

Des semences bio... ...paysannes

Les semences, on n'y comprend rien, p. 6
Conservation et évaluation des blés caucasiens, un nouveau défi pour la Ferme Moyses, p.7
Produire ses semences de légumes, c'est possible ?, p. 8
Maïs populations : essais encourageants en Lorraine, p.9

Une mobilisation réussie

page 4

Nous étions près de 250 mercredi 8 novembre place Charles III à Nancy pour défendre une agriculture bio humaine et de proximité ! La couverture par les médias a été excellente et les réseaux sociaux ont bien relayé.

L'APLB GRAND EST : MANGER BIO EN ENTREPRISE

Créée en avril 2014, l'organisation de producteurs (OP) APLB GRAND EST est un lieu d'échange...

page 12

Manger Bio Local en Entreprise est une démarche lancée par CORABIO (Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Bio)...

page 13

LA FABRICATION D'ALIMENTS À LA FERME EN AB

Les éleveurs qui produisent des volailles ou des porcs bio font souvent le choix de faire une Fabrication d'Aliments à la Ferme...

page 14

PORTRAIT DU MOIS

Rencontre avec Séverine et Michel Gabriac à Albestroff (57), éleveurs laitiers convertis en 2016.

pages 10-11



EDITORIAL



Julien SCHARSCH,
président de Bio en Grand Est

MOBILISATION(S)

Le 8 novembre à Nancy, notre mouvement s'est mobilisé pour promouvoir une Agriculture Biologique locale, humaine et équitable. Merci à vous toutes et tous qui étiez présents pour porter haut et fort l'objectif de transition agricole qui nous anime.

Cette ambition pour notre agriculture et pour notre société, nous ne sommes pas seuls à la porter. Avec nous, des citoyens, des associations, des transformateurs, des distributeurs, des consommateurs sont porteurs de cette même volonté de réorienter le modèle agricole régional.

Cette mobilisation fut un temps fort, en aucun cas un point final.

Au quotidien sur nos fermes, nous sommes mobilisés pour faire la preuve que le changement est possible et que les résultats sont là.

Au quotidien, nous sommes mobilisés pour diffuser nos techniques et partager nos expériences.

Au quotidien, nos équipes sont mobilisées avec tous nos partenaires, pour convaincre que la Bio est la solution aux problématiques environnementales, sociales et économiques actuelles.

Mais au sein de notre société, comme au sein des pouvoirs publics qui l'organisent, certains n'ont pas encore pris la mesure de ces problématiques. Notre mobilisation devra donc être permanente, afin que les moyens suffisants soient mis à disposition pour accompagner et soutenir les agriculteurs qui choisissent le mode de production biologique.

En effet l'AB protège les biens communs que sont l'eau, l'air, la fertilité des sols, la biodiversité.

Aujourd'hui, et plus encore demain, il sera donc bien plus efficace, et moins coûteux pour la société, d'encourager et de soutenir les pratiques agricoles protectrices, plutôt que de devoir traiter et restaurer des ressources dégradées.

Mais c'est à nous agricultrices et agriculteurs bio, de continuer à nous mobiliser pour en faire la démonstration, et convaincre nos concitoyens.



• 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 SCHARCH

Co-rédacteurs en chef : Nadine PIBOULE et Sébastien DUSOIR

Crédit Photos : CGA de Lorraine, OPABA, FRAB Champagne Ardenne, FNAB

Publication gratuite

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

Numéro : #2-Déc.2017

GLYPHOSATE : SON SORT EN SUSPENS

Le sort du glyphosate en Europe reste en suspens. Alors que tous les regards étaient braqués vers Bruxelles, le vote concernant la réautorisation de l'herbicide le plus vendu dans le monde a été reporté, faute de majorité. Le compte à rebours est néanmoins déjà bien avancé : une décision doit être prise avant la date d'expiration de la licence du glyphosate, le 15 décembre.

Rappelons à ceux qui se posent la question que l'alternative au glyphosate existe déjà : l'agriculture bio.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU RÉSEAU SEMENCES PAYSANNES

Aujourd'hui, le Réseau Semences Paysannes initié par une multiplicité d'acteurs regroupe 80 organisations membres très diversifiées.



Les 15 et 16 décembre 2017, ce réseau tiendra son Assemblée Générale à Reillon (Meurthe-et-Moselle). Une partie est ouverte au public : la soirée du samedi 16 décembre sera consacrée à un forum associatif ouvert, à partir de 19h00.

Pour en savoir plus :
contact@lordesgraines.fr

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE PROBIOLOR

PROBIOLOR tiendra son Assemblée Générale le mercredi 6 décembre sur le site de la colline de Sion (Cité des paysages à Saxon-Sion - 54). L'après-midi est ouverte à tous.

Pour en savoir plus :
probiolor@wanadoo.fr



1^{ER} MOIS DE LA BIO EN GRAND EST

Pour la première fois, le Mois de la Bio s'est déroulé à l'échelle du Grand Est. Porté par les Pôles Conversion, ce sont plus de 40 rendez-vous qui ont été proposés aux professionnels et à l'enseignement agricole afin de découvrir toutes les facettes de l'agriculture biologique. Si il est trop tôt pour faire un bilan complet, les premiers retours sont positifs.

Un programme riche sur tout le Grand Est

Peu de production n'ont pas été couvertes par les différents rendez-vous de ce Mois de la bio. En terme de commercialisation les circuits longs tout comme les circuits courts ont été abordés. Citons par exemple la participation d'UNEBIO à plusieurs portes ouvertes sur des élevages bovins ou encore la rencontre avec les acteurs du MarchéBus, un circuit de vente itinérant bio en Alsace du Nord. Le format des rendez-vous était lui aussi riche : formation, visite de fermes, réunions d'échange, voyage découverte... Toute cette diversité devait permettre aux producteurs bio ou en réflexion mais aussi aux étudiants de l'enseignement agricole de trouver les réponses à leurs questions.

Des participants nombreux et des échanges de qualité

Le nombre de participants aux rendez-vous est plus que satisfaisant. Agriculteurs envisageant un passage en bio mais aussi producteurs bio, porteurs de projet à l'installation et étudiants ont fait le déplacement. Les échanges sont riches. Conseillers et producteurs apportent aux

visiteurs des informations et des pistes pour approfondir leurs réflexions. Les producteurs accueillants peuvent communiquer et expliquer leurs motivations et leurs pratiques. Merci à eux !

« Les éléments présentés et les discussions étaient très intéressants et me permettent d'avancer dans ma réflexion. »

Un participant d'une animation



Nadine PIBOULE/ CGA de Lorraine



BRÈVES

AGENDA FNAB 2018

Vous pouvez dès à présent passer commande de l'agenda FNAB 2018 spécial 40 ans !



