

DOSSIER

Reconnaissance de nos spécificités : des légumes bio pour le Grand Est

page 6

PORTRAIT DU MOIS

Rencontre avec Alain et Sébastien VINCENT, Éleveurs de Blondes d'Aquitaine à Maizières-lès-Vic (57)

page 10

LES CHIFFRES DE LA BIO
2018 EN GRAND EST
page 3

« PAS DE TOMATES BIO
EN HIVER », DÉJÀ 40 000
SIGNATAIRES, 6 NOUVELLES
ORGANISATIONS REJOignent
LE MOUVEMENT
page 4

SUBSTANCES NATURELLES
EN PRODUCTION VÉGÉTALE :
RETOUR SUR LES JOURNÉES
TECHNIQUES DE L'ITAB
page 12

BIODIVERSITÉ ET FERMES
BIOLOGIQUES :
DE NOUVEAUX PROJETS
EN PERSPECTIVES
page 14

ACTUALITÉS

- Les chiffres de la bio 2018 en Grand est p. 3

NOTRE RÉSEAU

- « Pas de tomates bio en hiver », déjà 40 000 signataires, 6 nouvelles organisations rejoignent le mouvement p. 4
- Les céréales anciennes au cœur du réseau bio p. 5

DOSSIER

- Reconnaissance de nos spécificités : des légumes bio dans le Grand Est p. 6

PORTRAIT

- Rencontre avec Alain et Sébastien VINCENT, Éleveurs de Blondes d'Aquitaine à Maizières-lès-Vic (57) p. 10

TECHNIQUE ET FILIÈRES

- Substances Naturelles en production végétale : retour sur les journées techniques de l'ITAB p.12
- Les fermes bio améliorent les performances des colonies d'abeilles p. 13
- Biodiversité et fermes biologiques : de nouveaux projets en perspectives p. 14

ANNONCES

AGENDA

EDITORIAL



Dany SCHMITT

Quelles valeurs pour la bio de demain ?

L'AB française a connu ces dernières années un développement soutenu, voir fulgurant, grâce entre autres à un travail de l'ensemble du réseau bio sur l'accompagnement des conversions, d'une exemplarité des producteurs, transformateurs, metteurs en marché et évidemment d'une forte implication de la part des consommateurs, le tout appuyé sur des valeurs fortes agricoles, sociétales et environnementales.

Ce développement nous l'avons voulu, nous le voulons toujours, mais pas à n'importe quel prix ni à n'importe quelles conditions.

Grâce à une demande importante, de nombreux acteurs de toutes branches sont aujourd'hui attirés par l'AB ou du moins surtout par la promesse de résultats économiques que celle-ci semble promettre, en laissant de côté toutes les valeurs historiques de l'AB.

Les tiraillements autour du cahier des charges européens sont légions depuis de nombreuses années, mais toujours pour tirer vers le bas, en ramenant les producteurs vers le système mendiant que nous connaissons bien.

L'action nationale interdisant le chauffage hivernal des serres de production de légumes, la taille des élevages de volailles ou d'autres espèces animales illustre bien ce propos.

L'AB aujourd'hui se doit de garder et de mettre en avant ses valeurs historiques, la saisonnalité n'est pas un leurre, l'engagement en faveur d'une vraie justice sociale envers les agriculteurs et leurs salariés est incontournable, la promesse d'une biodiversité riche et variée est indispensable.

Certes l'AB des territoires doit se doter d'outils collectifs avec des filières efficaces et identifiées. Là aussi le réseau bio est au travail depuis longtemps mais Rome ne s'est pas construite en 1 jour !

La consommation de produits bio continue à évoluer, pour cela il faudra que notre réseau soit capable de porter les valeurs fortes qui l'ont emmené au niveau actuel !

Soyons solidaires pour interdire tous types de dérives consuméristes.

Le travail d'un cahier des charges national longtemps repoussé finira-t-il par voir le jour à l'image de nos voisins allemands et suisses avec leurs cahiers des charges privés ??

L'histoire de l'AB française n'est pas dépassée mais riche de ses fondements. Alors portons collectivement haut et fort toutes ses valeurs.



• Bio en Grand Est •

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

MENTIONS LÉGALES

Directeur de publication : Julien SCHARSCH

Co-rédacteurs en chef : Matthieu BURGAUD et Sébastien DUSOIR

Crédit Photos : Bio en Grand Est

Impression : SharePrint

Publication gratuite

Réalisé avec le soutien financier de l'Agence de l'eau Rhin-Meuse, du Conseil Régional Grand Est et de la DRAAF

Numéro : 20 - juillet 2019

ISSN : 2558-7668

NOUS CONTACTER :
com.biograndest@gmail.com

LES CHIFFRES DE LA BIO 2018 EN GRAND EST

UN RYTHME DES CONVERSIONS TRÈS SOUTENU.

En région Grand Est, l'agriculture biologique continue sa progression avec un record de conversions. En 2018, 312 exploitations se sont engagées en bio, un chiffre qui n'avait pas été atteint depuis 2010.

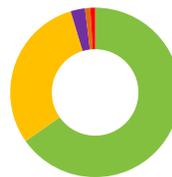


Cette dynamique est également nationale, avec une progression des surfaces bio de +15 % en 2018 (contre +16% en 2017 et +17% en 2016). C'est en 2019 que les nouvelles surfaces engagées en 2016 seront certifiées en bio et généreront sur le marché des volumes de produits bio en forte progression.

C'est dans le département de la Haute-Marne que l'on observe la plus forte progression avec +80 % de surfaces conduites en bio par rapport à 2017. L'Aube (+40%), la Marne (+29%) et la Meurthe et Moselle (+20%) sont également des départements en forte croissance. Les taux de progression des autres départements sont restés plus modestes pour la surface en agriculture biologique, mais toutefois une dynamique en nette accélération en région avec +15 % des surfaces bio en 2016, +9,6% en 2017 et un taux de +16 % en 2018. Avec 2 534 fermes en Grand Est, c'est 5,5 % des exploitations de la région qui sont en bio.

Toutes les filières sont concernées par un développement des fermes et des surfaces en conversion. Mais c'est surtout en productions végétales qu'il y a eu le plus de nouveaux engagements de fermes bio et tout particulièrement en céréales (110) et viticulture (86 nouveaux producteurs). Des engagements ont également eu lieu en fruits et légumes (37) et plantes aromatiques et médicinales (3). En 2018, ce sont 20 674 ha qui ont été engagés en bio en cours d'année (surfaces en 1ère année de conversion). La part de la SAU du Grand Est en agriculture bio a atteint 4,9 % soit un taux qui reste inférieur à la moyenne nationale de 7,7 %. Pour l'élevage, le nombre d'engagements en exploitations bovins laits et viandes a été moins important qu'en 2017 (36 fermes engagées), il y a également eu 7 engagements en élevage de volailles, 7 en petits ruminants et 8 en apiculture.

