

## DOSSIER

**Vers une viticulture plus économe en intrants ?  
Quelques résultats agronomiques  
du dispositif DEPHY en Alsace.**

## PORTRAIT DU MOIS

**Rencontre avec Laurent BÉNARD,  
viticulteur à Mareuil-sur-Ay (51)**

**MOINS DE  
CANCERS CHEZ LES  
CONSUMMATEURS  
D'ALIMENTS BIO**

page 3

**RETOUR SUR  
LE COLLOQUE  
CUIVRE**

page 5

**L'ARBORICULTURE  
BIO EN GRAND EST :  
DE PLUS EN PLUS  
DE FRUITS BIO**

page 12

**RETOUR SUR  
LE SALON AGRIMAX  
DE METZ**

page 14



## ACTUALITÉS

- Moins de cancers chez les consommateurs d'aliments bio... p. 3

## NOTRE RÉSEAU

- Retards de paiement des aides bio ..... p. 4
- Retour sur le colloque Cuivre... p. 5

## DOSSIER

- Vers une viticulture plus économe en intrants ? ..... p. 6

## PORTRAIT

- Rencontre avec Laurent BÉNARD, vigneron à Mareuil-sur-Ay (51) ..... p. 10

## TECHNIQUE ET FILIÈRES

- L'arboriculture bio en Grand Est : de plus en plus de fruits bio ! ... p.12
- Réflexion sur la distribution des produits bio ..... p. 13
- Retour sur le Salon Agrimax de Metz ..... p. 14

## ANNONCES

## AGENDA



Pascal DOQUET

Président de l'Association des Champagnes Biologiques  
Administrateur Bio en Grand Est

## EDITORIAL

En janvier 2019, l'usage du cuivre en agriculture devrait être défini par de nouvelles règles. Dans cette optique, notre réseau a été à l'initiative d'actions à destination des décideurs qui, nous l'espérons, leur apporteront une vision plus claire des enjeux liés au cuivre en Agriculture Biologique.

Afin d'enrichir l'argumentaire exposé lors d'un colloque sur le cuivre à Reims co-organisé avec la FNAB et Bio en Grand Est en octobre, l'ACB et la FRAB Champagne-Ardenne ont réalisé une enquête auprès de leurs membres sur leur utilisation du cuivre. Sans surprise, malgré les progrès réalisés depuis de nombreuses années dans les techniques et les prophylaxies visant à la réduction des doses, dans les conditions climatiques semi-océaniques champenoises et avec une surface foliaire élevée, les doses de cuivre utilisées en moyenne dépassent légèrement les 4kg/ha.

Pour autant, à ces doses d'usage, le cuivre ne pose pas de problème d'urgence majeur. L'activité biologique dans nos sols calcaires avec l'entretien d'un taux de matière organique élevé neutralise les apports et limite fortement la biodisponibilité du cuivre, qui n'est malheureusement pas prise en compte dans les conclusions des agences. La FNAB conteste ainsi les méthodes d'évaluation qui ne sont pas adaptées aux substances minérales et demande, dans son Plan Cuivre, un nouveau protocole d'évaluation.

Cette enquête nous a permis d'alerter nos parlementaires qui ont collectivement relayé la problématique auprès des ministres concernés ; nous les en remercions à nouveau. La position de la France a ainsi évolué, renonçant à suivre les préconisations de l'ANSES auprès de l'EFSA, pour réintroduire le système du lissage des doses sur une période de 7 ans. Ce système a largement démontré son efficacité en incitant les vignerons à réduire leurs doses autant que possible. Il nous reste maintenant à convaincre les pays nord-européens qui ont bloqué le vote d'octobre...



• Bio en Grand Est •

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

## MENTIONS LÉGALES

Directeur de publication : Julien SCHARSCH  
Co-rédacteurs en chef : Matthieu BURGAUD et Sébastien DUSOIR  
Crédit Photos : Bio en Grand Est - Pixabay - Pascal Doquet - Laurent Bénard  
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 : 13- décembre 2018  
ISSN : 2558-7668

NOUS CONTACTER :  
com.biograndest@gmail.com

# MOINS DE CANCERS CHEZ LES CONSOMMATEURS D'ALIMENTS BIO

Les derniers résultats de l'étude Bionutrinet, mettant en avant une corrélation entre consommation régulière d'aliments bio et diminution du risque de cancers, déclenchent de nombreuses réactions dans la presse et les réseaux sociaux.



L'analyse a porté sur 68 946 participants bénévoles et non rémunérés de la cohorte française NutriNet-Santé. Les individus ont été classés en 4 groupes selon leur niveau de consommation d'aliments bio et les cas de cancers ont été suivis. Une diminution de 25% du risque de cancer a été observée chez les consommateurs réguliers d'aliments bio. Ce résultat était particulièrement marqué pour les cancers du sein en post-ménopause et les lymphomes. Plus spectaculaire : cette corrélation persiste, même en tenant compte de différences sociodémographiques, de modes de vie (tabac, sport, etc) et d'aspects nutritionnels (consommation de fruits et légumes, consommation d'aliments ultra-transformés, etc).

Les critiques n'ont pas tardé à pleuvoir, fustigeant l'engouement médiatique et les militants bio enthousiastes qui traduisent trop rapidement cette corrélation en une causalité. On lit que ce domaine de recherche épidémiologique « observationnelle » peut produire une conclusion et son contraire, ou encore que c'est un coup du « biobusiness »...



Les chercheurs de cette équipe de l'Inra, Inserm, Université Paris 13 et CNAM, plutôt éloignés du « biobusiness » donc, insistent pourtant bien sur le fait que le lien de cause à effet ne peut pas être établi sur la base de cette seule étude. Des travaux complémentaires seront nécessaires pour confirmer cette corrélation et creuser les hypothèses : impact de résidus de pesticides dans les aliments conventionnels ou teneurs plus élevées en certains micronutriments bénéfiques dans les aliments bio ?

La voie est donc ouverte pour de passionnantes études et rassurons les sceptiques : si les aliments bio ne s'avéraient finalement pas meilleurs pour la santé dans les résultats à venir (ils ne seront jamais pires !), l'agriculture biologique apporte de nombreuses autres externalités positives, bien prouvées.



Hélène CLERC



BRÈVES

**PARTICIPEZ À LA CAMPAGNE FEMMES ET BIO SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**

Le réseau FNAB va lancer une campagne sur les réseaux sociaux pour diffuser l'étude qu'il a réalisée dernièrement et sensibiliser au problème de l'assignation genrée des tâches à la ferme de manière ludique et décalée.

En images, cette campagne montrera que les femmes et les hommes peuvent faire d'autres choses que ce à quoi on les assigne habituellement.

C'est pour cela que nous recherchons des candidats producteurs/trices bio en couple pour une photo mettant en scène une productrice et/ou un producteur en train de faire une tâche habituellement non dévolue à son genre.

