), prêt fin 2020. Potentiellement besoin de 2 porcs par semaine, possibilité de transformer le porc en prestation de service dans un laboratoire de transformation d'un producteur du magasin.


**Contact** : BALLANDIER Romain NEUFCHATEAU (88) : 06 13 38 18 28


 **VEND.** Bottes de pailles en balles rondes (sous bâches ou en filet).


**Contact** : DEBRUYNE Loic, Thieffrain (10) : 06 29 33 33 10

 **CHERCHE.** Tracteur 60/70 chx, 4 roues motrices. Si possible sans cabine /Pas de David Brown/ Budget 6000 à 7000€

**Contact** : DELEAU Xavier, Langres (52) : 03 25 90 22 88


 **VEND.** Très bon foin bio balles rondes (diamètre 1m60)  
**Contact** : FRICHE Gérard, TORCHEVILLE (57) : 06 85 67 25 33

 **CHERCHE.** 50T de fumier de bovins bio pour la mi-mars dans les 100km autour de Ludes (51)  
**Contact** : GEORGETON, Ludes (51) : 06 58 67 15 13


 **VEND.** Féverole d'hiver Diva certifiée Bio- 18 T disponible en vrac ou big bag

**Contact** : MICHAUD Olivier, Val d'Auzon (10) / olivier. michaud999@gmail.com / 06 70 41 62 27


 **CHERCHE.** 50 bottes de foin de luzerne bio  
**Contact** : POIROT Aurore, NIDERVILLER (57) : 06 71 76 74 24 - aurorepoirot8@gmail.com


 **VEND.** 30 chevrettes élevage bio à 8 jours à partir de février 2020, prix à définir

**Contact** : POIROT Aurore, NIDERVILLER (57) : 06 71 76 74 24 - aurorepoirot8@gmail.com


 **VEND.** 4 agnelles laitières AB, 9 mois, mères Lacaune lait et père Manech à tête rousse. 120€ chacune. Cause surnombre.


**Contact** : Valentine MARTIN, BLEVAINCOURT (88), sceamerveilledumouzon@gmail.com / 06 83 00 62 71

 **VEND.** foin de prairie naturelle bio, bottes ronde d'1m80 de diamètre, ~500kg, 140euro/T  
**Contact** : Jean Christophe FOTRE, HUNDLING (57), 06 89 21 26 54


 **VEND.** Un remorque benne. 8 tonnes de capacité marque Duchesne. 12 000 euros HT.  
**Contact** : Sylvain MERCIER, EARL du cloître, HAUSSONVILLE (54), 06 10 10 77 24

 **VEND.** fientes de poules pondeuses (environ 100t disponibles à partir de mi mai).  
**Contact** : Nicolas KONRADT, OSTHEIM (67), 06 86 97 12/ lespoulettesdelafecht@ornage.fr

 **VEND.** Matériel stockage fourrage en vrac : griffe à fourrage à chaîne sur tourelle + cabine avec ou sans translation. Ventilateur 30 000 m3/h avec équipement électrique. Très bon état.  
**Contact** : Alain BASSON, CHAPPELLE-LASSON (51), 09 60 01 56 67

 **RECHERCHE.** associé(es) GAEC 4 associés Sud Massif Vosgien recherche associé(es) pour remplacement départ(s) à la retraite (2021 et 2022). L'exploitation élève un troupeau de vosgiennes et transforme tout son lait en fromages (munster et tommes) et est certifiée AB depuis 2017.

Tous types de profils acceptés (polyvalents ou spécialisés élevage et/ou transformation laitière).  
**Contact** : GAEC du Vacceux, LE THILLOT (88), 03 29 25 01 33 / gaecduvacceux@orange.fr

 **RECHERCHE.** stagiaire ou volontaire sur ferme diversifiée bio en grandes cultures/floriculture/pépinière. pour aide à la ferme sur une période d'1 à 2 mois entre les mois de mars et septembre 2020. Travaux: semis, plantation, désherbage, cueillette, aide à la livraison, aide à l'auto-construction d'un atelier.