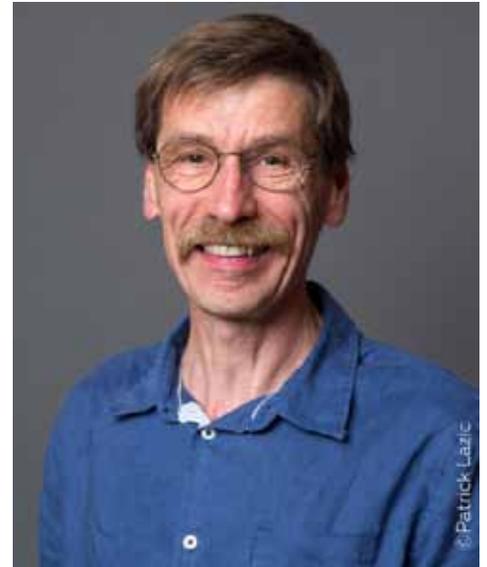
Surface des différentes productions (en ha)



Frédéric DUCASTEL
frederic.ducastel@biograndest.org

BRÈVES

PHILIPPE HENRY, PRÉSIDENT DE L'AGENCE BIO



Philippe Henry, producteur bio lorrain et ancien administrateur de Bio en Grand Est a été élu Président pour deux ans par les membres du conseil d'administration de l'Agence BIO.

Très impliqué dans le développement de l'agriculture biologique, Philippe Henry est convaincu de la nécessité de le faire collectivement. C'est pourquoi durant 9 ans, il a pris la présidence de PROBIOLOR, coopérative céréalière 100% bio de Lorraine. Il a également siégé de nombreuses années au conseil d'administration du CGA de Lorraine. En 2012, il a participé à la création des coopératives céréalières lorraines : la Sica EST ALI BIO. Toujours dans cette même perspective, Philippe Henry est en parallèle membre du comité de bassin et administrateur de l'Agence de l'Eau Rhin-Meuse, où il représente les producteurs bio, et est mandaté par le réseau FNAB.



Sébastien DUSOIR
sebastien.dusoir@biograndest.org



BRÈVES

ARRIVÉE DE CAROLE TONIN



Début juin, j'ai pris la suite de Julia Sicard au poste d'animatrice du GAB des Vosges pour développer l'AB et travailler sur les filières, accompagner

les producteurs bio et sensibiliser à l'AB agriculteurs et consommateurs. Par ailleurs, j'anime le Pôle Conversion Lorraine. J'assure notamment l'organisation du Mois de la Bio.

Diplômée en Sciences agronomiques à Nancy, j'ai travaillé sur les interactions sol-plantes-mycorhizes. Par la suite, motivée par les valeurs de l'AB, j'ai fait le choix de suivre une licence professionnelle en Agriculture Biologique Conseil et Développement. J'ai ensuite rapidement rejoint le GAB de l'Ardèche. Dans le cadre du réseau InPACT (Initiatives pour une agriculture citoyenne et territoriale), j'ai rencontré plus de cent lycéens et étudiants pour évoquer avec eux l'AB et les freins à l'installation en AB. J'ai ensuite rejoint le réseau Cocagne comme animatrice des adhérents en charge de la commercialisation, des approvisionnements, des marchés et du programme Paniers solidaires, je suis ravie de travailler maintenant chez Bio en Grand-Est pour accompagner la conversion et développer l'AB.



Carole TONIN
carole.tonin@biograndest.org



« PAS DE TOMATES BIO EN HIVER », DÉJÀ 40 000 SIGNATAIRES, 6 NOUVELLES ORGANISATIONS REJOignent LE MOUVEMENT

L'année 2018 est une année record en conversions bio, une dynamique qui s'explique notamment par la confiance des consommateurs dans le label. Pour maintenir cette confiance et protéger le label bio des dérives industrielles la FNAB, Greenpeace, la Fondation Nicolas Hulot et le Réseau Action Climat ont lancé une mobilisation contre la production de fruits et légumes bio hors saison. Déjà 40 000 personnes ont signé cette pétition demandant au ministre de l'agriculture de se prononcer en faveur d'un encadrement strict du chauffage pour les serres bio.

6 NOUVELLES ORGANISATIONS REJOignent LE MOUVEMENT

La plateforme commerce équitable France, WECF, Bioconsom'acteurs, Justice Pesticide, la Communauté Ecotable et Bon pour le climat rejoignent le mouvement pour protéger le label bio des dérives de l'industrialisation. Pour Marion Favre, Secrétaire générale de la Communauté Ecotable, « L'un des tous premiers critères d'une alimentation durable et du label Ecotable est le respect de la saisonnalité. Pour demeurer un gage de qualité auprès du consommateur et une agriculture respectueuse de l'environnement, l'agriculture biologique ne peut pas s'envisager sous serres chauffées ».

OUI À LA PRODUCTION BIO FRANÇAISE, NON À L'INTOX !

Certains prétendent respecter les saisons en remplissant nos étals dès la fin du mois de mars de tomates bio françaises produites sous serres chauffées. « Produire des tomates à partir d'avril à plein régime, ça veut dire chauffer les serres à 20 degrés en janvier, février et mars. Même avec des énergies renouvelables ça n'est pas un usage « raisonnable » de l'énergie¹ comme le label bio l'exige » explique Jean-Paul Gabillard, secrétaire national légumes à la FNAB. Aujourd'hui, le marché de la « tomate de printemps » conventionnelle est en crise de surproduction aboutissant à la destruction de centaines de tonnes de tomates. « L'enjeu aujourd'hui c'est d'avoir plus de bio française de saison et pas une bio française dégradée. Bio origine France doit rimer avec qualité, c'est le pari que font les paysans et paysannes du réseau FNAB » conclut Jean-Paul Gabillard.

Retrouvez notre pétition sur bit.ly/nonauxserreschauffees

Contacts presse :

William Lambert - Chargé des relations presse FNAB - 06 03 90 11 19

Marion Favre - Secrétaire générale de la Communauté Ecotable - 06 82 35 84 47

Pauline Museux - Responsable communication Commerce Equitable France - 01 43 94 72 86

¹ Dans un communiqué de novembre 2018, l'association d'experts Négawatt rappelait que la maîtrise des consommations énergétiques doit être une priorité des politiques publiques énergétiques. https://negawatt.org/IMG/pdf/181126_cp_politique-energetique_des-mesures-a-la-hauteur-des-enjeux.pdf



Source : FNAB



LES CÉRÉALES ANCIENNES AU CŒUR DU RÉSEAU BIO

Les 15 et 16 juin derniers, Bio Grand Est participait à l'organisation de 2 événements sur les céréales anciennes à la ferme Moyses, en Alsace. L'objectif ? Relancer le travail pour la création de filières ou de micro-filières de blés anciens.

Le samedi, la « Fête Paysanne » a accueilli près de 800 personnes : preuve s'il en est de l'intérêt du grand public pour les questions des semences paysannes. Le dimanche était consacré à des rencontres de professionnels intéressés par les céréales anciennes. Prêt de 50 personnes, paysans, boulangers et meuniers, sont venus d'Alsace, mais aussi de la Marne, des Vosges, de Belgique... André Blouet et moi-même avons fait le voyage par curiosité, et pour représenter L'Or des Graines. Nous avons découvert la fabrication de pains à partir de mélanges de variétés « primitive » : mélanges de blés tendres, mais aussi seigle, grand épeautre, amidonnier... Nous avons surtout retenu l'accueil chaleureux de la ferme Moyses, et leur utilisation du blé « blanc de lorraine » dans leur mélange « parce qu'il fait un bon pain ».