Si vous êtes intéressé(e), vous pouvez nous contacter :



Sébastien DUSOIR

Pour aller plus loin :

Retrouvez l'étude sur le site de la Fnab à l'adresse suivante :

<https://goo.gl/fsjbMN>



# RETARDS DE PAIEMENT DES AIDES BIO : LE RÉSEAU SE (RE) MOBILISE

**A l'occasion de la venue du Ministre de l'Agriculture dans les Ardennes le 7 novembre dernier, les producteurs bio du Grand Est l'ont interpellé sur les nouveaux retards de paiement inacceptables, qui mettent en péril leur viabilité économique.**

Le Ministère de l'Agriculture s'était engagé à fournir un effort exceptionnel pour solder l'ensemble des dossiers d'aides bio des années 2016 et 2017 à l'automne et ceux de 2018 avant le 31 décembre de cette année. Force est de constater que les délais ne seront pas tenus, en effet **seulement 25% des dossiers 2016 du Grand Est seraient à ce jour régularisés**, avec des difficultés notoires sur les instructions en cours laissant présager un nouveau décalage de calendrier.

Un communiqué de presse a ainsi été remis au ministre de l'Agriculture, faisant état de cette gestion catastrophique et demandant la mise en œuvre de moyens exceptionnels pour régulariser la situation. **Une question a également été posée par la Confédération Paysanne au Ministre sur la base de notre communiqué. Ce dernier s'est refusé de répondre à ces différentes sollicitations.** La presse, quant à elle, s'est montrée plus réceptive, avec **plusieurs articles et reportages parus ces derniers jours sur les difficultés que connaissent les producteurs bio du territoire.**

Pour remédier à la situation, la FNAB a également saisi au niveau national le **défenseur des droits.**

Nous restons (re) mobilisés aux côtés de la FNAB pour le dossier trouve une issue acceptable !



Léo TYBURCE



Retrouvez le communiqué de presse complet ici : <https://goo.gl/Nu34vS>



# RETOUR SUR LE COLLOQUE LE CUIVRE EN VITICULTURE BIO : QUELS ENJEUX POUR DEMAIN ?

Le 18 octobre dernier, Bio en Grand Est, l'Association des Champagnes Biologiques et la Fédération Nationale de l'Agriculture biologique ont organisé un colloque sur le cuivre en viticulture biologique. Plus de 300 professionnels se sont réunis pour s'informer sur les enjeux pour la viticulture biologique de la ré-approbation du cuivre en Europe et sur le devenir et l'impact du cuivre sur l'environnement et aussi échanger sur les pistes de réduction des doses de cuivre.

Dans le cadre de la ré-approbation du cuivre par l'Union Européenne, l'EFSA préconise à partir de 2019, une réduction des doses de cuivre à 4 kg/ha.an contre 6 kg/an.an lissés sur 5 ans actuellement. Selon une enquête menée auprès des vignerons champenois bio sur la période 2012-2017, réduire les doses de cuivre autorisées entrainerait un véritable frein à l'essor de la viticulture bio. Plus de 62 % des domaines en bio ont dépassé 4 kg/ha.an de cuivre métal lissés sur 5 ans. Ce constat est également partagé par d'autres régions viticoles comme le Bordelais, le Val de Loire, le Jura et la Bourgogne, où les conditions météorologiques et parfois la présence de cépages sensibles au mildiou rendent difficile la culture de la vigne à 4 kg/ha les années à fortes pression mildiou.

Durant ce colloque, plusieurs viticulteurs ont témoigné des essais qu'ils mènent volontairement depuis de nombreuses années pour réduire les doses de cuivre. Utilisation d'huiles essentielles, de préparations à base de plantes, adaptation des pratiques culturales ou encore l'implantation de vignes résistantes sont autant de pistes et pratiques que les vignerons explorent et utilisent. Mais cependant, face à cette pression de réduire toujours plus les doses de cuivre à chaque traitement, cela peut s'avérer contre-productif. Les viticulteurs savent réduire leurs doses de cuivre, mais les années à forte pression mildiou, un maintien des doses efficaces est nécessaire pour garantir une récolte.

Le vote européen a été repoussé à décembre 2018. Plusieurs propositions de ré-approbation du cuivre sont avancées et notamment la réduction des doses de cuivre à 4 kg/ha.an lissés sur 7 ans. Sylvie Dulong a clôturé le colloque en annonçant que la FNAB a sollicité le gouvernement pour la mise en place d'un plan « cuivre ». Il aurait pour objectif de répondre aux enjeux pour l'agriculture biologique (viticulture, maraichage, arboriculture) en donnant aux organismes de recherche et aux organismes de développement agricole les moyens d'avancer notamment sur l'évaluation des impacts du cuivre sur l'environnement et sur la recherche d'alternatives compatibles avec l'agriculture biologique.



Sylvia RIBEIRO

## REVIVEZ LE COLLOQUE CUIVRE EN VITICULTURE BIO EN VIDÉO !

Suite au colloque sur le cuivre ayant eu lieu à Reims le 18 octobre. Vous pouvez retrouver l'ensemble des vidéos à l'adresse suivante : <http://goo.gl/THT73n>

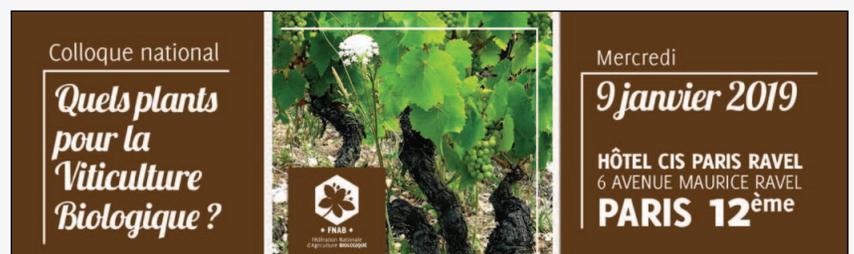


Vous pouvez également télécharger les présentations des intervenants : <https://goo.gl/S1piDE>

## COLOQUE NATIONAL

Un colloque national aura lieu le **9 janvier 2019** à Paris sur la question : «Quels plants pour la viticulture biologique ?».

Information/inscription : <https://goo.gl/Khx7qN>





## VERS UNE VITICULTURE PLUS ÉCONOME EN INTRANTS ? QUELQUES RÉSULTATS AGRONOMIQUES DU DISPOSITIF DEPHY EN ALSACE.

Mis en place dès 2008, le dispositif DEPHY s'inscrit comme une action majeure du plan ECOPHYTO lancé par le ministère chargé de l'Agriculture. Ce dispositif national a pour objectif d'expérimenter et de diffuser des systèmes agricoles utilisant moins d'intrants phytosanitaires.

Le projet DEPHY-EXPE PEPSVI (2013 – 2018), Plateforme d'Évaluation des Performances de Systèmes Viticoles Innovants, co-financé par ECOPHYTO et la région Alsace, est un projet alsacien lauréat pour la filière viticole. Porté par l'INRA (Institut nationale de la recherche agronomique), PEPSVI est construit autour d'un partenariat multi-acteurs et pluridisciplinaire. L'OPABA (l'Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace), RITMO Agroenvironnement, l'EPLEFPA de Rouffach-Wintzenheim, l'ARAA (Association pour la relance agronomique en Alsace) et la CRAGE-Alsace (Chambre régionale d'agriculture Grand Est) sont partenaires du projet.