Retrouvez le bon de commande :

www.fnab.org/images/attachments/Formulaire_-_Bon_de_commande_agenda_FNAB_A5.pdf

MANGER BIO ET LOCAL, DES « JOURNÉES BOUCHERS »

Dans le cadre de la campagne « Manger Bio et local, c'est idéal ! », le réseau Bio en Grand Est a organisé avec UNEBIO et ELIVIA cinq rendez-vous en ferme pour les bouchers et responsables de GMS. L'objectif : leur faire découvrir les élevages bio et la filière. Ce fut une réussite ! Au total ce sont 65 professionnels qui ont fait le déplacement. Merci aux éleveurs qui ont accueilli ces journées et qui ont permis de riches échanges avec les bouchers et responsables de GMS. Une action à renouveler !



APICULTURE : ANTICIPER VOS ACHATS DE CIRE !

La demande soutenue en cire utilisable en agriculture biologique face à un manque d'offre entraîne des risques potentiels sur la qualité des approvisionnements et une hausse des prix. Compte-tenu des enjeux pour les exploitations apicoles dépendantes de ces achats extérieurs, il s'agit d'anticiper votre approvisionnement 2018 en privilégiant de la cire bio issue d'un circuit sécurisé et tracé. A défaut, demander à votre OC une dérogation pour l'achat de cire conventionnelle avec analyse.

UNE MOBILISATION RÉUSSIE

Nous étions près de 250 mercredi 8 novembre place Charles III à Nancy pour défendre une agriculture bio humaine et de proximité ! La couverture par les médias a été excellente et les réseaux sociaux ont bien relayé.

« Quand l'agriculture va de TRAVERT, la solution : l'agriculture bio » ; « Le bio touche le fond mais pas les fonds » ; « 100 % AB = 0 pesticides, 0 OGM, 0 reconnaissance »... Producteurs mais aussi consommateurs ont rivalisé d'imagination pour exprimer leur ras-le-bol.

Si la fin de l'aide dite au « maintien » et les craintes sur le devenir de l'aide à la conversion étaient en toile de fond, les revendications allaient au-delà. Les personnes présentes attendent une vraie reconnaissance de ce mode de production par les pouvoirs publics. L'AB crée plus d'emploi que son homologue conventionnelle à surface égale ; l'AB préserve la ressource en eau ; l'AB préserve la santé.

La presse a fait écho à cette mobilisation organisée de façon coordonnée avec la Bretagne. Grâce à cela les médias régionaux mais aussi nationaux ont relayé notre mobilisation qui n'aura ainsi pas échappé aux représentants des pouvoirs publics. Les administrateurs de Bio en Grand Est poursuivent le travail auprès des financeurs pour apporter des solutions concrètes et réalistes.

Au niveau national, la FNAB travaille également sur le sujet : reconduction du crédit d'impôt bio, ré-implication de l'Etat sur l'aide au « maintien » puisqu'Emmanuel Macron a annoncé 200M d'euros d'aide directe aux agriculteurs rendant des services environnementaux lors de son discours pour les Etats Généraux de l'alimentation, préparation de la PAC post-2020.



Nadine PIBOULE/ CGA de Lorraine





CONSTITUTION DE GROUPES DE PRODUCTEURS, EXEMPLE DE LA VITICULTURE

Avec la structuration du réseau bio local à l'échelle Grand Est, une crainte des producteurs est de voir le réseau s'éloigner du terrain. Or, c'est l'inverse qui est recherché, les constitutions de groupes portés et animés par le réseau se multiplient, exemple avec un groupe de viticulteur dans la Marne.

Ce groupe s'est récemment constitué pour échanger sur la thématique « expérimentation en viticulture biologique et biodynamique ». Animé par la FRAB Champagne-Ardenne, il rassemble une petite trentaine de vigneron dont un quart en conventionnel et dont les 2/3 sont sur une commune avec une Alimentation d'Aire de Captage. Une première réunion s'est tenue en mai dernier chez Marc AUGUSTIN, un viticulteur biodynamique marnais. Elle a réuni 6 participants dont 5 viticulteurs. Ce fut l'occasion pour les présents d'échanger sur les essais qu'ils mènent dans leurs vignes : déterminer les heures idéales de passage de traitement ou de poudrage pour une meilleure efficacité des produits, tester des moyens alternatifs au cuivre et au soufre pour la gestion du mildiou et de l'oïdium (utilisation de tisanes, d'extraits de plantes, d'homéopathie, etc.), utiliser des panneaux récupérateurs lors de la pulvérisation, ou encore enherber la parcelle. Une deuxième demi-journée d'échange sur cette thématique s'est tenue en juin



au domaine de la Malmaison à Verneuil (51). Elle a réuni une vingtaine de participants qui ont pu se répartir sur les trois ateliers de discussions prévus : (i) phytothérapie, (ii) compost et thés de compost et (iii) travail du sol et couverts végétaux. De même que le groupe d'agriculteurs sur la gestion des bioagresseurs, ce groupe de vigneron cherche de nouvelles pratiques pour assurer leur production biologique ou pour amorcer leur conversion à l'AB. N'hésitez pas à contacter Bio en Grand Est si vous voulez rejoindre des groupes d'échanges ou groupes locaux ou si vous avez des projets !



Félicia DOR et Sébastien DUSOIR /
FRAB Champagne-Ardenne

BIENTÔT UN PAIN 100% BIO ET ALSACIEN ?

Depuis février 2017, l'OPABA accompagne la création d'une filière en direct entre le Moulin Kircher situé à Ebersheim et les producteurs de blé situés aux alentours.

Le projet est venu de Jean Kircher qui souhaite relocaliser au maximum ses approvisionnements dans l'objectif de

proposer, à terme, un pain bio alsacien à sa clientèle.

Une série de rencontres entre les producteurs et Jean Kircher a permis de définir les contours de cette nouvelle coopération. Un prix de base est fixé sur 4 ans auquel un bonus est accordé en fonction du poids spécifique. Contrairement à de nombreux

acheteurs, ici la protéine n'entre pas en compte dans le prix d'achat mais une prime est attribuée en fonction de la qualité des grains et de leurs résultats aux tests de panification. Quelques campagnes de partenariat permettront d'affiner l'attribution de cette prime.

L'OPABA a accompagné tout ce processus en animant les réunions et en alimentant les débats. Benoît Gassmann, conseiller grandes cultures bio à la Chambre d'agriculture a également apporté son approche technique au sujet des variétés notamment.

En 2017, quatre producteurs ont déjà livré leur blé dans ces conditions de partenariat. 6 autres attendent la prochaine campagne pour se lancer dans l'aventure.



Danaé GIRARD / OPABA

DES SEMENCES BIO... ...PAYSANNES

La question des semences se pose différemment en fonction du type de production agricole considéré. Les associations lorraine « L'Or des Graines » et alsacienne « Kerna Un Sohma » travaillent actuellement sur 3 types de productions, que nous abordons dans ce dossier : les blés, les potagères et les maïs.