Apéro offert par la ferme Moyses : pas de filière sans échanges conviviaux !

Ces rencontres ont eu lieu dans un contexte où d'autres initiatives émergent en Grand Est. Un projet de filière « blé-farine-pain » émerge dans le Pays de Chaumont, en lien avec le syndicat des boulangeries de Haute Marne. Probiolor vient de mener une réflexion sur une filière « blés anciens » ; et le Parc Naturel Régional de Lorraine lance une étude sur des micro-filières « blé-farine-pain » (non spécifique bio).

Le « marché » est là, avec de plus en plus de personnes qui souhaitent consommer des pains issus de variétés anciennes. Tout le monde semble s'accorder sur l'objectif de répandre la culture de ces céréales, pour qu'un maximum de personnes en bénéficie, et que la biodiversité augmente. Néanmoins, de nombreuses questions se posent.

Les variétés anciennes, développées par des passionnés, peuvent-elles répondre à tout type de marché ? Comment garantir l'origine de la farine de « blés anciens » chez un boulanger sans une marque ou une réglementation lourde ? Peut-on maintenir une confiance et une équité entre les acteurs au sein d'une filière longue ? Réunir les paysans, les coopératives, les meuniers, les boulangers autour de la table était un objectif pour Jean-Christophe Moyses. Bio en Grand Est poursuivra ce projet en Alsace, notamment grâce à Julie Gall et Alice Rodriguez de Bio en Grand Est.

LES PROCHAINES DATES SUR LES CÉRÉALES ANCIENNES

En Lorraine, le **lundi 8 juillet à 14h00 à Manoncourt-en-Woëvre**, L'Or des Graines fera visiter sa plateforme de 35 blés tendres, poulards et amidonniers. Plus d'infos : yoan.michaud@biograndest.org - 07 82 92 88 54

En Alsace, le conservatoire de céréales de printemps sera ouvert le **13 juillet matin, chez Richard Heckmann à Duppigheim**.

Plus d'infos : julie.gall@biograndest.org

BRÈVES



FÊTE DU LAIT BIO DANS LE GRAND EST

Bio en Grand Est a coordonné sa troisième Fête du lait bio (événement national FNAB). L'événement a rencontré un beau succès en région avec 6 fermes réparties sur tout le territoire : Alsace, Vosges, Meurthe-et-Moselle, Marne et Haute-Marne. Les fermes ont accueilli au total plus de 1900 visiteurs et ont servi 800 petits déjeuners. Un grand merci aux éleveurs qui ont ouvert leurs fermes à cette occasion ainsi qu'à leurs bénévoles qui ont largement contribué à la réussite de cette édition 2019. Rendez-vous l'année prochaine : le dimanche 7 juin 2020.



Sébastien DUSOIR
sebastien.dusoir@biograndest.org



RECONNAISSANCE DE NOS SPÉCIFICITÉS : DES LÉGUMES BIO POUR LE GRAND EST

La croissance en termes de marché de l'agriculture bio en France est exponentielle depuis 2011. Le chiffre d'affaire de l'agriculture biologique atteint 8 Milliards d'euros soit près de 4% de la consommation alimentaire. Les légumes Bio participent à ce développement et atteignent 582 millions d'euros de chiffre d'affaire en magasin bio, 407 millions en GMS (grandes et moyennes surfaces) et 296 millions en vente directe. Cependant la croissance est de +22% en GMS, +17,7% en magasin bio, + 6,3% en vente directe. C'est-à-dire que la part de marché diminue en vente directe et que les importations augmentent pour approvisionner la GMS. Face à cette rapide mutation et évolution du marché, cette croissance exceptionnelle, la multiplication des formes de distribution : l'inquiétude d'une bio à deux vitesses est d'actualité, c'est ainsi qu'Yves Leroux de l'ENSAIA de Nancy (L'école nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires) a introduit la réunion annuelle des maraîchers bio de Lorraine de cette année.

Ce contexte a été repris lors de tables rondes à l'occasion du Forum Maraîchage Bio du Grand Est le 1er avril 2019, avec ces préconisations « Si tout le monde n'était pas prêt à créer un tiers-lieu, le collectif est une obligation. Un collectif pour le territoire, un collectif pour la distribution... »

PAROLES DE PRODUCTEURS DE LÉGUMES BIO DU GRAND EST.

GILLES GUILLET

Je suis producteur de légumes bio de plein champ en Champagne-Ardenne depuis 20 ans avec 50 ha de légumes (pommes de terre, oignons, carottes, betteraves, panais) en grande partie commercialisés auprès de grossistes. Le marché est certes porteur mais je vois de grosses structures avec des projets de conversion à l'agriculture biologique qui risquent de déstabiliser le marché. La seule solution pour peser face aux distributeurs est de se fédérer entre anciens et nouveaux bio à venir.



Je suis admiratif du remarquable travail des maraîchers bio en vente directe, quant à leur mérite face à la complexité de leur métier, la diversité produite et le lien direct avec le consommateur qui leur permettent de maintenir leurs prix. Notre capacité à se fédérer entre légumiers et à maintenir les prix de vente sera un gage de réussite des maraîchers en vente directe.

Entre légumiers nous avons besoin de localiser l'offre, de massifier l'offre et mettre en avant nos spécificités. Il faut mettre en adéquation notre volume de production avec les besoins du marché, pour cela nous devons rencontrer collectivement les opérateurs, comprendre leurs besoins et y répondre.

Nous devons nous retrouver à l'échelle de la grande région, du Grand Est entre Champardennais, Alsaciens et Lorrains. A l'échelle de la Champagne-Ardenne nous avons pour projet la création d'une association pour la commercialisation voire le conditionnement.

DANY SCHMITT

Je suis producteur de légumes en Alsace sur 95 ha en bio depuis 50 ans. La Bio arrive à un tournant auquel je ne m'attendais pas et nous n'en sommes qu'au début. En tant qu'ancien Président de l'OPABA pendant une quinzaine d'années, j'ai toujours milité pour le développement de la Bio à tous et pour tous. En effet on ne peut pas dire que l'on travaille mieux que les autres mais qu'il ne faut

surtout pas qu'ils fassent comme nous au risque de nous prendre des parts de marchés. Il faut donc développer la production biologique et la consommation de nos produits, ce que nous avons réussi à faire. En Alsace, nous avons créé au côté de l'IFLA (interprofession des fruits et légumes d'Alsace) une marque de fruits et légumes d'Alsace Bio reconnaissable par un logo vert. Ce qui nous a permis une très forte communication ancrée sur l'image « Alsace » soutenue financièrement par le Conseil Régional.



Si en France, la Bio-industrielle se met en place à la limite du cahier des charges Bio Européen, en Allemagne les labels Bioland, Demeter, Naturland ou Bio-Suisse ont pris le relais de cette déviance possible du label Bio européen. Aussi, depuis l'an dernier, nous travaillons à la rédaction d'un cahier des charges similaire à ces labels outre Rhin. Nous souhaitons renforcer l'aspect environnemental, le côté social de nos fermes comme interdire le personnel détaché hors union européenne avec des conditions salariales autres que française. Aussi l'image, la crédibilité de l'image des fruits et légumes Bio d'Alsace s'en verraient renforcées et pérennisées. L'enjeu est de taille et le travail à réaliser reste important, en effet il faut faire passer le message auprès du consommateur final ce qui permettrait que notre marque et nos valeurs soient prioritaires auprès des grossistes vis-à-vis de la marque Bio-européenne.