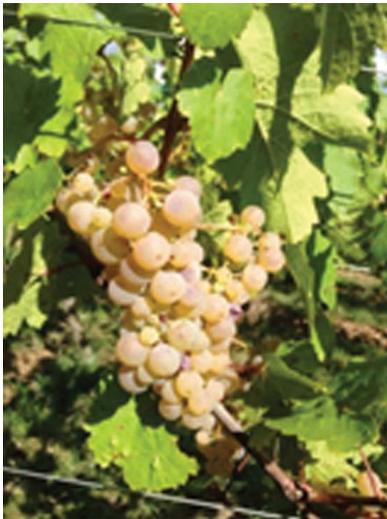


Photo 1 : Site de Châtenois, riesling à la vendange en septembre 2018.

Les dispositifs PEPSVI visent à co-concevoir, expérimenter et évaluer des systèmes à faible intrant phytosanitaire. Les innovations ainsi testées vont d'une gestion optimisée de systèmes viticoles existants à des systèmes viticoles conduits sans aucun produit phytosanitaire. Les performances des systèmes viticoles testés sont évaluées à l'aide d'indicateurs agronomiques, environnementaux, sociaux et économiques. Onze expérimentations-systèmes, situées sur 5 sites alsaciens, ont été mises en place.

Les innovations qui ont été testées sont :

- Le semis d'un couvert végétal,
- L'usage systématique d'outils d'aide à la décision,
- Le paillis du cavaillon par plaquettes de feuillus,
- L'utilisation d'huiles essentielles et propolis,
- L'utilisation d'autres produits alternatifs.

### LES HUILES ESSENTIELLES : UNE INNOVATION POUR RÉDUIRE L'USAGE DU CUIVRE

Les problématiques sanitaires rencontrées dans le vignoble alsacien concernent majoritairement le mildiou et l'oïdium. Le cuivre, homologué en agriculture biologique, reste le produit le plus utilisé dans le vignoble où il est employé pour lutter contre le mildiou. En Alsace, les doses de cuivre moyennes sont de 1,6kg/Ha/an (Andrivon et al. 2, 2017). Même si ces doses sont déjà faibles, moins utiliser de cuivre reste un objectif pour bon nombre de viticulteurs. L'expérimentation a été menée à Châtenois (tableau 2). L'objectif était d'aller au-delà de la moyenne d'usage du cuivre en Alsace, en utilisant moins de 1kg/ha/an de cuivre métal.

*Une combinaison d'huiles essentielles et propolis associée à la bouille bordelaise.*

Cépage	Riesling
Type de système	AB depuis 1998 Biodynamie depuis 2003
Sols	Sol brun sur arène argilo granitique Pente importante Est-Ouest
Type de vin	AOC Crémant en 2013-2015 AOC Alsace en 2016-2018

Tableau 1 : Caractéristiques du Site - Système de Châtenois

Outre les traitements fongiques, le viticulteur a mis en œuvre tout un ensemble de mesures prophylactiques et de techniques d'entretien du sol permettant à son système viticole d'être un environnement défavorable à l'installation des champignons comme le soufflage des capuchons floraux ou la tonte rase de l'herbe.

**Résultat : des doses de cuivres inférieures à 1kg/ha/an pendant 6 années consécutives.**

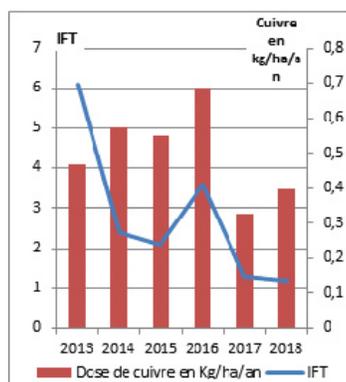


Figure 1 : IFT et quantités de cuivre utilisées du site-système de Châtenois entre 2013 et 2018.

Comme l'illustre la figure ci-contre, l'Indice de Fréquence des Traitements (IFT), indicateur de suivi de l'utilisation de pesticides, diminue significativement au cours des 6 années du projet.

La réduction d'IFT observée s'explique par une **réduction drastique des doses de fongicides : du cuivre et du soufre simultanément**. Avec un IFT moyen de 3 au cours des 6 années, le viticulteur est bien en deçà des moyennes régionales viticoles (IFT moyen régional = 11). De plus, malgré des années à pressions parasitaires variables (forte pression en 2016), **les doses de cuivre métal appliquées sont en moyenne de 520g de Cu/kg/ha. Ces doses sont environ trois fois inférieures aux moyennes alsaciennes et n'atteignent jamais 1kg/ha/an.**

D'autre part, les quantités et la qualité des raisins produites sont très encourageantes avec une vendange de qualité chaque année et qui répond aux objectifs de production du viticulteur. Malgré des variations interannuelles dues aux conditions climatiques, les rendements atteignent **quasiment le plafond** du cahier des charges de l'AOC Crémant d'Alsace les 3 premières années. En 2016, 2017 et 2018, les rendements ont été volontairement réduits tout en gardant une vendange saine afin de produire des vins tranquilles en répondant aux exigences du cahier des charges de l'AOC Alsace.

**Aucune perte de récolte due à la pression fongique n'est à**

**déplorer au cours des 6 années d'expérimentation-système.** Selon le viticulteur : « l'ajout d'huiles essentielles et de propolis a permis d'obtenir une récolte... même lors d'années à forte pression parasitaire comme en 2016 ». Selon le viticulteur, le cuivre seul n'aurait pas suffi.

Au cours des 6 années d'expérimentation-système, les attaques de mildiou sont restées très faibles. L'année de la plus forte pression (2016) comptait au maximum 3 % du feuillage atteint et 11% des grappes atteintes.

## Conclusion

L'expérimentation-système menée à Châtenois confirme les effets bénéfiques de l'usage d'extraits végétaux et en particulier des huiles essentielles associées à la propolis qui agissent en synergie avec le cuivre pour assécher le milieu. En outre, les terpènes présents dans les agrumes (pamplemousse et orange douce) ont un pouvoir asséchant qui limite la prolifération des spores et donc le développement du mildiou.

D'après le viticulteur : « appliquées à faibles doses, les huiles essentielles et le propolis donnent un signal à la vigne pour stimuler ses défenses ». Ainsi, **l'essai a permis au viticulteur de diminuer fortement les doses de cuivre métal sur sa parcelle**. Néanmoins, ce résultat, valable sur une longue durée dans le temps, reste validé pour un seul site pédologique. **Des adaptations en cadences de traitements, doses et mesures prophylactiques associées sont indispensables selon le contexte pédoclimatique et agronomique de la parcelle et la pression parasitaire annuelle** pour généraliser l'usage combiné du cuivre avec des huiles essentielles et du propolis. **La gestion du mildiou nécessite de plus une réactivité forte vis-à-vis des conditions climatiques pour agir au moment opportun en adaptant les doses de cuivre.**

(1)Andrivon D., et al, 2017. *Peut-on se passer du cuivre en protection des cultures biologiques ? Synthèse du rapport d'expertise scientifique collective, INRA, 66 p.*

## LE PAILLAGE DU CAVAILLON COMME ALTERNATIVE AU DÉSHÉRBAGE SUR JEUNES VIGNES.

Les paillages sont expérimentés par plusieurs vignerons sous le cavaillon, cette technique est d'autant plus intéressante sur de jeunes vignes, pour lesquelles peu d'alternatives sont possibles pour désherber sous le cavaillon.