Concernant les blés, l'intérêt pour les semences paysannes a surtout été porté par les paysans-boulangers. De nombreuses variétés anciennes sont en effet inaccessibles dans le commerce, car non inscrites au catalogue officiel. Des actions collectives, comme la plateforme de variétés anciennes de L'Or des Graines, permettent de conserver ces variétés in situ et de les rendre disponibles pour les paysans. En Lorraine, une filière de blés anciens est en cours de création avec PROBIOLOR. Mais avant d'être un potentiel débouché de niche, le blé ancien est surtout une passion pour la beauté de ses épis, comme nous le verrons avec le témoignage de l'alsacien Christophe Moyses.

Les légumes anciens, eux, sont largement accessibles aux maraîchers moyennant l'achat de petits sachets à « usage amateur ». Par contre, de nombreux maraîchers et jardiniers sont sensibles à l'autonomie de leur ferme, c'est-à-dire à la non-dépendance vis-à-vis de grands groupes semenciers et particulièrement de leurs semences hybrides ou CMS. Certains font leur semence dans un souci d'économie, mais c'est surtout la volonté de se réapproprier des savoir-faire qui les motive. L'absence de semencier en Grand-est est aussi un facteur important : de nombreuses variétés de légumes se comportent mieux lorsqu'elles ont été multipliées sous nos climats. Nous présenterons 2 témoignages ci-après.

Pour les maïs populations, les enjeux sont multiples ; mais l'intérêt des producteurs part souvent d'un objectif financier : économiser près de 300€/ha de semence en bio, soit 8 à 10qx/ha de grains.

En outre, certaines populations de maïs ont des taux protéiques qui peuvent intéresser les éleveurs, d'autres seront probablement plébiscitées pour de futurs débouchés en alimentation humaine. Enfin, la passion pour la sélection de cette plante allogame pourrait bien prendre certains agriculteurs...

Mais avant d'entrer dans les détails, commençons par le rébarbatif : les définitions.

LES SEMENCES, ON N'Y COMPREND RIEN

Les **semences paysannes** sont des semences issues de populations dynamiques reproductibles par les cultivateurs, et obtenues avec des méthodes non transgressives de la cellule végétale. Ces variétés peuvent être des créations très

anciennes ou récentes, mais toujours avec une diversité génétique importante : on les appelle aussi « populations ». Elles ne sont pas brevetables et ne peuvent être liées à l'agriculture industrielle : elles sont sélectionnées et multipliées dans le cadre d'une agriculture paysanne, bio ou biodynamique.

Les « **semences fermières** », c'est-à-dire reproduites à la ferme, sont autorisées pour 34 espèces. Les agriculteurs n'ont pas le droit de donner ou de vendre leurs semences si elles sont protégées par un COV, mais ils peuvent le faire pour les variétés paysannes, dans le cadre de l'entraide agricole.

Le **Certificat d'Obtention Végétal** (COV) assure aux sélectionneurs l'exclusivité de

la commercialisation de nouvelles variétés, tout en autorisant d'autres sélectionneurs à utiliser cette variété protégée pour en créer de nouvelles (contrairement au brevet). Pour financer les semenciers, une **Cotisation Volontaire Obligatoire** (CVO) a été mise en place sur la vente des 34 espèces autorisées à la reproduction fermière (blé tendre, blé dur, seigle, avoine, orge, triticale...).

Le **Catalogue Officiel français des variétés**, créé en 1932, recense 9000 variétés qui peuvent être commercialisées par des semenciers. La plupart des variétés paysannes n'y sont pas inscrites, car elles ne répondent pas aux critères d'homogénéité et de stabilité.

La **Liste des Variétés de Conservation** permet d'inscrire des variétés non homogènes

Une voisine m'a filé des semences fermières de blé paysannes et bio. Pour semer, j'ai bien une charrue et un semoir adaptés, mais il me manque le manuel juridique !



au catalogue. Elle ne comprend que 14 variétés, dont 10 pommes de terre, car le coût d'inscription reste prohibitif pour des petits semenciers (>10 000€).

Ceux-ci ont le droit de commercialiser des semences non inscrites, mais uniquement à « usage amateur ».

Les semences du commerce sont dites « **certifiées** » lorsqu'elles ont subi une validation par le Service Officiel de Contrôle et de Certification. Cette certification porte sur les qualités variétale, technologique (germination...) et sanitaire.

Les semences sont « **certifiées bio** » lorsqu'elles sont produites selon le cahier des charges de l'agriculture bio. Les paysans bio ont l'obligation d'utiliser ces semences sauf en cas de manque de disponibilité, ils doivent alors demander une dérogation pour des semences conventionnelles non traitées, sur le site semences-biologiques.org. Il y a 19 types variétaux « **hors dérogation** » car leur disponibilité est suffisante en bio (maïs, triticale, poireau non hybride, plusieurs laitues...).

C'est très clair ! Mes semences ne sont pas certifiées par le SOC, ne sont pas soumises à COV et ne sont pas inscrites au catalogue officiel, mais je payerai quand même une CVO de 0,7€/t lorsque j'en vendrai la récolte.



CONSERVATION ET ÉVALUATION DES BLÉS CAUCASIENS, UN NOUVEAU DÉFI POUR LA FERME MOYSES

Des champs, des graines, des lectures et des rencontres ; voilà certains des ingrédients utilisés par cette ferme pour faire re-vivre les céréales anciennes et produire de savoureux pains.

Jean Christophe Moyses et sa compagne Lili cultivent des céréales sur leur ferme de 54 ha orientée sur l'agro-boulangerie. Le conservatoire de céréales anciennes, situé à Feldkirch (Haut-Rhin), va accueillir pour la campagne 2018 des blés caucasiens, ou plus exactement des espèces de Triticum du Caucase. « Depuis 150 ans, les paysans ne se sont intéressés qu'aux blés durs et tendres. L'agriculture biologique a remis sur le devant de la scène le grand et le petit épeautre, avec des résultats satisfaisants. Pourquoi ne pas rechercher d'autres espèces ? » interroge Jean-Christophe.

Les lots de semences, issus de banques de graines de différents pays, ont été patiemment collectés par une amie passionnée. Le but poursuivi par Jean-Christophe est « de faire vivre cette malle aux trésors en identifiant ceux qui méritent d'être exposés dans la grande galerie ! ». Le conservatoire va permettre d'évaluer les qualités culturelles de ces variétés. Elles sont généralement très rustiques, très concurrentielles, et ne nécessitent pas d'être en tête d'assolement, pas

de fertilisation, ni d'étrillages. En l'occurrence, c'est une parcelle propre avec un précédent sarrasin qui a été choisie pour accueillir le conservatoire. Des conditions trop riches sont souvent périlleuses (rouille, verse). La production des céréales anciennes est faible (25 qx/ha en moyenne) mais leur coût de culture est aussi faible et le potentiel de valorisation des produits transformés élevé.