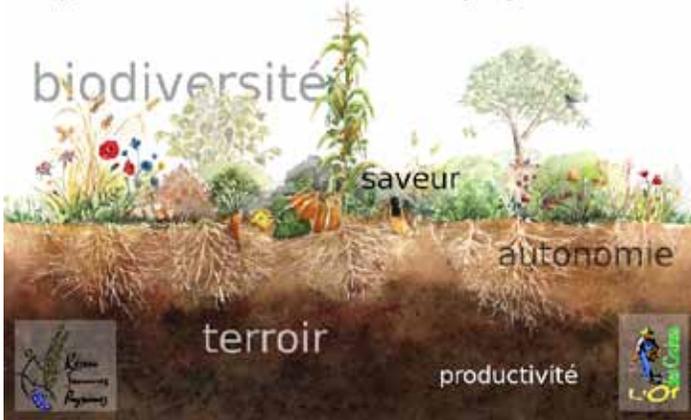
Si rien n'est encore fait, j'invite nos collègues légumiers de Champagne-Ardenne, Lorrains et Alsaciens à se fédérer afin d'ouvrir ensemble de nouveaux marchés qui sont à notre portée.

ANAIS DUMAY



Je suis maraîchère en Lorraine, avec mon conjoint depuis 2010. Nous sommes sur 6000 m2 et distribuons à 2 amaps, ainsi qu'une vente à la ferme. Je considère que nous avons trouvé notre rythme de croisière et n'avons pas envie de grossir (ni de réduire) même si nous constatons que la demande est importante. L'amaap réunit 9 producteurs et autant de produits différents. Si pendant longtemps, j'ai prôné le fait qu'il fallait un maraîcher par village, j'en suis revenue car aujourd'hui il y a 3 maraîchers sur la commune ce qui permet entre nous l'entraide et la solidarité entre paysans. On ne se repose pas sur nos lauriers pour autant, la vie est un renouvellement. Aussi en 2018, nous avons mis en place un « petit papier » qui explique la vie sur la ferme afin de mieux faire lien avec nos amapiens et transmettre nos valeurs. Nous avons également délocalisé l'amaap au centre du village de juin à septembre l'an dernier ce qui a permis à des personnes qui n'osaient passer la porte de notre ferme de gonfler la liste d'attente. Nous avons distribué une soupe avec nos légumes à la sortie de l'école pour encore créer du lien social. Toutes ces rencontres me rendent heureuse.

J'utilise des semences paysannes



J'invite tout ceux qui le souhaitent, via l'association L'Or des Graines (réseau semences paysannes) à afficher leurs valeurs et leurs pratiques via ce panneau.

JULIAN BOUTILLOT

Je me prénomme Julian et je suis artisan-maraîcher, je souhaite bien continuer à exister face à cette évolution des marchés et de l'industrialisation de la Bio. En effet, de plus en plus de clients qui sont les miens aujourd'hui, veulent des produits locaux, de qualité, frais et de saison et on sait que la grande surface va faire en sorte de répondre à cette demande. Je milite donc pour l'emploi du terme d'artisan-maraîcher qui mettrait en avant l'humain et son travail manuel. Ça peut être une grosse ferme, à partir du moment où le terme artisan est utilisé à bon escient, à partir du moment où on valorise du travail manuel, des savoirs-faire et un terroir. L'artisan fait du sur mesure, alors que l'industriel fait du standard. Les clients continuent à venir chercher chez moi le hors-standard.

Pour essayer de gagner mieux sa vie et avoir du temps libre et continuer à pouvoir être maraîcher, on a tendance à vouloir faire le chemin vers la facilité et à se mécaniser un peu plus ou à utiliser des produits phyto autorisés en bio. En fait, chaque étape pour se faciliter la vie, pour éventuellement gagner du temps ou faire baisser les prix pour être plus concurrentiel, c'est un pas vers du produit standard. Chacun doit être vigilant, même le « petit » maraîcher.

Pour à la fois assurer la diversité en termes de variétés, ou de typologie de produit pour un même légume et pour

pérenniser le métier de l'artisan-maraîcher, le client doit reconnaître l'homme qui produit les légumes.

Être artisan, c'est aussi la transmission, dans les autres corps de métier, c'est un métier qui se transmet de génération en génération, des gestes à apprendre plutôt que des mécaniques à faire marcher. Enfin, étant donné la diversité des possibilités qui s'offre à nous, chacun peut être complémentaire de l'autre. Si un légume labellisé Bio-européen est en concurrence avec un autre légume Bio-européen, un artisan-maraîcher se démarquera de son voisin. Je ne propose pas un label mais juste la diffusion d'un mot « l'artisan-maraîcher » qui sera dans la tête de tout le monde qui reconnaîtra l'homme derrière chaque légume.

HÉLOÏSE CLAUDON



Il y a 5 ans, je me suis formé à Courcelles-Chaussy puis pendant 4 ans j'ai travaillé au sein de la coopérative maraîchère, la GardenCoop. La ferme se situe à 20 km de Fribourg sur 9 ha et produit des légumes toute l'année. La spécificité de cette ferme est qu'elle est portée par 300 membres-coopérateurs qui sont propriétaires de l'outil de production. Chaque nouveau membre fait un dépôt de 400 euros qu'il reprend lorsqu'il décide de quitter la coopérative. Ce système permet une autonomie financière du projet et permet de ne pas être dépendant des banques.

Les membres-coopérateurs couvrent l'ensemble des coûts de production selon un budget prévisionnel qui comprend les semences, plants, amendements etc. ainsi que les 7 salaires des maraîchers (4,5 etp), le besoin de fonds de roulement et les imprévus. Il y a un tarif conseillé mais le

tarif reste libre, il y a un principe de solidarité entre les membres mais aussi avec les personnes qui produisent puisque nous avons un revenu assuré à l'avance. Cette autonomie financière nous met hors marché ou plutôt nous avons notre propre marché en interne. Grâce à cela, on peut développer une agronomie qui nous parle, on peut ainsi faire le choix d'utiliser que des semences paysannes, des rotations très longues, de réduire les énergies fossiles. La distribution en ville se fait avec des vélos et des charrettes ce qui est possible uniquement s'il y a un collectif qui porte le projet. Ce n'est pas à nous producteurs de forcer et de trouver une solution pour tous.

Le travail en collectif fait que nous avons des week-ends et 5 semaines de congés par an. Ce sont des choses qui font la durabilité du métier et de l'agriculture. Aujourd'hui je souhaite m'installer en Lorraine et j'ai envie de transposer mes bonnes expériences, pas forcément les mêmes mais un projet collectif. Quel potentiel dans notre région, qui est intéressé-e ?

EMMANUEL ANTOINE, DIRECTEUR DE MINGA. Directeur de MINGA (Fédération d'acteurs engagés dans une réflexion et d'initiatives pour promouvoir un commerce et une économie plus équitable) a participé à la table ronde lors du Forum maraîch', au côté de Franck Adams, Maître maraîcher au Luxembourg.