Photo 2 : Site de Wintzenheim, résultat de la plantation et du paillage du cavaillon par copeaux, Mars 2015

### Mise en place d'un paillage de plaquettes de feuillus

L'expérimentation-système a été installée sur une parcelle de Wintzenheim (Haut-Rhin) en 2014. Le paillage étudié concerne la partie de la parcelle travaillée en Agriculture Biologique. Le témoin est constitué d'une modalité en Production Intégrée, plantée la même année et non paillée.

Le paillage du cavaillon a été effectué avec des plaquettes forestières de bouleau et de tilleul (BRF) en avril 2014.. Un appoint a été effectué au printemps 2015. Le paillage a été mis sur une épaisseur de 30 cm et sur une largeur de 50 cm. Le paillage a été retourné et éparpillé sur les inter-rangs en 2016 par des sangliers de la forêt limitrophe.

### Résultats : des effets positifs sur la structure du sol et sur la vigueur de la vigne.

La couverture du sol par le paillage de plaquettes forestière vis-à-vis des adventices, si elle est n'est pas totale (présence persistantes de vivaces comme le liseron) surtout au printemps, a été relativement satisfaisante les 2 premières années suivant sa mise en place, surtout en comparaison d'un travail du sol.

Le paillage permet de maintenir un sol humide et de limiter l'évaporation, ce qui diminue les risques de stress hydrique, particulièrement dommageable pour de jeunes vignes.

Outre les effets positifs sur l'état du sol, les mesures de rendement et de vigueur sont aussi positives. La production de biomasse (mesure à l'aide du poids du bois de taille) est largement supérieure sur la modalité avec paillage comparée à la modalité sans paillage (respectivement 250g/cep et 160g/cep en 2016). Cet effet positif du paillage se retrouve aussi sur les premiers rendements en 2017 (respectivement 9800 kg/ha avec paillage et 3 700 sans paillage).

Enfin, malgré le coût du paillage (23 euros/MAP), si l'on intègre le coût de la matière organique apportée, celui-ci devient plus supportable.

Indicateurs	Effets positifs	Effets négatifs
<b>Rendement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas d'effets dépréciatifs observés</li> <li>• Augmentation de la biomasse du plantier (poids du bois de taille)</li> <li>• Pas d'effets dépréciatifs observés sur l'enracinement (sans travail mécanique superficiel)</li> <li>• Pas de faim d'azote observé.</li> </ul>	Attention à la faim d'Azote, notamment sur les sols avec faible pouvoir de minéralisation (déséquilibre du rapport C/N).
<b>Economique</b>	Gain de temps de travail du sol sous le cavaillon en années humides	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le paillage est coûteux (comparé à l'utilisation d'herbicides) : prix du BRF utilisé</li> <li>• Dégâts de sangliers : nécessite de remettre du paillage.</li> </ul>
<b>Concurrence des adventices</b>	Bonne alternative au désherbage chimique et au travail du sol sur jeunes vignes	Présence de vivace persistantes (liseron, rumex, char-don)

Tableau 2 : Potentiels effets des indicateurs d'évaluation.

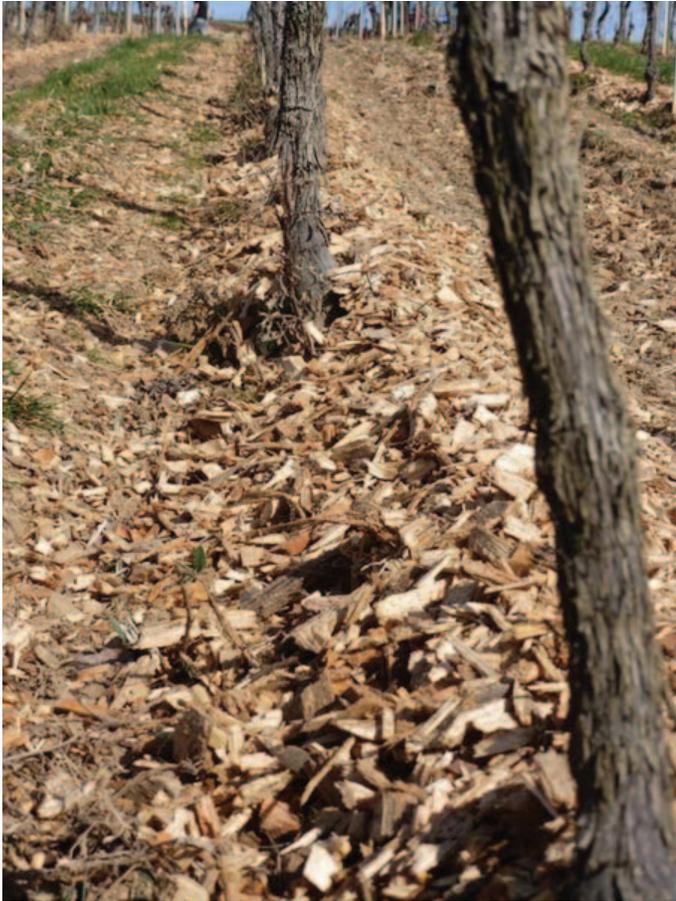


Photo 3 : Site de Ribeauvillé, cavaillon de vigne en production paillé, Mars 2014

si le sol possède un faible pouvoir de minéralisation. En conclusion, le paillage avec des plaquettes forestières s'il ne semble pas recommandé sur vignes en place dans un objectif de long terme (Nadaillac, 2017), s'avère être intéressant sur jeune plantier. Il offre une alternative au désherbage chimique et au travail du sol, d'autant plus efficace si le sol possède un fort pouvoir minéralisant. L'apport de matière organique doit aussi être raisonné en fonction du contexte pédoclimatique afin de compenser une éventuelle faim d'azote.



Photo 5 : Site de Ribeauvillé, cavaillon de vigne en production paillé, Mars 2014

Les effets positifs du paillage sont néanmoins à nuancer en fonction du contexte pédoclimatique. En effet, les microorganismes, suite à un apport important de carbone, puisent alors l'azote du sol pour détruire le carbone du paillage. L'azote consommé n'est alors plus disponible pour la vigne. Ce phénomène, dit de « faim d'azote », peut avoir un impact négatif sur la vigne et son rendement notamment



Photo 4 : Site de Wintzenheim, plantation et paillage du cavaillon de jeunes vignes, après instrumentation expérimentale du site (armoires blanches), Avril 2014

## CONCLUSION GÉNÉRALE

L'évaluation multicritères sur 6 ans des innovations mises en place dans le cadre du projet PEPSVI a permis d'acquérir des connaissances pour réduire l'usage des pesticides dans le vignoble alsacien. Plusieurs combinaisons d'innovations techniques et organisationnelles ont été testées dans cinq contextes pédoclimatiques donnés. Ces expérimentations-systèmes réussies donnent des pistes intéressantes aux viticulteurs pour atteindre les objectifs de réduction d'IFT.