Ce sera près de 100 lots (15 g de grains par lot en moyenne) de blés du Caucase qui seront semés au printemps prochain sur 1 m². « *Après évaluation sur une trentaine de critères, l'objectif serait de réaliser les tests-pains d'ici 3-4 ans sur 20 lots, puis de mener 10 lots en production à l'horizon 2023* ».



BLÉ OU ÉPEAUTRE ?

Les blés et les épeautres appartiennent tous au genre Triticum. C'est à dire un groupe de plantes comprenant au moins une vingtaine d'espèces cultivées. Ces différentes espèces sont appelées blé ou épeautre, mais les épeautres ne constituent pas un sous-groupe au sens filiale du terme. "Epeautre" est une nomenclature morphologique ancienne mais encore très employée, pour les Triticum qui restent en balle à la récolte. On dit que leurs grains sont vêtus. Ce qui signifie que le battage ne suffit pas à libérer les grains, et qu'on récolte des épillets. Par opposition on appelle "blé" les espèces cultivées du genre Triticum qui libèrent leurs grains au battage. Les espèces de Triticum du Caucase tels que Triticum Macha ou Triticum Timopheevi ne respectent pas cette nomenclature et sont appelés "blé" que leurs grains soient nus ou vêtus. Les seigles, orges, avoines ou encore le blé noir (sarrasin) ne sont pas du genre Triticum.

LES BLÉS ANCIENS FÉDÈRENT EN CHAMPAGNE-ARDENNE

Le 13 juin dernier, une porte ouverte sur les variétés anciennes chez Vincent Gauvain, céréalier bio marnais sur 140 ha, a réuni une quinzaine de participants. Vincent réalise des essais sur des variétés anciennes de blés sur 80m². Il a récupéré 29 variétés de blés typiques de la région, via l'INRA. Il cherche à multiplier les graines qu'il a aujourd'hui et conserver celles qui auront les meilleures aptitudes nutritives. En effet, il recherche une qualité digestive et non pas industrielle, il veut répondre à la demande des boulangers. En moyenne, environ 60% de ces graines ont levé.

Lors de cette demi-journée, Thierry Angelot, céréalier bio haut-marnais est venu compléter le témoignage de Vincent : il cultive 12 blés anciens et 2 mélanges de variétés sur 2ha, qu'il a récupérées via l'association Graines de Noé. Il les implante dans les terres à faible potentiel, en 2ème année derrière luzerne, et compte sur un rendement de 25qx/ha. Les mélanges sont valorisés auprès des boulangers via Celnat.



PRODUIRE SES SEMENCES DE LÉGUMES, C'EST POSSIBLE ?

« C'est un autre métier », vous diront la plupart des maraîchers bio si vous leur demandez pourquoi ils ne produisent pas leur semence. Pourtant, en Lorraine, la vente directe des légumes n'est plus considérée comme un autre métier, ni même la production de plants. On trouve même des maraîchers qui produisent des œufs ou des fruits sans considérer que cela ne soit « un autre métier » ! Alors pourquoi la semence reste le parent pauvre de l'autonomie et de la diversification, avec peu de maraîchers qui s'y exercent ?

On pourrait égrener les raisons telles que le manque de savoir-faire, le climat lorrain peu adapté ou la faible rentabilité à faire ses semences. Selon les références technico-économiques du CGA de Lorraine, les charges en semences et plants représentent 3000€/ha, soit 16% des charges totales, en majorité à cause des épices et pommes de terre. Mais tournons-nous plutôt vers 2 producteurs qui produisent leurs semences pour connaître leurs motivations. « *Pour ne pas être tenu par un semencier, parce que les semences ont un coût, pour que les légumes s'adaptent à mon terroir* », me répondit Lionel Ragon, maraîcher qui vend ses paniers à Anthelupt (54), avant d'ajouter « *on devrait tous faire ça si on*

en avait les moyens ». Même discours de recherche d'autonomie chez Anaïs Dumay, à Moyen (54), qui insiste sur le plaisir et la facilité de faire certaines variétés.

Semences de légumes « faciles »

Ainsi, les légumes fruits (tomate, poivron, piment, concombre, haricot, aubergines...) sont plébiscités par nos 2 maraîchers. Lionel reproduit une quarantaine de variétés chaque année, alors qu'Anaïs s'est concentrée sur une dizaine : tomate Cerise Noire, Matina, Rose de berne ou encore concombre Sonja.

Et ça marche ?

Lionel observe bien quelques hybridations imprévues quand il s'essaie aux courges (allogames) ou des dégénérescences

chez les hybrides, mais les haricots sont globalement beaucoup plus forts, résistants aux froids et productifs que les semences du commerce. Pour lui, les concombres dont la semence est chère « *marchent très bien en variétés population* ».

Anaïs aussi exprime peu de difficultés à faire les semences. Mais malgré une sélection des fruits, les effets se font attendre : « *j'ai sélectionné une cerise noire sur le goût, que j'ai comparé avec des graines de 5 semenciers différents, et n'ai pas vu de différence de goût.* »

Et dans l'idéal, ce serait quoi la production de semences en Lorraine ?

Lionel aimerait voir une entreprise semencière locale se monter, tout en doutant



L'Or des Graines organise plusieurs échanges de graines potagères entre maraîchers et jardiniers. Voici une photo de l'échange au CPIE de Champenoux, qui a lieu chaque fin d'année.

de la rentabilité d'un tel projet. Anaïs se demande également si le climat lorrain serait aussi bon que celui du sud pour faire des semences. Elle se prend à rêver que les 130 maraîchers de Lorraine produisent au moins 1 variété chacun et se les échangent. On pourrait vite atteindre la centaine de variétés cultivées chez un maraîcher Lorrain.

Et d'ajouter : « ce serait intéressant de se fixer sur quelques variétés qu'on ne trouve pas dans tous les catalogues, comme l'ont fait les Bretons avec les choux. »

Pour les contacter :

Lionel : [jardindesfees54\(at\)gmail.com](mailto:jardindesfees54(at)gmail.com)

Anaïs : [anaïs.dumay\(at\)aliceadsl.fr](mailto:anaïs.dumay(at)aliceadsl.fr)

MAÏS POPULATIONS : ESSAIS ENCOURAGEANTS EN LORRAINE

15 variétés de maïs population sont testées en Lorraine cette année, dans le cadre d'une formation organisée par le CGA de Lorraine et L'Or des Graines. Les enjeux sont multiples mais on peut citer la sélection des variétés adaptées au contexte pédo-climatique lorrain.

« C'est le plus beau Portuffec que j'ai jamais vu ! », s'exclamaient Valérie Abatzian devant la parcelle de multiplication de Denis Colin, à Azerailles. Et pourtant, Valérie a vu de nombreux maïs populations : elle a travaillé sur la plateforme historique d'AgrobioPérigord, qui teste des dizaines de variétés depuis 16 ans ; et elle a également accompagné des groupes d'éleveurs dans la Loire passionnés de maïs population.