Plus d'informations sur notre ferme : <https://fermelesmessicoles.com/>  
**Contact** : mathilde.christmann@yahoo.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 DU RÉSEAU BIO

**Assemblée Générale du GAB 55**  
le vendredi 6 mars 2020 - 14h à Bras-sur-Meuse (55)

**Assemblée Générale du GAB 88**  
le jeudi 12 mars 2020 - 9h30 à Epinal (88)

**Assemblée Générale de l'OPABA**  
le lundi 16 mars 2020 - 14h à Breitenbach (67)

**Assemblée Générale du GAB 54**  
le jeudi 19 mars 2020 - (Horaire et lieu à préciser)

**Assemblée Générale d'Agrobio 51**  
le vendredi 20 mars 2020 - 9h à Coolus (51)

- **Assemblée Générale de Bio Grand Est**
- **le mardi 31 mars 2020 - 9h à Schiltigheim (67)**
- Après l'assemblée statutaire le matin, l'après-midi sera consacré à une table-ronde :

*Climat, biodiversité, filières équitables...  
vers une bio qui va plus loin !*

**Assemblée générale FNAB et colloque Climat & AB**  
21 et 22 avril à Nuits-Saint-Georges (Côte-d'Or)

Un colloque sur l'agriculture biologique face au réchauffement climatique se tiendra le mardi 21 avril de 14h30 à 17h30

### LES RENDEZ-VOUS SUR LA BIO EN GÉNÉRAL

#### Formation

**Connaître les étapes et le processus pour mon passage en AB. Maîtriser les changements techniques, économiques, sociaux et réglementaires.**

**Mardi 10 mars - à préciser (57)**

Avec CER France Moselle, Bio en Grand Est, Qualité France, agriculteurs bio  
Contact : Brigitte DEMPT : bdempt@moselle.cerfrance.fr / 03.87.86.11.22

### LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION ANIMALE

#### Formation

**Charcuteries cuites en porc bio.**

**25 et 26 mars 2020 - Vrecourt (88)**

Avec Christophe RODIER, formateur en technologie des viandes au CFPPA d'Aurillac  
Beaucoup de pratiques en laboratoire de transformation. Formation en partenariat avec les éleveurs de porcs bio de Franche Comté : partages de savoir-faire au RDV.

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

#### Formation

**Les plantes bioindicatrices et le profil de sol : outils pour la fertilité des prairies en élevage bio**

**21 avril 2020 + 2,5 jours - Lorraine (à préciser)**

Avec Blandine GRILLON, Botaniste au GIE Zone Verte. Spécialisée dans les milieux agricoles et travaillant plus particulièrement sur la place et le rôle des prairies naturelles dans les élevages et Yoan MICHAUD, agronome à Bio en Grand Est et formé à la méthode des plantes bio-indicatrices.

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

### LES RENDEZ-VOUS EN APICULTURE

#### Rendez-vous au rucher

**Suivre l'infestation de varroa**

**17 mars - Ponthion (51)**

**20 mars - Senones (88)**

**23 mars - Châtenois (67)**

Contact : Christophe RINGEISEN : christophe.ringeisen@biograndest.org / 06 45 18 10 63

### LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION VÉGÉTALE

#### Formation

**Passer à l'agriculture biologique**

**10 mars 2020- Lieu : - à préciser (57)**

Connaître les étapes et le processus pour mon passage en AB.

Maîtriser les changements techniques, économiques, sociaux et réglementaires.

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

#### Rencontre

**Forum des producteurs de légumes et fruits bio du Grand Est**

**6 avril 2020 - Courcelle-Chaussy (57)**

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

#### Formation

**Plantes pour soigner la vigne**

**6 avril 2020 - Lieu : - à préciser (68)**

Contact : Sylvia RIBEIRO : sylvia.ribeiro@biograndest.org / 06 41 56 94 56

#### Vigne Bio Ouverte

**La géobiologie en viticulture**

**9 avril 2020 - Courteron (10)**

Avec Ericke Schreiber, viticulteur

Contact : Justine CNUUDE : justine.cnuude@biograndest.org / 07 69 27 03 91

#### Formation

**La traction animale en viticulture : le cheval pour le travail du sol**

**15 avril 2020 - Fleury-la-Rivière (51)**

Contact : Justine CNUUDE : justine.cnuude@biograndest.org / 07 69 27 03 91

### LES RENDEZ-VOUS SUR LA BIODIVERSITÉ

#### Formation

**Améliorer la biodiversité fonctionnelle des vergers par l'autoconstruction de nichoirs**

**9 mars 2020 - Côtes de Meuse (55)**

Avec Brice LEMAIRE, technicien arboriculture à Agribiodrôme, et fondateur de l'entreprise Agrinichoirs

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

#### Chantier

**Chantier participatif de plantation**

**27 mars 2020 - Eguisheim (68)**

Bio en Grand Est est partenaire

Contact : chantier.nature@haies-vives-alsace.org

### LES RENDEZ-VOUS GRAND PUBLIC

#### Foire

**Relanges Bio :**

**18 et 19 avril 2020- Relanges (88)**

15<sup>ème</sup> Rencontre de l'Agriculture Biologique, des Alternatives Ecologiques et de la Solidarité

Contact : Carole TONIN : contact-gab88@orange.fr / 07 69 27 03 91