« Je ne présente pas un modèle duplicable sans occulter le contexte d'une mutation rapide du capitalisme, disruptif, de l'évolution des régimes politiques vers de l'autoritarisme, de la négation de la crise écologique Au lieu de se défendre contre un système industriel, il faut se concentrer sur la construction d'une alternative prometteuse et sortir d'une culture corporatiste. Sortir de la niche consiste à travailler avec d'autres corps de métier qui sont eux aussi inquiets de l'industrialisation des filières alimentaires.

La volonté est de peser dans les orientations des politiques publiques. Un certain nombre d'activités, comme par exemple le travail de sélection variétale, ne peuvent et ne doivent pas être financés uniquement par le marché. Au regard des enjeux liés à la biodiversité, elles doivent être financées en tant que service public.

Pour la construction d'un rapport de force qui soit déterminant, l'enjeu est l'organisation et l'implication des producteurs dans la vie de leurs organisations et le développement d'un profil clair parlant des produits Bio, Artisanaux et Locaux.

Le climat s'est un peu durci. L'industrialisation de la bio est devenue une réalité, un certain nombre de magasins [spécialisés] commencent à s'inquiéter car ils ont des problématiques d'approvisionnement. Finalement si on veut retrouver une bio qui soit reliée à un projet, il faut se réinscrire dans un enjeu de territoire, notamment en travaillant les semences variété de population qui ont un gros intérêt régional. Elles ne sont pas forcément adaptées au circuit long mais elles sont totalement pertinentes un niveau du territoire. »

Présentation d'une démarche collective de producteurs avec le réseau des magasins Biocoop.

<http://www.minga.net/convention-de-convention-de-co-investissement-avec-des-magasins-biocoop-en-bretagne-une-graine-davenir/>



De gauche à droite (Julian Boutillot, Dany Schmitt, Franck Adams, Héloïse Claudon, Emmanuel Antoine)



Nicolas HERBETH
nicolas.herbeth@biograndest.org



RENCONTRE AVEC ALAIN ET SÉBASTIEN VINCENT, ÉLEVEURS DE BLONDES D'AQUITAINE À MAIZIÈRES-LÈS-VIC (57)

Historique :

En 2001, Alain s'installe avec 2 autres agriculteurs hors cadre familial en système lait / céréales. En 2009, le GAEC se sépare et Alain s'installe seul sur 59 ha avec 12 vaches allaitantes. L'installation est doublée d'une conversion en bio. En 2015, via l'opportunité de racheter 40 ha, Sébastien s'installe. Les deux frères créent une SCEA en septembre 2015. L'exploitation arrive à 102 ha et 27 vaches allaitantes. Cette année 2015 voit aussi le début de l'augmentation du cheptel avec un peu d'achat. 11 ha sont loués en 2016. Ils sont rachetés en 2018 ainsi que 4 ha supplémentaires. 20 ha de location en plus amèneront l'exploitation à sa situation actuelle : 138 ha et 42 vêlages.

Pourquoi la conversion en bio ?

« Notre oncle était déjà en bio. Je (Alain) faisais beaucoup de prestation chez lui et je voyais qu'il y avait d'autres manières de faire, de produire. Je n'avais d'ailleurs jamais traité quand j'étais dans ma première association (lait + céréales). La nature peut nous donner à un certain niveau et ça ne sert à rien de presser plus. La naissance de mon fils a parachevé cette réflexion d'aller vers un mode de production plus respectueux de la nature. »

Vous avez tous les deux un travail à l'extérieur à temps plein. Comment faites vous pour corréliser travail sur l'exploitation et vos autres professions ?

« Il faut dire que nos emplois extérieurs nous aident plutôt. En effet, nous pouvons avoir une certaine souplesse pour gérer les urgences notamment.

Présentation de la ferme

Main d'œuvre : 2 + aide de la famille (oncle, famille)

SAU : 138 ha SAU dont

- 65 ha en cultures (40 ha en blé et 25 ha en orge - avoine - pois)
- 25 ha en prairies permanentes
- 48 ha en prairies temporaires

Productions animales : 42 vaches Blonde d'Aquitaine. Objectif : diminuer à 35/37 vêlages.

Débouchés :

Veaux sous la mère : vente en circuit court à Leclerc (12 veaux par an, majoritairement mâles car les femelles sont vendues à un voisin pour être engraisées). Ils vendent un veau par mois depuis avril 2018.

Ils travaillent avec Leclerc depuis 2 ans (1 an et demi en bio). Ils sont rentrés par l'intermédiaire du « veau lorrain ». Leclerc a ensuite demandé son agrément. Leclerc cherche un veau complet. Ils sont les seuls à le fournir. Le responsable de la boucherie cherche à développer le local. 70% des ventes c'est du circuit court, 80% de l'étal à la coupe vient de 25 km à la ronde autour de Sarrebourg

Ils vendent 3 - 4 veaux en vente directe (mâle ou femelle, ça dépend de la date, de la conformation). Abattage veaux à Sarrebourg.

L'objectif c'est d'avoir les veaux le moins longtemps possible.

Les femelles : ce qui n'est pas gardé ou passé en veau part chez un engraisseur de génisses en bio et qui commercialise en bio (notamment au Leclerc à Sarrebourg)

80% des veaux partent en bio.

Les réformes partent chez des négociants privés (Mantoux, Socobeval...)

Les productions végétales hors autoconsommation sont vendues à Dornier et Burgraff

Alain et Sébastien travaillent tous les deux à l'extérieur : Alain dans le BTP et Sébastien en tant qu'enseignant au lycée agricole de Château Salins.

Après, nous avons organisé notre travail de façon à être le plus efficace possible. En hiver, Alain gère les bêtes le matin (vers 4 /5 heures) avant d'aller au travail. S'il y a un souci, le relais sera pris par Sébastien avant de partir à son travail. Le travail du matin consiste à pailler, à donner le foin, à gérer les vêlages s'il y en a et à gérer les ennuis qui pourraient exister. L'alimentation est dans le couloir d'alimentation pour deux jours. Ainsi, un jour sur deux, il

y a « juste » à repousser le foin. Le paillage se fait également tous les deux jours. S'il y a tout à faire : paillage + préparation de l'alimentation pour les deux jours, il faut compter une heure de travail le matin. Le soir, le foin est repoussé et le grain donné aux bêtes.

Nous avons pris une caméra pour la surveillance et ça arrive à Sébastien de faire l'aller-retour dans la journée depuis Château Salins pour pouvoir gérer les



problèmes (un veau qui ne tète pas par exemple). Au niveau astreinte, nous faisons un week-end sur deux. Tout est préparé le vendredi soir pour la personne qui sera d'astreinte le week-end.

puisse être géré dès le départ par une personne. Par exemple, toutes les bêtes sont autour des bâtiments, ce qui apporte une certaine facilité dans la gestion de la surveillance.

« LA BIO DEMANDE BEAUCOUP DE TECHNIQUES, DE RÉFLEXION ET DE RETOUR AUX FONDAMENTAUX. »

Pendant l'été (juillet / août), c'est plutôt Sébastien qui s'occupe des travaux agricoles qu'il y a à faire. A l'inverse, pendant la période des foin, c'est Alain qui aura plus la possibilité de poser des jours pour aller travailler dans les champs.