Si « Portuffec » ne vous parle pas, c'est le nom de l'une des 15 variétés testées en Lorraine cette année, dans le cadre d'une formation organisée par le CGA de Lorraine et L'Or des Graines.

Quant aux « parcelles de multiplication », il s'agit de petites parcelles de 1500m², qui sont situées à 300m minimum de tout autre maïs. Elles permettent de produire de la semence, éventuellement de la sélectionner, tout en gardant une pureté variétale. Cette année, 10 variétés ont été multipliées, dont quelques-unes ne nous donneront que quelques grains pour continuer (dégâts de sangliers, sécheresse...).

Bien que tout le monde soit enthousiaste devant la hauteur et la beauté des épis du Portuffec, certains paysans étaient plus

circonspects quant à l'avenir des maïs populations en Lorraine : est-ce que nous aurons des précocités suffisantes ? Les rendements seront-ils à la hauteur des hybrides ?

Deux vitrines permettent de se faire une idée du potentiel à notre portée, notamment celle mise en place chez Philippe l'Hôte à Domèvre. Côté rendement, certaines populations sont proches de ce que peut donner un hybride en ensilage (Aguartzan, Portuffec, Bogdan...). En grain, l'Aguartzan et le Portuffec sortent également du lot, avec tout de même 10 à 15qx de moins que l'hybride (67qx/ha). Précisons que ces 2 variétés ont été fournies par l'ADDEAR de la Loire, et cultivées à moyenne altitude depuis 3-4 ans : elles ont donc été sélectionnées par des paysans en contexte climatique proche du notre. Les autres viennent soit du semencier suisse Sativa, soit d'AgrobioPérigord : ces dernières partent donc avec un « handicap



climatique ».

Ne négligeons pas le facteur « sol » : en conditions « idéales », le Portuffec à Azerailles a été mesuré à plus de 90qx/ha. Côté précocité, l'hybride très précoce (Syrius, indice 240) est ressorti avec une humidité grain de 24% fin octobre (récolte manuelle). Deux populations originaires du Nord (Wagonville) et d'Allemagne (Weihestephaner) sont assez proches avec respectivement 28 et 25% d'humidité. Ces perspectives encourageantes seraient inexistantes sans l'implication active des 19 agriculteurs du groupe. Nous vous invitons à les rejoindre l'année prochaine !

Compte-rendu détaillé sur demande au CGA de Lorraine



Christophe RINGEISEN / OPABA
Claire VIDIE / FRAB Champagne Ardenne
Yoan MICHAUD / CGA de Lorraine



RENCONTRE AVEC SÉVERINE ET MICHEL GABRIAC ALBESTROFF (57)

Pouvez-vous présenter votre parcours ?

Séverine : « Avant de nous installer, j'étais commerciale en agro-alimentaire sur le quart Nord-Est de la France. Mais je n'étais jamais à la maison, alors concevoir une vie de famille comme ça, ce n'était pas possible. Même si c'était une très bonne expérience, je n'aurais pas fait ça toute ma vie. »

Michel : « Moi j'ai fait de la mécanique agricole. J'ai été chauffeur de poids lourds international pendant sept ans avant de reprendre une exploitation. Mais depuis toujours j'avais l'idée de reprendre une exploitation et de m'installer hors cadre familial. Nous sommes exploitants depuis 20 ans. A l'époque nous sommes partis de rien et avec rien. »

Séverine : « En 2006, nous nous sommes associés avec une collègue qui venait de se reconverter en fromagère. Nous nous sommes séparés six ans après, mais nous continuons de lui fournir le lait car ses vaches sont en pension chez nous. Je passe souvent à la fromagerie même si je ne fais plus ni le fromage ni les marchés. »

Comment avez-vous pris la décision de passer en bio, aviez-vous des appréhensions ?

S. : « Ça faisait une paire d'années qu'on réfléchissait à passer en bio. Personnellement, j'avais peur économiquement qu'on ne passe pas le cap des deux ans ou des 18 mois. Mais pour nous ce qui nous importait, c'est que la bio permettait l'autonomie sur la ferme. »

Michel : « Cela fait des années que nous



ne désherbons que le strict minimum sur nos parcelles. L'année dernière nous nous sommes dit qu'on allait franchir le pas. Il a juste fallu mettre un tampon sur des choses que nous faisons déjà. On n'a pas eu à acheter de nouveaux matériels pour passer en bio. Le matériel on l'avait par le biais de la CUMA où il y a aussi des producteurs bio.»

Pouvez-vous expliquer comment se passe votre conversion pour l'instant ?

S. : « Nous sommes en conversion depuis le 13 Mai 2016, on a choisi la conversion non simultanée : les terres sont en conversion depuis le 13 mai 2016. Les vaches le seront à partir du 1er Novembre 2017, comme ECOCERT nous l'a permis après avoir fait un contrôle suite à notre demande. En faisant une conversion non simultanée on avait anticipé qu'au mois de Mai les vaches seraient dehors et qu'elles mangeraient du C2 donc on n'aurait rien besoin d'acheter. On pouvait tranquillement passer nos six

PRÉSENTATION

Localisation : la région des étangs en Moselle,

Surface : 117 hectares morcelés sur 7 communes (avec 20ha autour de la ferme) :

- 30 hectares en céréales (épeautre, orge, triticale, pois, maïs et betterave)
- 87 hectares en herbe (prairies temporaires et permanentes)

Leurs animaux : 80 vaches laitières, avec un vêlage toute l'année du fait de la fromagerie. Quotidiennement, c'est donc 50 à 60 vaches qui sont traitées.

Temps de travail quotidien : entre 10 et 12h/jour en semaine et 5h le weekend.

Engagement syndical et associatif :

- Séverine est devenue administratrice de BIOLAIT ;
- Michel est porte-parole de la Confédération Paysanne.

mois de conversion. C'est très bien comme ça, c'était plus adapté économiquement et sur le terrain. Aujourd'hui c'est un peu dur économiquement, mais le reste ça va. La conversion engendre du stress car il y a du changement bien que nous y étions préparés. Il faut que l'on réapprenne à gérer encore mieux l'herbe, ça c'est primordial. En tout cas je ne regrette pas, je suis plus sereine, même si c'est dur, »

M. : « Nous sommes apprentis tous les ans. Il faut réapprendre de toute façon car c'est un autre métier. On fait beaucoup d'essais. Si ça marche tant mieux et si ça ne marche pas l'année prochaine nous changerons notre fusil d'épaule. »

Pourquoi vous êtes-vous tourné vers BIOLAIT lors de votre conversion ?