Les auteurs remercient la Chambre d'Agriculture d'Alsace pour les mesures, l'OPABA, RITMO agroenvironnement, l'EPLFA Rouffach-Wintzenheim ainsi que les financeurs du projet de recherche : le programme ECOPHYTO et la région Alsace. Crédits photos : INRA.

Alix MULLER - INRA

Lionel LEY - INRA

Joseph WEISSBART - OPABA

Marie THIOLLET-SCHOLTUS - INRA





# RENCONTRE AVEC LAURENT BÉNARD, VITICULTEUR À MAREUIL-SUR-AY (51).

## Quel est ton parcours ?

Je suis la 3<sup>ème</sup> génération d'une famille de vigneron sur le domaine de Mareuil-sur-Ay depuis 1938. Je suis d'abord parti faire des études d'ingénieur en agroalimentaire à l'ENSBANA à Dijon où je me suis spécialisé en microbiologie. J'ai notamment travaillé sur les levures et sur les bactéries lactiques. Après être parti 1 an et demi en Côte d'Ivoire pour enseigner, je suis rentré en France.



C'est à ce moment que mes parents ont décidé de prendre leur retraite. Il n'y avait pas d'autre repreneur et je ne voulais pas que le domaine familial se perde. Je me suis donc installé en 1991 à la suite de mon père.

## Pourquoi la bio ?

Mes parents n'aimaient pas trop les produits phytosanitaires chimiques mais ils n'étaient pas en bio. Par contre une autre partie de la famille a commencé la bio parmi les premiers, en 1970, ce qui m'a permis de voir comment ils travaillaient. De mon côté, j'arrivais juste, je n'allais pas tout bouleverser et puis je sortais à peine de l'école... Mais l'utilisation de produits phytosanitaires me déplaisait énormément et me posait question. Le déclic est apparu une année où la

## Présentation du domaine

### CHAMPAGNE LAURENT BÉNARD À MAREUIL-SUR-AY

**Date de conversion :** 2009

**SAU :** 2,45 hectares de vigne

**UTH :** 1 salarié à plein temps + lui = 2

**Cépages cultivés :** 75 ares de pinot meunier, 45 ares de chardonnay et 1,25 hectares de pinot noir

**Transformation :** pressurage horizontal sur 2 pressoirs de 4 000 kg (pressoir Cocquart), vinification en fûts, petites cuves et foudre sur lies pendant 1 an (levures spontanées), pas de passage au froid, moins d'intrant possible en fonction de l'année

**Débouchés :** vente direct et à l'export

pression mildiou était très présente et où mon cousin a eu de très bons résultats en étant en bio.

J'ai donc réalisé mes premiers essais en 1995 avec un engagement de 80 ares pour commencer mais ça n'a pas tenu pour diverses raisons : je n'étais pas suffisamment équipé au niveau du matériel, c'était très compliqué au niveau familial, le contexte était plus délicat qu'actuellement... L'année 1997 a de nouveau prouvé que c'était possible. Seulement, à cette période là, nous étions en train d'augmenter notre commercialisation de champagne en parallèle de notre projet bio or les deux sont chronophages, il fallait faire des choix. Puis finalement, en 2009, j'ai relancé la machine. J'ai créé une autre exploitation avec une marque bio en engageant les vignes dont je suis propriétaire. Maintenant l'objectif est

de développer cette structure là. Les résultats œnologiques sont bien plus intéressants en bio avec un produit fini complexe et équilibré.

## Comment se sont passées les vendanges en bio cette année ?

L'année 2018 est une très bonne année, aussi bien au niveau de la quantité que de la qualité. Cependant, on a eu une grosse maturité des raisins avec une acidité assez faible. J'attends de voir ce que donnera le vin.



## « LA VITICULTURE BIOLOGIQUE, ÇA SE VIT. IL FAUT S'INVESTIR DEDANS. »

### Quel est ton avis sur le cuivre ?

C'est une question complexe ! Pour le moment je ne suis pas prêt à me passer du cuivre une année où il pleut beaucoup. Les tisanes sont des compléments, ça aide à réduire mais ça ne fonctionne pas très bien. Nous n'avons pas un modèle économique permettant de vivre en perdant une récolte sur trois ! Si on se rate on a une perte nette de revenu.

Avec un maximum de 4kg de cuivre par hectare et par an, on risque de perdre des raisins une année sur trois en moyenne. Là ça va devenir très compliqué. Actuellement, on cherche à en mettre moins, on se fait peur mais finalement on sait qu'on n'en a pas mis assez quand il est trop tard. Une fois que le mildiou est là, c'est fini. Donc c'est compliqué de diminuer les doses de cuivre, car il n'y a que ça qui marche avec une certaine assurance.

Il y a une part de risque dans tous les cas. Les panneaux récupérateurs vont peut-être permettre de récupérer une bonne partie des doses. C'est un investissement qui peut permettre d'économiser un peu de cuivre en début de campagne, mais encore très onéreux.

### As-tu des conseils à donner pour la conversion en viticulture bio ?

Premièrement, il faut s'investir dedans. La viticulture biologique, ça se vit. Il est indispensable de passer plus de temps dans sa vigne et de connaître son terroir. Maintenant que je connais mieux ma vigne, il y a des endroits où je passe moins qu'ailleurs, je m'adapte en fonction du terroir. Il faut être très attentif et observateur. Il n'y a pas de secret, pour voir le mildiou, il faut

être dans les vignes. C'est prenant. Deuxièmement, il est préférable d'être bien équipé au niveau matériel. Le temps perdu à monter et démonter le matériel est un temps précieux donc autant s'équiper correctement et avoir



un bon matériel de traitement. Le petit plus est d'avoir toujours une roue de secours (avoir un autre matériel pour dépanner, un voisin qui peut prêter rapidement son matériel...). Il ne faut surtout pas se retrouver coincer (je recommande également d'avoir un chenillard pour entrer dans les vignes quelque soit le temps et le sol). Si tu rates un traitement, tu peux rater ton année, surtout si c'est un moment clé. Une fois encore, c'est prenant.

Troisièmement, il est important de faire adhérer ses salariés au projet. Si tout le monde ne va pas dans le même sens, ça peut poser souci. Le personnel aussi doit être motivé.

De façon générale, nous avons quand même accès à des outils et du matériel performant aujourd'hui. Les prévisions météorologiques sont de plus en plus fiables, ça permet d'anticiper un peu. Ils sont de plus en plus au point. Peut être qu'un jour nous aurons des outils permettant de détecter le mildiou dans la plante avant qu'il soit là, ce serait l'idéal ! Quoiqu'il en soit, je suis beaucoup plus serein avec les produits

### PETIT RÉCAP' CONSEILS :

- Être disponible et attentif
- Avoir du bon matériel
- Faire adhérer ses salariés

que j'utilise aujourd'hui et le programme de traitement aussi est beaucoup moins compliqué.