Nous avons tout le matériel de fenaison (faucheuse en 6 mètres, andaineuse, faneuse en 11 mètres). Le pressage par contre se fait via la CUMA. C'est également la CUMA qui s'occupe de la moisson. Cette utilisation de la CUMA est très importante dans notre fonctionnement. Du fait que ce soit via ce fonctionnement que les bottes soient pressées, nous avons « juste » à nous préoccuper de rentrer celles-ci. D'ailleurs, souvent, elles sont rentrées le soir quand nous rentrons du travail. Nous avons fait en sorte que le troupeau

Ce qui est essentiel dans notre fonctionnement, c'est la communication. Nous devons être en lien en permanence. Dans l'idéal, nous essayons d'être réunis sur la ferme au moins une fois par semaine (même si c'est plutôt une demi-journée par semaine en ce moment). La deuxième notion indispensable : l'anticipation. Nous ne décidons jamais quelque chose la veille pour le lendemain. Nos différents travaux sont planifiés.

Le fait de travailler à l'extérieur nous permet de sortir de l'exploitation et de voir du monde. Ni l'un ni l'autre nous n'aurions pu rester dans notre exploitation sans avoir d'interaction avec le monde hors agricole. »

Vous avez des liens avec l'enseignement tous les deux, Alain en tant que jury d'examens, Sébastien en tant qu'enseignant. Sentez vous une évolution dans la façon dont les élèves appréhendent l'agriculture bio ?

« C'est sur que le public d'aujourd'hui a changé de celui d'il y a 10 ans. Certes, ils ne sont pas tous partants pour aller vers la bio mais ils sont conscients des problèmes de santé, d'écologie. Ils comprennent qu'il y a une certaine limite mais ils ne sont pas tous prêts à changer. Ces différents thèmes abordés : autres méthodes de lutte, autres conduites de troupeau ou d'assolement, autres techniques sanitaires ..., je (Sébastien) les enseigne depuis 20 ans. C'est depuis 5/6 ans que j'ai l'impression que les élèves y sont plus sensibles.

Il n'y a pas de « coupables » à désigner : étudiants, enseignants, parents... Toutes les parties sont liées et avancent, doivent avancer de concert pour aller vers l'amélioration de l'agriculture. L'agroécologie, par exemple, est dans les référentiels de formation depuis bien longtemps. Cependant, les étudiants n'étaient peut être pas prêts à l'entendre. Le fait que la ferme de la Marchande (la ferme du lycée) soit passée en bio ne veut pas dire que l'enseignement à Château Salins se soit tourné exclusivement vers l'agriculture biologique. Mais cela permet de reparler association de cultures, conduite de pâturage, luttés alternatives...»



Propos recueillis par
Elise SCHEEPERS
 elise.scheepers@biograndest.org

SUBSTANCES NATURELLES EN PRODUCTION VÉGÉTALE : RETOUR SUR LES JOURNÉES TECHNIQUES DE L'ITAB

L'ITAB a organisé le 10 et 11 avril dernier, deux journées techniques consacrées aux substances naturelles en production végétale. Un point sur l'actualité réglementaire a été présenté ainsi que de nombreux résultats de recherche et d'expérimentation sur les extraits végétaux, le sucre, les huiles essentielles ou encore les substances minérales.

Les préparations naturelles peu préoccupantes ou PNPP regroupent les substances de bases et les substances naturelles à usage biostimulant ; mais ces deux types de substances ne dépendent pas de la même réglementation.

LES SUBSTANCES DE BASE

Les substances de base sont régies par la réglementation européenne. Elles ne nécessitent pas d'AMM bien qu'elles soient considérées comme un produit de protection des plantes. Ce sont « des substances principalement non utilisées comme produit phytopharmaceutique mais qui sont utiles pour la protection des plantes » comme le petit lait ou le saccharose. Elles sont approuvées au niveau européen pour une culture, une cible et un usage (dose et nombre d'application, période, etc.). L'approbation des substances de bases est complexe et fastidieuse : 37 dossiers ont été soumis depuis 2014 et à ce jour seules 20 substances de base ont été approuvées. Ainsi, les dossiers pour l'approbation de la consoude, de la bardane ou encore de l'huile essentielle d'origan ont été refusés ou considérés comme non admissibles par la DGSanté. Le site de l'ITAB recense les substances de bases évaluées, autorisées et utilisables en agriculture biologique :

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

LES PRÉPARATIONS NATURELLES À USAGE BIOSTIMULANT

Les préparations naturelles à usage biostimulant sont quant à elles régies par la réglementation française. Les substances naturelles issues de plantes ou parties de plantes listées à l'article 1 de l'arrêté du 27 avril 2016 sont utilisables en production biologique. Cet arrêté liste plus d'une centaine de plantes et précise la ou les parties des plantes qui peuvent être utilisées. D'après le guide de lecture pour l'application de la réglementation bio, ces préparations doivent être obtenues par un procédé accessible à tout utilisateur final et conforme au principe de l'AB comme par exemple les infusions, les décoctions ou les macérations dans l'eau. Chacun peut donc fabriquer et commercialiser ses propres produits pour stimuler la croissance des plantes. Ces préparations ne peuvent pas faire référence à un effet phytopharmaceutique (insecticide, fongicide, etc.). Il est également important de noter que la consoude et la valériane ne figurent pas dans cette liste.

Sucres, huiles essentielles de pipéracées, extraits de tanins

De nombreux projets de recherche et d'expérimentation en vigne, arboriculture, maraîchage et grandes cultures ont été présentés durant ces deux journées techniques. L'ensemble des présentations et résultats sont disponibles sur le site de l'ITAB :

<http://www.itab.asso.fr/actus/2019-jt-intrants.php>

La loi Egalim votée en octobre dernier, prévoit la possibilité de compléter cette liste par d'autres extraits d'origine naturelle. Les dossiers sont évalués par l'ANSES afin de garantir que ces extraits ne présentent pas d'effet nocif sur la santé humaine, la santé animale et l'environnement. Une liste devrait être publiée courant 2019.¹



Sylvia RIBEIRO
sylvia.ribeiro@biograndest.org

¹ MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Décret no 2019-329 du 16 avril 2019 relatif aux substances naturelles à usage biostimulant et aux préparations naturelles peu préoccupantes en contenant NOR : AGRG1910090D

LES FERMES BIO AMÉLIORENT LES PERFORMANCES DES COLONIES D'ABEILLES

Une équipe de chercheurs du CNRS, de l'Inra et de l'université de La Rochelle ont découvert que les colonies d'abeilles mellifères étaient bien plus efficaces, faisaient de meilleures réserves et multipliaient les chances de survie de leur ruche quand elles évoluent dans des parcelles bios.