S. : « Chez BIOLAIT on fait une demande d'adhésion pour que l'administrateur référent régional vienne visiter la ferme. Il fait alors un compte rendu en Conseil d'Administration et celui-ci valide ou non l'entrée de la ferme à BIOLAIT. C'est bien que ce soit un administrateur parce que dans nos discussions c'est quelqu'un qui est passé comme nous par la conversion, il sait bien de quoi il parle. La politique de BIOLAIT c'est d'être géré par les producteurs et c'est ce qu'on voulait. Je suis devenue administratrice même si je suis encore en conversion. Je dois monter toutes les cinq à huit semaines sur Nantes pour représenter la région au sein du CA qui comprend 17 membres. C'est important que chaque « ancienne région » soit représentée car on a tous des problématiques différentes. Au premier novembre au passera donc par BIOLAIT pour vendre notre lait. »

Avez-vous eu de l'aide financière ou technique pour votre conversion ?

S. : « Alors financièrement nous avons eu l'aide du Conseil Général pour faire notre audit déjà et après l'aide à la conversion. Au niveau technique, nous avons participé à une formation pour les personnes qui voulaient se convertir, avant de procéder à l'audit. Après, j'ai refait un stage en aromathérapie même on pratique depuis longtemps l'homéopathie. Nous avons aussi le technicien de la Chambre qui vient quand on en a besoin. En plus nous travaillions avec des gens qui sont en bio dans la CUMA et dans nos copains nous connaissons aussi pas mal de producteurs bio. Et puis depuis que je suis administratrice à BIOLAIT, je rencontre pas mal d'autres administrateurs. Enfin on reçoit « La Voix Biolactée », trimestriel de vulgarisation des pratiques agrobiologiques et d'information de Biolaït qui nous aide bien ainsi que « La Feuille de Chou » publiée par le CGA de Lorraine.

Quels conseils donneriez-vous à quelqu'un qui souhaite se convertir en bio ?

M. : « Il ne faut pas hésiter ! Nous sommes allés voir plein de



gens en bio et il n'y en a pas un qui nous a dit de ne pas y aller. Il ne faut pas faire hésiter les gens, celui qui veut venir, qu'il vienne. Après il y a des règles, et il ne faut pas transiger sur ces règles, il faut donc les connaître en se formant dès le début. »

Quelles sont les répercussions de la conversion sur votre vie quotidienne ?

M. : « Je n'ai plus à utiliser de pulvérisateur, j'en faisais déjà peu, mais là le fait de ne plus être lié à Monsanto, BASF et tous les autres, c'est déjà le début du bonheur ! Et du coup je ne suis plus malade comme avant. »

Séverine : « Et puis nos revenus vont sûrement s'améliorer. Il n'y a plus d'intrants, nous vendrons le lait plus cher parce que malheureusement en conventionnel le prix du lait ne correspond plus à la réalité du marché. Même si les charges au niveau des semences d'herbe augmentent pour faire les prairies

temporaires, ce sont les seules charges qui vont augmenter. Donc nous pensons vraiment que l'on va avoir de meilleurs revenus. »

Quels sont vos projets pour les prochaines années ?

M. : « Nous aimerions faire des changements dans les années à venir pour diminuer nos charges, en passant par le séchage en grange notamment. C'est un investissement mais ça nous correspondrait beaucoup mieux que lorsqu'on doit utiliser tout ce plastique pour faire nos bottes. Et puis l'autre projet c'est du biogaz. Mais pas du biogaz industriel, du biogaz seulement pour valoriser au mieux les fumiers et en tirer de l'énergie : ce sont des micro-stations de biogaz où on ne met que du fumier et pas des déchets d'ensilage etc. »



Propos recueillis par Aziliz HAYER
du CGA de Lorraine

LA FILIÈRE ORGE BRASSICOLE RECHERCHE DES PRODUCTEURS EN ALSACE !

Les brasseurs alsaciens souhaitent développer leur offre bio. Ils recherchent 250 tonnes d'orge bio.

Des opérateurs pour le tri et le stockage ont été approchés afin de réfléchir à la logistique. La malterie de Lahr (Maltzfabrik) est prête à augmenter ses activités bio.

Ne manquent que les producteurs !

12 décembre à 10h aux Brasseurs du Ried : rencontre des acteurs de la filière afin de discuter des modalités qui pourraient encadrer cette nouvelle filière.

Vous êtes producteur et vous souhaitez engager des surfaces en orge de printemps ? Vous souhaitez vous inscrire à la rencontre du 12/12 ?

Contactez l'OPABA, Danaé Girard

06 70 37 06 22

danae.girard@opaba.org

CONFÉRENCE ITAB/IDELE

Quelles sont les caractéristiques des élevages bio en France ? En quoi leur conduite se distingue-t-elle de celle des élevages conventionnels ? Certains types d'animaux sont-ils plus adaptés dans les systèmes d'élevage agrobiologiques ?

Des éclairages sur ces questions seront apportés lors de cette journée " Les élevages de ruminants bio en France, regards sur la conduite et la génétique des troupeaux " qui se tiendra le Mercredi 6 décembre 2017 au FIAP Jean Monnet (Paris 14ème).

Inscription :

<http://limesurvey2014.idele.fr/index.php/survey/index/sid/849295/newtest/Y/lang/fr>

CONFÉRENCE

Les élevages de ruminants bio en France regards sur la conduite et la génétique des troupeaux




L'APLB GRAND EST : L'UNION DES ÉLEVEURS NON COOPÉRATEURS

Créée en avril 2014, l'organisation de producteurs (OP) APLB GRAND EST est un lieu d'échange et de négociation des contrats bio et de toutes les conditions du développement de la filière lait bio (après-quotas, volumes, prix, installations, conversions...).

L'APLB GRAND EST s'étend du Nord du Jura jusqu'aux Ardennes, en passant par le sud de la Lorraine et de l'Alsace. Son objectif est de fédérer les producteurs bio non coopérateurs des 4 régions (Alsace, Lorraine, Champagne-Ardenne et Franche-Comté).

L'OP adhère à la fédération nationale, Lait Bio de France, qui structure la majorité des producteurs de lait bio autour d'un projet commun pour la bio, replaçant les producteurs au cœur des décisions de leur filière à tous les niveaux. Les échanges avec les producteurs bio venus de toute la France nous permettent d'appréhender de manière plus sereine les négociations avec les interlocuteurs acheteurs.

L'APLB Grand Est : une opportunité de fédération pour gérer la fin des quotas

La collecte laitière bio a débuté à la fin des années 90. Le nombre croissant de producteurs bio a donné naissance à des syndicats ou coopératives (Coopérative de Lapoutroie, Syndicats Mulin, Doubs-Ognon et Alliance) afin d'échanger et de formaliser les relations entre producteurs et laiteries. Vécue au début comme une contrainte, l'évolution du cadre réglementaire européen a amené les éleveurs après de nombreuses réflexions à constituer une OP de mandat (non commerciale), transversale (multi-laiteries) et 100% bio. L'APLB Grand Est regroupe aujourd'hui 85 producteurs de deux laiteries (Mulin et Lactalis) et représente 17 millions de litres de lait annuels. Aujourd'hui, l'OP est une opportunité de fédérer le plus grand nombre de producteurs afin de rééquilibrer les forces dans les discussions de l'après quotas.