### Quels sont tes moyens de commercialisation ?

Je vends surtout à l'export. Je participe aux salons Millésime Bio à Montpellier et à Bulles Bio en Champagne à Reims. Le plus dur est de se faire connaître, ça prend du temps. Les gens qui cherchent du bio sont plutôt intéressés par les vins tranquilles en bio, pas trop par le champagne. Le champagne bio touche des gens qui cherchent des choses très précises, aussi bien en France qu'à l'export. Ce sont des demandeurs d'histoire, d'un tout : ils veulent le vigneron, l'historique, l'évolution de la vigne... Ils cherchent des choses précises et des nouveaux goûts. Il faut se vendre et vendre son histoire pour bien valoriser sa bouteille.

Côté production de raisin bio, il y a encore peu d'acteurs qui achètent. Les coopératives commencent un peu car elles représentent des viticulteurs et peuvent donc expliquer une histoire aux clients, ce qui marche assez bien. Les clients veulent du champagne de vigneron et des goûts typiques, on est plutôt sur le produit que sur le bio réellement. Les pays à l'export sont très demandeurs. On assiste à un mouvement général des consommateurs qui veulent de moins en moins de produits chimiques dans le champagne, sur lequel le bio peut se positionner.



Propos recueillis par  
Mathilde LE TRAOU

## AMALGAME ENTRE BIO ET ABATTOIRS DÉFAILLANTS : ÇA SUFFIT !

Le 2 novembre, l'association L214 a dénoncé « l'abattoir bio » de Lacs (Indre) pour des pratiques maltraitantes envers les animaux. Le lendemain, le ministre de l'Agriculture demandait la fermeture de l'établissement et une enquête administrative.

Si la diffusion de ce montage vidéo montrant des cas de maltraitance a légitimement ému ceux qui l'ont regardé, quel lien y-a-t-il entre ces images et la certification bio de cet établissement, c'est-à-dire la possibilité pour l'abattoir d'abattre des animaux issus de l'agriculture biologique ?

Il faut savoir que la part de l'activité bio de l'abattoir ne représente que 5 % du total des animaux abattus.

Ensuite, les contrôles pour agréer un abattoir en bio vérifient surtout qu'aucun contact ne peut avoir lieu entre viande bio et conventionnelle, et la stricte utilisation de produits homologués en bio pour le nettoyage et la désinfection. Tout ce qui relève du respect des normes sanitaires et de bien-être animale est contrôlé obligatoirement et uniquement par les services de l'État, à travers la présence systématique d'un vétérinaire inspecteur.

Les éleveurs bio, qui s'imposent des règles fortes en matière de bien-être de leurs animaux pour qu'ils soient le plus heureux possible pendant leur vie (accès au plein air, pas d'hormones ni d'OGM, durée d'élevage longue, litière obligatoire...), sont les premiers choqués lorsqu'ils découvrent de telles images. Les éleveurs bio exigent depuis longtemps de l'État que celui-ci se donne les moyens d'assurer une mort digne à leurs animaux en toutes circonstances, sans malheureusement être entendus.

Extrait du communiqué du Grab de Bio Centre  
(12/11/2018)

## L'ARBORICULTURE BIO EN GRAND EST : DE PLUS EN PLUS DE FRUITS BIO !

Dans sa dernière publication, l'observatoire de la Bio en Grand Est montrait l'augmentation régulière des surfaces en arboriculture et petits fruits bio et conversion. Elles ont doublé en 5 ans, passant de 560ha en 2012 à 1130ha en 2017. Avec 400 producteurs, cela nous donne une moyenne de 2,8ha par producteur. Mais cette moyenne englobe des fermes dont l'orientation principale est l'arboriculture (74) et des fermes avec de très petits ateliers. En Lorraine par exemple, certains producteurs de mirabelles comptent plusieurs dizaines d'ha, alors que certains maraîchers font 2000m<sup>2</sup> de petits fruits... Néanmoins, ces chiffres laissent à penser qu'il y aura beaucoup de fruits bio en Grand Est cette année.

La seconde raison à cela, c'est le bilan positif de la saison 2018. Après une année catastrophique, notamment en Lorraine, les productions de pommes, poires et mirabelles ont été plutôt bonne, voire « monstrueuses » selon certains arboriculteurs. La saison de récolte en mirabelles a été particulièrement longue, car non interrompue par une phase pluvieuse.

Au niveau national, la commission fruits et légumes de la FNAB a fait le bilan : une récolte très bonne sur toute la façade Est de la France, du Nord à la région PACA et Occitanie. Pour l'instant, la commercialisation bénéficie du manque de stock de l'année dernière, avec un maintien des prix, mais nous connaissons les risques de la mise en concurrence entre producteurs.

En Grand Est, comment faire pour maintenir un esprit de travail entre collègues plutôt qu'une concurrence ?

En Lorraine, l'accompagnement des installations en maraîchage bio a permis d'apaiser les tensions générées par de nouvelles arrivées (plus d'une dizaine par an) : les chargés de missions du CGA de Lorraine se rendent chez les porteurs de projets et facilitent les rencontres avec les maraîchers plus anciens sur le territoire.

Des arboriculteurs ont également choisi de se rencontrer régulièrement pour mettre en place des projets collectifs : extraits fermentés d'ortie en commun, outils de transformation, confusion sexuelle... Autant de sujets abordés par le GIEE « Côte de Meuse », animé par le CGA de Lorraine, et composé d'une dizaine d'arboriculteurs, viticulteurs et maraîchers.

En Alsace, la marque Fruits et Légumes Bio d'Alsace est un réel espace de discussion entre arboriculteurs adhérents, notamment sur les aspects commerciaux, permettant à chacun de mieux se connaître et de faire évoluer la filière ensemble.

Pour échanger, les arboriculteurs bio du Grand Est peuvent déjà prendre date : la réunion annuelle aura lieu le lundi 1er avril, lors du Forum Maraîchage et Arboriculture Bio du Grand Est, à Courcelles Chaussy !



Camille FONTENY  
Yoan MICHAUD

## RÉFLEXION SUR LA COMMERCIALISATION : DES PRODUITS BIO

La croissance de la production bio est très forte et le marché des produits alimentaires bio a progressé de 17% entre 2016 et 2017<sup>1</sup>.

De nombreux producteurs priorisent la distribution via des circuits courts: vente directe, marché locaux, drive, AMAP, magasin de producteurs etc. Dans la période actuelle de croissance forte de la demande et de déficit de l'offre cette structuration est très intéressante pour la maîtrise du marché par les producteurs.



En revanche, ces circuits de vente sont moins adaptés au milieu urbain où réside pourtant 50% de la population. C'est pourquoi de nombreux magasins spécialisés bio se développent tout comme les rayons bio des grandes et moyennes surfaces (GMS). Certains grands groupes créent leur chaîne de magasins spécialisés tel que Casino sous l'enseigne Naturalia. **L'année 2017 a ainsi marqué un tournant : la croissance des ventes de produits biologiques dans les GMS a dépassé celle des autres circuits de distribution.** Et la politique commerciale des GMS est connue : jouer sur les prix pour l'attractivité et garder les meilleures marges commerciales.