Zones de butinage. Credit R. VEYRAND

L'utilité des abeilles pour les écosystèmes où elles se trouvent n'est plus à prouver : elles pollinisent les fleurs sauvages et les cultures, en plus de produire le miel. Dans les zones agricoles intensives, elles souffrent de la faible disponibilité de fleurs en mai et en juin, elles qui ne se nourrissent que de nectar et de pollen. Les chercheurs ont étudié le comportement de 180 ruches dans le centre-ouest de la France, pendant six ans. Ils ont ainsi découvert que les parcelles cultivées en agriculture biologique avaient un effet bénéfique pour les abeilles, au-delà du fait qu'elles sont préservées des effets négatifs de l'agriculture intensive.

PLUS DE RESSOURCES, MOINS DE MENACES

Dans ces parcelles bio, les abeilles disposent de plus de ressources, notamment via les adventices. On y trouve jusqu'à 37 % de couvain en plus, 20 % d'abeilles supplémentaires, et une production de miel plus élevée que dans d'autres ruches (+50 %). Pour Vincent Bretagnolle, chercheur au CNRS, «dans les parcelles bio, il y a plus de fleurs parce que pas d'utilisation d'herbicides, plus de prairies parce que souvent les agriculteurs bio seront aussi éleveurs, plus de haies. La disponibilité en fleurs est ainsi plus élevée avec plus de pollen qui nourriront plus de larves. La conjonction de deux phénomènes augmente la production de miel dans les ruches : la plus grande disponibilité en fleurs et la présence de plus d'adultes ouvrières pour la collecte du nectar».

Ce foisonnement de vie est lié aux impacts des pratiques de l'agriculture bio à la fois à l'échelle de la parcelle qu'à l'échelle du paysage. L'étude souligne que la bio peut atténuer les effets négatifs de l'agriculture intensive tout en favorisant la survie de ces pollinisateurs essentiels que sont les abeilles.



Abeilles sur fleurs de muriers. Crédit C. RINGEISEN



Christophe RINGEISEN
chirstophe.ringeisen@biograndest.org

BIODIVERSITÉ ET FERMES BIOLOGIQUES : DE NOUVEAUX PROJETS EN PERSPECTIVES

La phase initiale du projet « Réseau Fermes Bio-diversité dans le Grand-Est » est aujourd'hui clôturée. Depuis 18 mois, des agriculteurs biologiques du Grand Est sont engagés dans la création d'un réseau de 20 fermes vitrine de la biodiversité dans le cadre de l'appel à projet Trame Verte et Bleue. Les résultats obtenus sont nombreux et concrets :

- 20 diagnostics de biodiversité dans les fermes bio réalisés par nos partenaires de la LPO pour guider la réflexion des chefs d'exploitations sur les améliorations possibles,
- 2 250 arbustes et arbres plantés soit l'équivalent de 1 215 m de haie continue,
- 4 ha de couverts fleuris mis en place,
- 3 mares aménagées,
- 355 nichoirs à passereaux, rapaces, chiroptères et pollinisateurs sauvages seront prochainement mis en place.



Plantation d'une haie au Domaine Paul Gaschy à Eguisheim

La détermination des partenaires techniques et professionnelles va permettre de construire durant cet été une nouvelle phase au projet à présenter aux co-financeurs en fin d'année. Un des objectifs sera de renforcer le réseau avec de nouvelles fermes et de nouveaux territoires ciblés, notamment dans la vallée de la Seille en Lorraine.

Par ailleurs, d'autres travaux sont en cours sur la thématique biodiversité :

- Une mission du réseau FNAB sur un état des lieux des interactions entre l'agriculture biologique, la biodiversité et les territoires pour l'Agence Française pour la Biodiversité, avec l'implication de Bio en Grand Est à ce travail collectif,
- La construction d'un projet transfrontalier avec l'Allemagne et la Suisse sur la viticulture bio et la biodiversité.

Pour toutes fermes ou domaines souhaitant participer à ces initiatives :
christophe.ringeisen@biograndest.org



Christophe RINGEISEN
christophe.ringeisen@biograndest.org

BRÈVES

LE RÉSEAU BIO AU SALON PASSION DE NOS TERROIRS À CHÂLONS



Bio en Grand Est et MBCA (Manger Bio Champagne-Ardenne) étaient ensemble au salon Passion de nos Terroirs qui s'est tenu à Châlons-en-Champagne le 13 juin dernier. Le réseau était déjà présent lors des deux premiers salons qui ont lieu à Sélestat en Alsace le 18 septembre 2018 et à Pont Mousson en Lorraine le 17 octobre 2018.

L'objectif de cette participation était de faire découvrir aux professionnels l'offre bio et locale du territoire. Ce fut également l'occasion de prendre contact avec des cantines et des restaurateurs qui souhaitent proposer du bio local à leurs convives et clients.



Sebastien DUSOIR
sebastien.dusoir@biograndest.org

 **VEND.** 8 veaux sevrés, montbéliard, ~4 mois, bonne origine
Contact : GAEC Bagard à AZOU-DANGE (57), 06 84 91 18 90

 **VEND.** 55 brebis bio, Suffolk pure et croisées Suffolk Bleue du Maine, à partir de septembre, 130€/HT/brebis
Contact : GEIGY Georges, REMONCOURT (88) - schamberg@sfr.fr

 **VEND.** 50 balles rondes enrubanées, récolte mai 2019
Contact : GEIGY Georges, REMONCOURT (88) - schamberg@sfr.fr

 **VEND.** Paille de blé, paille d'orge, paille d'avoine et paille de seigle/lentilles. Vente après moisson.
Contact : Laurent DION - BAZANCOURT (51) 06 07 86 03 19 laurent.dion274@orange.fr

 **VEND.** Une herse étrille Breton de 12 m. Date de 2003. Repliage hydraulique. 4 roues de jauge. Parfait état. 7500 euros à discuter.
Contact : Jean Marie GONET - EARL du Bac à Beaudement (51) 06 88 88 92 78

 **VEND.** Avoine blanche de printemps pour alimentation animale ou pour semis de couverts végétaux.
Contact : GAEC Reville Bio REVILLE AUX BOIS (55) - 06 45 44 40 47

 **CHERCHE.** Brasseurs bio cherchent : cuves inox de 1600L (max 2000L),

soit Tank à lait cylindrique / Simple cuve inox. Nous ferons les modifications si besoin (vannes et compagnie). Si vous avez ça ou si vous connaissez quelqu'un répondant à nos demandes, n'hésitez pas à nous appeler.
Contact : FROMENT Damien SENONES (88) - 06 82 87 55 31 contact.lopercule@gmail.com

 **VEND.** [Urgent] parcelle de 6ha de Blé Bio infesté par de la folle avoine.
Contact : PERSEVAL Philippe CHAMERY (51) 06 20 55 72 92

 **VEND.** Foin de prairies permanentes (conversion à venir courant juin 2019) : bottes rondes, diamètre 150, liage ficelles. Prairies sans aucun apport.
Contact : MANGIN Philippe ROZEROTTE (88) philippe.mangin7@orange.fr

 **VEND.** 2.7T de soja Trié, 0.9 Tonne de pois fourrager Trié et 1.2 tonne de lupin non trié conditionnés en big bag. Disponible de suite à la Ferme de la Herse chez Gilles GAMBIER, 39 rue Geoffreville 08270 NOVION PORCIEN.
Contact : GAMBIER Gilles NOVION PORCIEN (08) gilles.gambier@wanadoo.fr