Association des producteurs
de lait **BIO** du **Grand Est**

Adhérer à l'OP

Pour adhérer à l'association des producteurs de lait biologique du Grand Est, il vous suffit de contacter votre référent local.

- PIERRON Olivier - 06 99 53 37 92 (88 - Co-Président / Lactalis)
- HENRY Jean - 06 71 59 73 59 (68 - Co-Président / Lactalis)
- THIERY Colette - 03 29 66 05 51 (88 - Trésorière / Lactalis)
- PASSARD Bruno - 07 70 63 02 04 (70 - Co-Président / Mulin)
- JOUFFROY Roland - 06 87 41 17 41 (25 - Secrétaire / Mulin)
- CHOPARD Marcellin - 06 17 03 37 64 (70 - Administrateur / Lactalis)

Pour contacter l'OP, une seule adresse :
aplbg@gmail.com



Céline BARRERE / FRAB Champagne Ardenne
Danaé GIRARD / OPABA

MANGER BIO EN ENTREPRISE

Manger Bio Local en Entreprise est une démarche lancée par CORABIO (Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Bio) en 2011 visant à accompagner les entreprises dans l'introduction régulière et croissante des produits bio locaux dans leur offre alimentaire.

Dans la région Grand Est, ce sont deux sites qui sont accompagnés en 2017 par le réseau : un à Metz et un à Strasbourg.

Le principe de fonctionnement de cette démarche est de coacher le gérant du restaurant en lui apportant des conseils sur la bonne utilisation des produits bio locaux. Concernant l'approvisionnement de ces produits, Orange a affirmé sa volonté de travailler avec des groupements de producteurs bio et ainsi favoriser une organisation collective. Pour le suivi de ces deux sites, les restaurants d'entreprises

travaillent avec les plateformes bio présentent sur le territoire lorrain et alsacien : Paysan Bio Lorrain et Solibio. Cet engagement d'Orange permet donc d'ancrer le projet de façon durable, de sécuriser l'approvisionnement des producteurs et ainsi leur donner une visibilité.

Deux animations ont été organisées au sein des restaurants sur le temps du déjeuner afin de sensibiliser et d'intégrer également les convives dans la démarche. Deux producteurs laitiers bio étaient présents afin de présenter et mettre en avant leurs yaourts. Entre autre, ce type d'animation permet aux convives de se poser des questions sur leur alimentation et l'origine des aliments qu'ils retrouvent tous les jours dans leurs assiettes.



Claire VIDIE/ FRAB Champagne Ardenne
Emmanuel RIEFFEL/ OPABA

MANGER BIO CHEZ ORANGE

Convaincu par l'expérience rhônalpine, le groupe Orange travaille depuis près de deux ans avec la FNAB et ses partenaires pour déployer cette expérience sur les 138 restaurants Orange en France.

Ce dossier est piloté par la FNAB et Orange, en lien avec les 6 sociétés de restauration prestataires d'Orange, et mis en œuvre par les GAB/GRAB du réseau qui sont concernés.

En 2017, 16 sites pilotes sont accompagnés et à l'horizon 2019, l'ensemble des sites restant intégrera le dispositif. L'objectif est d'atteindre 20% de produits bio locaux au minimum par restaurant en 3 ans. Cela représente 11 millions de repas pour la totalité des sites, une belle réussite pour notre réseau !

Fort de ce partenariat et de ses premiers résultats, la FNAB est déjà en contact d'autres groupes français pour poursuivre la démarche.



Cuisiniers à la ferme

En Champagne-Ardenne, des visites de fermes sont organisées chaque année, en partenariat avec Manger Bio Champagne-Ardenne, pour les professionnels de la restauration collective. Elles permettent à ces derniers de découvrir le fonctionnement d'une ferme bio et de les sensibiliser aux réalités de l'approvisionnement en produits bio locaux sur leur territoire. Pour les producteurs, c'est également un moyen de se rendre compte des réalités des budgets réservés à la restauration dans les établissements, notamment scolaires. Ces échanges servent à créer du lien entre ces différents acteurs. Cette année, les visites ont eu lieu chez Nature&Paysans, boulangerie paysanne bio dans l'Aube et chez Pauline Sallier, maraîchère bio dans la Marne. Ils sont adhérents à MBCA et livrent toute l'année, via l'association, leurs produits à divers établissements de Champagne-Ardenne (collèges, lycées, écoles, restaurants d'entreprises, hôpitaux, ...).

Claire VIDIE/ FRAB Champagne Ardenne

LA FABRICATION D'ALIMENTS À LA FERME EN AB

Les éleveurs qui produisent des volailles ou des porcs en agriculture biologique font souvent le choix de faire une Fabrication d'Aliments à la Ferme (FAF) dans un souci d'autonomie. Cet atelier consiste à produire ou acheter des matières premières pour les transformer sur la ferme en rations animales.

Deux éleveurs lorrains en agriculture biologique depuis 2010 ont accepté de nous faire découvrir les secrets de leur fabrication d'aliment.

David ABRAHAM a choisi de se lancer dans la FAF avec le passage en bio pour des raisons de coûts. « *L'aliment complet AB est cher, faire son propre aliment limite les charges.* ». Pour Sébastien SCHMITT le moteur premier a été la recherche d'autonomie : « *Le méteil triticale-pois récolté, très présent dans les rotations céréalières bio donc moins bien valorisé, est très bien valorisé via l'alimentation des porcs. Et produire son aliment pour les animaux fait partie de la façon de faire de la ferme : être au maximum autonome.* »

Concrètement l'un comme l'autre fabrique deux à trois fois par semaine les différents aliments dont ils ont besoin pour leurs animaux, pour des raisons de fraîcheur de l'aliment et d'outils de stockage. David utilise ses céréales autoproduites (féverole, triticale, pois, seigle, orge, avoine, vesce) et achète d'autres matières premières (maïs, tourteau de tournesol, issus de tris (lentilles, blé, avoine blanche)). Sébastien ne transforme que les céréales autoproduites au GAEC (triticale, pois, orge, féverole, déchet de lentilles).

Les éleveurs ont investi de 24000 à 27000 € dans leur FAF - subventionnés de 55 à 63% par la région - qui comprend : cellules de stockage, vis, peseur, broyeur, mélangeur. Dans la pratique, une cellule de réception accueille les céréales en mélange grossier, elles tombent dans un châssis-peseur puis sont broyées et mélangées pour obtenir une farine homogène. Les grilles granulométriques peuvent être changées en fonction des aliments (volaille ou porc). Les formules des aliments sont élaborées par les éleveurs en amont, à l'aide d'un tableur excel et de quelques conseils de techniciens puis elles sont soit rentrées de façon manuelle dans le programmeur, soit elles sont enregistrées et automatisées.