Quand l'état d'équilibre du marché sera atteint, se posera la question de la dépendance des producteurs aux exigences de la grande distribution. Pour anticiper et créer un contrepoids ne serait-ce pas opportun de développer une commercialisation sous forme coopérative d'intérêt collectif (SCIC) ?

La finalité de ces sociétés est de porter un projet collectif orienté vers le développement local. Trois catégories de personnes doivent être sociétaires : les salariés, les producteurs et les consommateurs. Acteurs de la réussite de la SCIC, ils participent au projet de la SCIC. Et de belles réussites régionales existent : 16 ans après sa création, la SCIC de Bio-Vair à Vittel témoigne d'une excellente santé financière, lui permettant de s'agrandir pour répondre à la demande croissante.

<sup>1</sup>. données de l'agence bio



Aziliz HAYER  
Hubert THIEBAUT



Amandine LAURENT

### BRÈVES

#### CONVERSION BIO GRANDE CULTURES

Une formation conversion grandes cultures biologiques s'est déroulée à Châlons en Champagne le 13 et 14 novembre dernier. Les 14 participants ont participé à différents modules : Un module général sur la présentation de l'agriculture biologique, les filières AB en région, les étapes de la période de conversion, les aides ainsi que les démarches à effectuer pour le passage en bio. En fin de matinée, Thomas Herbin du CDER a détaillé l'approche économique des fermes bio au niveau régional. La seconde partie de la journée s'est passée chez Didier et Frédéric Lambin, producteurs bio à Coupéville (51). Les échanges entre les participants et avec Didier ont été très riches et ont permis de lever certains freins techniques et psychologiques à la conversion. La visite de parcelles et la présentation du matériel de désherbage mécanique ont été également très appréciés car Didier a pu expliquer la façon dont il travaille, et les changements opérés sur la ferme suite à son passage en bio.

Le lendemain, une journée ciblée sur les techniques culturales en bio a été animée par Grégoire Fauvain, conseiller bio à la Chambre d'Agriculture de la Marne. Les bases agronomiques des rotations bio, la gestion de la fertilisation et de l'enherbement ainsi que les types de matériels à acquérir pour le passage en bio ont permis aux participants d'appréhender les différents enjeux de la conversion. Merci à l'implication des participants pour leurs échanges très constructifs qui ont permis de faire évoluer le groupe tout au long de la formation. Une seconde session est prévue à Châlons en Champagne le 18 et 19 décembre, ainsi qu'une autre à Troyes le 30 et 31 janvier 2019.



 **VEND.** Trieur Thrion 25 quintaux bon état.  
Contact : GUILLAUME Jean-François, SIGNY-MONTLIBERT (08)  
03 24 22 66 44

 **VEND.** 600 quintaux de méteil, avoine de printemps, orge de printemps, pois C2 de bonne qualité.  
Contact : GUILLAUME Jean-François, SIGNY-MONTLIBERT (08)  
03 24 22 66 44

 **VEND.** Plusieurs veaux femelles 3 sem à 1 mois race montbéliarde, bio. L'élevage est au contrôle laitier et toutes les données vous seront communiquées.  
Contact : SCHMITT Pierre, RANSPACH LE HAUT (68) - 03 89 68 09 16  
petiteprairie@orange.fr

 **VEND.** Vend 18 balles rondes de paille de pois C2 de bonne qualité. Contact : LINGUET Bertrand, GOMONT (08) - 06 07 02 47 36

 **CHERCHE.** Boucher avec certification AB cherche producteurs bio souhaitant faire découper et transformer : porcs, veaux, boeufs, volailles, agneaux. Laboratoire CE avec prestations de service. Contact : CAUDY Fabrice, HESTROFF (57)  
03 87 39 92 48 - 06 09 60 26 06  
fabrice.caudy@gmail.com

 **VEND.** Une dizaine de génisses limousines bio d'environ 18 mois. Contact : BOHR Philippe, REDANGE (57)  
06 13 08 53 60

 **CHERCHE.** La coopérative PAMbio, magasin bio et tiers lieu à Pont à Mousson recherche partenaires, producteurs, fournisseurs, pour développer son offre de produits bio locaux.  
Contact : LUPUS Sophie, PONT-A-MOUSSON (54) - 06 81 24 49 40  
bienvenue@pambio.fr

 **VEND.** Vaches, génisses pleines ou génisses prêtes, veaux ainsi que différentes catégories d'animaux de race Holstein. Très bon niveau en fonctionnel, CL, Upra. Plus de 25 années de sélection bio.  
Contact : BREHM Pierre, BOUXWILLER (67)  
06 75 00 41 10  
ferme.tiergarten@aliceadsl.fr

 **VEND.** 16 broutards mâles + 6 femelles de 5 à 8 mois. Race limousine et croisés. Certifiés bio. Prix à discuter.  
Contact : THIS Jean-Marc, BAN DE SAPT (88) - 06 83 21 68 38

 **VEND.** Veaux femelles race brune de 15 jours de 1 mois. En bio. Contact : GAEC de Chadenas, COURCELLES (54) - 06 70 42 76 58

 **CHERCHE.** Recherche taureau simmental pour reproduction. Contact : LAURENT Mathieu, NORROY (88)  
06 13 15 65 73

 **VEND.** Troupeau laitier bio suite à une évolution de l'exploitation vers un troupeau allaitant. Race 66/66/66 ou 66/46/39 écorné et non écorné, indemne IBR, en logette, traite en salle de traite. Constitué de 5 veaux femelles de 4 mois / 12 génisses de 12 à 15 mois / 18 génisses à saillir qui sont avec le taureau depuis le 10 octobre / 16 génisses pleines vèlage à partir de décembre / 19 vaches taries pleines de 7 mois pour 6 d'entre elles, de 6 mois pour 3, de 5 mois pour 5, de 4 mois pour 1 et de 3 mois pour 3 sachant qu'une est à fouiller pour déterminer le vèlage.  
Contact : MAHUT/WARZEE Ludivine/Etienne  
06 89 84 75 35 / 06 37 67 81 08

 **CHERCHE.** Un ou une employé de formation commerciale qui maîtrise l'informatique allemand et anglais, pour la vente au caveau (période des marchés de Noël aussi le samedi et dimanche) & animation en magasin (fiche de poste sur demande). Envoyer un CV avec lettre de motivation manuscrite scannée à vinsbecker@orange.fr  
Contact: SAS BECKER. Jean-Philippe, ZELLENBERG (68)  
infovinsbecker@orange.fr

 **CHERCHE.** Tracteur pour pièces internationales 624 à 1455. Moteur de batteuse 6 cylindres Perkins et inter. Contact : FLAS Roger, ANOR (59) - 06 84 96 73 37

 **VEND.** 600kg de féveroles bio à 17% d'humidité bonnes pour applatir pour l'alimentation animale.  
Contact : FRANCOIS Régis, CORNAY - 06 12 83 78 16  
fregiscaro@orange.fr

 **VEND.** Bélier vendéen bio né en avril 2017 très docile et très calme Mis à la lutte avec succès en octobre 2017. Prix : 300 euros A venir chercher sur place.  
Contact : EARL MERCIER Fabien, FAUX-VILLECERF (10)  
06 61 55 72 86  
elzeard10@gmail.com

 **CHERCHE :** Ferme maraîchère biologique alsacienne cherche différents profils et compétences :  
- Chauffeur mécanicien  
- Préparatrice de commande et vendeuse  
- Chef d'équipe en maraichage sous serre  
- Ouvrier maraicher  
Contact: eric.mercier68@gmail.com

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

Vous êtes à la recherche ou vous avez à vendre des **fourrages bio**, des **céréales** et/ou des **animaux**, vous recherchez un **repreneur**, un **emploi**, un **stage** ? Faites le savoir sur la bourse d'échange de Bio en Grand Est !