 **VEND.** 83 balles de sainfoin enrubanné C2 récolte 2019. Stade début floraison Dimension 120x120, poids des balles environ 450 kg.
Contact : LANOUE Etienne AUTRUCHE (08) - 06 38 02 07 16

 **VEND.** Méteil C2 Avoine/ Orge/Pois - Bonne qualité
Contact : GAEC du Courtisel - SIGNY-MONTLIBERT (08) 03 24 22 66 44

 **VEND.** 9.5ha de Luzerne bio sur pied (trop de graminées pour être valorisée par Luzéal)
Contact : EARL PrévotEAU Vincent Auménancourt (51) 06 84 83 38 92

 **RECHERCHE.** Big bag (environ 600 kgs) de féverole de printemps bio pour le 31 juillet au plus tard. A acheter ou je peux vous proposer un échange avec de la féverole d'hiver variété DIVA.
Contact : EARL SUTTER Christine SUTTER BERRWILLER (68) - 06 77 11 67 92

 **RECHERCHE.** Domaine viticole bio de 8ha cherche un ouvrier connaissant tous les travaux de la vigne. TESA évolutif en CDI si réelle motivation. Qualités requises : intérêt pour la biodynamie, rigueur, polyvalence, esprit d'initiative. Permis B exigé. Temps plein, conditions salariales à discuter selon profil.
Contact : 06 08 05 40 32 ou par mail : marctempe@wanadoo.fr

 **VEND.** Balles rectangulaires d'enrubannage du 14 mai 2019. Prairie permanente ou trèfle ray grass.
Contact : Dominique Baraban Laneuveville devant Bayon (54), dominiquebaraban@gmail.com - 06 74 14 34 31

 **CHERCHE.** Porteurs de projet en agriculture élevage bio pour l'installation d'une micro-ferme partagée. Environ 20ha et des bâtiments disponibles pour tous projets de culture et d'élevage à petite échelle. Située à Brienne la Vieille, Aube.
Contact : Julien Cornaert juliencornart@gmail.com 06 58 53 75 46

 **CHERCHE.** Paille Bio, 1 grosse botte. Proche de Nancy, il peut aller la chercher avec sa remorque. Botte carrée de préférence (ronde possible).
Contact : GERARD Cyril NANCY(54) cyrille.grrdn@gmail.com 06 74 39 37 02

 **CHERCHE.** 50 T de foin bio.
Contact : BOTTER Per-loup STE CROIX AUX MINES (68) 06 67 01 54 28 contact@fermedelabouille.fr

 **CHERCHE.** Cherche soja bio (500 kg ou moins).
Contact : GERARDIN Henri VITRY-EN-PERTOIS (51) 07 68 24 18 00 / 03 26 74 11 80 de.ge@free.fr

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

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

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



LES RENDEZ-VOUS SUR LA BIO EN GÉNÉRAL

Colloque

11 juillet 2019 - Lieu : Hôtel de la Région Grand Est - Strasbourg (67)
 "Agriculture biologique et biodiversité : quels leviers pour les collectivités locales ?"

Une journée de conférences et ateliers

Inscriptions :

06 45 18 10 63 - 03 26 64 90 50 - contact@biograndest.org

Carrefour des élus - Foire de Châlons-en-Champagne

30 et 31 août 2019 - Lieu : Châlons-en-Champagne (51)

Plus d'informations :

Joël BOURDERIOUX / joel.bourderieux@biograndest.org



Foire de Châlons-en-Champagne

Journée agriculture biologique

02 septembre 2019 - Lieu : Châlons-en-Champagne

Journée des signes officiels de qualité - INAO

04 septembre 2019 - Lieu : Châlons-en-Champagne

Plus d'informations :

Sébastien DUSOIR / sebastien.dusoir@biograndest.org

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTIONS VÉGÉTALES

Vigne Bio Ouverte

04 juillet 2019 à 14h - Lieu : Essoyes (10)

Favoriser la biodiversité dans les vignes

Pour s'inscrire :

Maëlle DROUAILLET / maelle.drouaillet@biograndest.org / 06 18 18 94 93

Ferme Bio Ouverte, grandes cultures

05 juillet à 13h15 - Lieu : Ammertzwiller (68)

Enjeux conversion, agriculture de conservation, filières

Chez Jérémie Ditner, administrateur Bio en Grand Est

Plus d'informations :

Hélène CLERC / helene.clerc@biograndest.org

Vigne Bio Ouverte

Période 22 au 26 juillet (date exacte à confirmer) - Lieu : Haut-Rhin

Viticulture biologique : engrais verts et préparations à base de plantes

Plus d'informations :

Sylvia RIBEIRO / sylvia.ribeiro@biograndest.org

Zoom Technique :

Dates de formation : 01/07, 16/07, 5/08, 10/09, 7/10

Lieux : Eulmont (54), Schopperten (67), Damas aux Bois (88), Verneville (57), Tucquegnieux (54)

Diversifier son système de maraîchage bio par de l'arboriculture et de l'élevage

Intervenants : maraîchers - arboriculteurs - éleveurs bio

Véronique Verdelet, Laurianne Durand, Emmanuel Thiébaud, François Chevallier & Julian Boutillot

Plus d'informations :

Yoan MICHAUD / yoan.michaud@biograndest.org

Formation

27 août 2019 - Lieu : Verrières (08) et Bulson (08)

Biodiversité et maraîchage bio : comment favoriser la présence d'auxiliaires des cultures dans mes parcelles ?

Intervenante : Meggie Gombert, de l'association naturaliste RENARD

Théorie et terrain dans deux fermes maraîchères

Ouvert à tous producteurs

Informations et inscriptions :

Lise FOUCHER / lise.foucher@biograndest.org

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION ANIMALE

Formation

Comment s'adapter aux aléas climatiques pour alimenter son troupeau ? en co-construction avec Biolait.

2 sessions de formation. Chaque formation dure 3 jours en présence + 2 jours de cours sur une plateforme internet.

Session 1 en Moselle : Agroforesterie le 11 septembre à Tincry (57) et Pâturage/ couverts végétaux/ fertilité des sols 2 jours en octobre à Albestroff (57)

Session 2 dans les Vosges : Agroforesterie le 10 septembre à Mirecourt (88) et Pâturage/ couverts végétaux/ fertilité des sols 2 jours en octobre à Vaudéville (88)

Plus d'informations :

Elise SCHEEPERS / elise.scheepers@biograndest.org / 07 68 20 71 74

Formation

12 septembre 2019 - Lieu : Réchicourt le Château (57)

Des arbres dans les parcours des volailles bio : pourquoi ? comment ?

Intervenants : Antoine Marin, conseiller en agroforesterie et formateur à Agrooft & Dempsey Princet, conseiller en agroforesterie à Sylvaterra.

Plus d'informations :

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

LES RENDEZ-VOUS GRAND PUBLIC

Fêtons la Bio

14 juillet 2019 de 9h à 19h - Lieu : Ferme du Bien être - Gerardmer (88)

Entrée libre

Plus d'informations :

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

Salon Biobernai

Du 13 au 15 septembre 2019 - Lieu : Obernai (67)

Salon de l'agriculture biologique en centre Alsace. Thème 2019 : Où est l'essentiel ?

Plus d'info : www.biobernai.com