## AGENDA

### LES RENDEZ-VOUS SUR L'AB EN GÉNÉRAL

#### AG extraordinaire de la FRAB Champagne-Ardenne

5 décembre 2018 à 10h00 - Lieu : Complexe Agricole du Mont-Bernard, Bâtiment France Luzerne, 51 000 Chalons-en-Champagne  
 Deux sujets : Bio en Grand Est et point d'étape sur les projets filières  
 14 h : Journée inter GABS du territoire Champagne-Ardenne  
 Pour s'inscrire: frab@biochampagneardenne.org - 03 26 64 96 81

#### AG extraordinaire de l'OPABA

10 décembre 2018 à 10h00  
 Au Domaine Achillée, 50 rue de Dambach 67750 SCHERWILLER  
 Deux sujet: Bio en Grand-Est et réglementation bio Européenne.  
 Visite du chais dans l'après midi.  
 Pour s'inscrire: contact@opaba.org - 03 89 24 45 35

#### AG extraordinaire du CGA Lorraine

11 décembre 2018 de 9h30 à 12h  
 à la Maison de la Vie Associative et du Temps Libre  
 15 rue du 8 mai, 54520 LAXOU  
 10h à 11 h : Assemblée Générale Extraordinaire (A.G.E.)  
 11h à 12 h : Débat sur la représentation paysanne dans le réseau des acteurs de la bio  
 Pour s'inscrire : cga.bio@wanadoo.fr - 03 83 98 49 20

#### Atelier Éleveurs / Polyculteurs

Construction d'une boîte à outils afin de faciliter les échanges directs (herbe et mélanges céréales/protéagineux)

7 décembre 2018 de 10h à 13h - Lieu : Colmar (68)  
 Pour s'inscrire : GIRARD Danaé / danae.girard@opaba.org - 06 70 37 06 22

#### Formation

Traitement physique de l'eau en agriculture  
 17-18-19 décembre 2018 - Lieu : Wintzenheim (68)  
 Pour s'inscrire (avant le 5 décembre) :  
 Sylvie Réant - ATON-ATL - www.aton-atl.com  
 03 88 91 23 12 / 06 22 18 71 96

#### Ciné-débat

Découverte de l'agriculture biologique et du Bien-être Animal autour du film : Le Veau la Vache et le Territoire

Vendredi 14 décembre 2018 à 18h - Lieu : Rendez-vous à la Médiathèque de Poix-Terron 08430, Route de Montigny - Gratuit  
 Renseignements et inscriptions Champagne Ardenne Nature Environnement :  
 cane.assos@ntymail.com - 06 41 40 88 02

### LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION VÉGÉTALE

#### Formation

L'agriculture biologique, une piste d'avenir pour ma ferme ?  
 3 décembre 2018 - Lieu : Sélestat (67)  
 Pour s'inscrire:  
 GALL Julie / julie.gall@opaba.org - 06 24 06 79 90

#### Formation

Produire et cultiver des légumes de plein champs bio, focus : carottes, oignons, betteraves rouges.  
 5 et 6 décembre. 2018 - Lieu : Châlons-en-Ch.(51)  
 Pour s'inscrire :  
 FOUCHER Lise / l.foucher@biochampagneardenne.org - 03 26 64 97 09

#### Formation

Prévenir les maladies du bois en modifiant son mode de taille  
 6 décembre. 2018 - Lieu : Talus-Saint-Prix (51)  
 Pour s'inscrire : LE TRAOU Mathilde / m.letrou@biochampagneardenne.org

#### Formation

Les préparations à base de plantes et huiles essentielles pour soigner les plantes. Avec Eric Petiot  
 12, 13, 14 décembre 2018 - Lieu : Belleray (55)  
 Pour s'inscrire (1 place restante)  
 MICHAUD Yoan / ymichaud.cga@orange.fr - 07 82 92 88 54

#### Formation

Convertir ma ferme céréalière en bio  
 18 et 19 décembre. 2018 - Lieu : Châlons-en-Ch.(51)  
 Pour s'inscrire :  
 LAURENT Amandine / a.laurent@biochampagneardenne.org  
 06 88 28 37 68

#### Formation

Maîtriser les étapes des céréales bio du semis à la collecte : assolement, moisson, tri, stockage. Avec Nicolas Thibaud et Anne Morellato (Probiolor)  
 21 et 28 janvier + 28 février 2019 - Lieu : Rollainville (88), Chaouilley (54), Valleroy le sec (88)  
 Pour s'inscrire:  
 MICHAUD Yoan / ymichaud.cga@orange.fr - 07 82 92 88 54

### LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION ANIMALE

#### Formation

Prendre soin des pieds de ses vaches : prévenir les boiteries  
 3 et 11 décembre 2018 et 15 janvier 2019 - Lieu : Pfaffenhoffen et Littenheim (67)  
 Pour s'inscrire :  
 GIRARD Danaé / danae.girard@opaba.org - 06 70 37 06 22

#### Formation

Estimation de conformation de bovins vifs et classement carcasse  
 11 décembre 2018 - Lieu : Abattoir de Mirecourt (88)  
 Pour s'inscrire :  
 SCHEEPERS Elise / escheepers.cga@orange.frg - 07 68 20 71 74

### LES RENDEZ-VOUS GRAND PUBLIC

#### Projet Alimentaire Territorial - Soyons Food !

13 Décembre 2018 de 17h à 21h - Lieu : Mulhouse (67)  
 L'alimentation et l'agriculture vous intéressent ? Vous avez des idées ou un projet dans ce domaine ? Que vous soyez producteurs, étudiants, transformateurs, consommateurs.  
 Rejoignez-nous et imaginons ensemble de nouvelles solutions pour une agriculture durable et une alimentation saine, locale et accessible à tous !  
 Contact : regis.kraemer@mulhouse-alsace.fr

#### Dégustation Vins Bio

14 décembre 2018 à partir de 18h30 - Lieu : Strasbourg  
 Marché Off de Noël Strasbourg  
 En plein cœur de Strasbourg, venez découvrir et échanger avec des vignerons et déguster une sélection de vins d'Alsace bio : vins de cépages, de terroirs, naturels, pinots noirs et crémants d'Alsace.  
 Participation de 2 (verre offert)  
 Contact :  
 RIBEIRO Sylvia / sylvia.ribeiro@opaba.org