Des conseils de Fafeurs ?

David et Sébastien sont d'accord que « *bien stocker ses céréales est un prérequis pour obtenir un aliment sans moisissures – très peu appréciées par les monogastriques* ». Ils s'accordent aussi sur le fait qu'analyser et trier ses céréales achetées ou produites en amont permet d'économiser la protéine et l'énergie de la ration si les céréales en sont riches ou d'en compléter pour se rapprocher des valeurs nutritionnelles recherchées pour une ration équilibrée et des animaux en bonne santé. Dans le travail de formulation, « *plus les sources de matières premières sont diversifiées, plus la recherche de l'équilibre nutritionnel de la ration est facilitée, mais pour cela il faut être en capacité de stocker (nombre de 5 cellules minimum sur les 2 fermes)* ». Pour un éleveur qui achète une partie de ses matières premières à l'extérieur de la ferme, David précise qu'il faut « *anticiper l'achat des céréales (avant moisson) pour l'année afin d'éviter de changer régulièrement la formulation en fonction de ses stocks et donc de prévenir les retards de croissance et autres problèmes sanitaires liés à des variations de l'aliment* ».



Julia SICARD / CGA de Lorraine

- • • • •
- **Pour aller plus loin :** les cahiers techniques de l'ITAB (Institut
- Technique de l'Agriculture Biologique) sur l'alimentation des
- porcs et des volailles bio sont disponibles en ligne ([http://](http://www.itab.asso.fr/publications/publi-elevage.php)
- www.itab.asso.fr/publications/publi-elevage.php)
- • • • •

 **VEND** enrubannage de luzerne bio en double balles carrées
Contact : COLNARD, Philippe, TROYONS (55)
 06 32 73 66 48

 **PROPOSE** emploi vendeur.se / ouvrier.e maraîcher (vente magasins paysans, marchés, livraison ruche qui dit oui)
 Lieu de travail : Châtenois ; 35h/sem. ; Permis B exigé
Contact : FRITSCH Jacky, les Jardins de Giessen, MUTTERSHOLTZ (67)
 06 80 75 88 33 / 03 88 85 16 03
 contact@lesjardinsdugiessen.com

 **CHERCHE** fumier bovin bio (mature ou composté)
Contact : TEMPE Marc, ZELLENBERG (68)
 06 08 05 40 31 / 03 89 47 85 22
 marctempe@wanadoo.fr

 **VEND** taurillon 18 mois croisé, C2, ~1000 €
Contact : KLEIN Mireille, SOULTZMATT (68)
 06 85 63 17 31
 mireille.klein0902@gmail.com

 **VEND** Tracteur John Deere 5065 e de 2014, 450 heures, sans cabine, excellent état. 4 roues motrices, 9 vitesses avants/3 arrières,

relevage 3 points, prise de force et vitesse éco, prise hydraulique, pneu 32 cm de large, largeur de voie 180cm, arceau plié hauteur 1.80m, plusieurs masses avant de 50kg dispo.
 Idéal maraîcher. 21 000€ HT
Contact : CHAMPION Nils, ALLEMANCHE LAUNAY et SOYER (51)
 06 61 22 51 10
 nils@lapouleverte.com

 **VEND** 5 génisses simmental bio de 1 an inscrites à l'UPRA, AB
Contact : GUENAT Dominique, CHATEAU-VILLAIN (52)
 06 80 52 19 22
 earl.guenat@wanadoo.fr

 **VEND** Porcelets BIO de 6 semaines élevés en plein-air
Contact : RENAUD Yves, AUBIGNE-RACAN (72)
 06 76 20 14 32

 **CHERCHE** 2 t d'épeautre
Contact : NIZET Jocelyn, GRANDPRE (08)
 06 20 32 69 72

 **CHERCHE** ~30q d'avoine noire bio
Contact : DURIEUX Ghislain, VILLE SUR ILLON (88)
 06 78 02 12 05

 **VEND** Maïs épi moulu vrac et boule (équivalent enrubanné), Boules de farine de blé moulu, AB
Contact : FLAS Roger, FOURMIES (59)
 06 84 96 73 37

 **VEND** génisses bios croisées prêtes à vêler ou fraîches vèlées.
Contact : BONNAVENTURE Mickael, GYE (54)
 06.76.40.70.19

 **CHERCHE** 10 tonnes de Féveroles d'hiver bio ou C2
Contact : GAEC Funcken, LATRECEY-OTMOY-sur-AUBE (52)
 E. Funcken : 06 77 39 50 67
 Y. Funcken : 06 84 93 49 91

 **VEND** 80 tonnes de triticale et 25 tonnes de triticale/pois. A venir chercher à Vomécourt.
Contact : EARL du Grand Chemin, VOMECOURT (88)
 bertrand.choley@orange.fr
 06 18 86 34 45

 **VEND** enrubannage de luzerne bio en doubles balles carrés ou balles rondes. Centre Meuse.
Contact : EARL du Champ la Dame, TROYON (55)
 06 32 73 66 48

 **CHERCHE** veaux femelles à acheter à la naissance. Pas de races spécifiques
Contact : GAEC Claude Renard, LERRAIN (88)
 03 29 07 55 25

 **VEND** 50 brebis en très bon état (Suffolk et croisées suffolk x Bleu du Maine), suitées ou vides, issues d'un petit élevage sans contraintes sanitaires, idéal pour compléter ou démarrer un atelier d'élevage
Contact : GEIGY Georges, REMONCOURT (88)
 06 88 46 55 82

 **CHERCHE** du colza bio et du tournesol bio pour faire de l'huile et semences de ray grass et de trèfle d'alexandrie
Contact : THOREY Joseph, LANTAGES (10)
 joseph.thorey@9online.fr

 **VEND** agnelles Lacaune laitières bio Contacter Céline Barrère FRAB 03 26 64 97 10 / Offre dans l'Aube

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 EN PRODUCTIONS VÉGÉTALES

Formation

Le calendrier lunaire

6 et 7 février 2018

Lieu : Châlons en Champagne (51)

Intervenants : Jean MARAIS

Contact : Amandine LAURENT

a.laurent@biochampagneardenne.org - 03 26 64 85 11

Formation

Légumes à forte valeur ajoutée : Mesclun et raisin

12 février 2018

L'irrigation en systèmes maraîchers

13 février 2018

Aménager son étal de marché

14 février 2018

Lieu : Champagne Ardenne (à préciser)

Intervenants : Charles SOULLIOT

Contact : Amandine LAURENT

a.laurent@biochampagneardenne.org - 03 26 64 85 11

LES RENDEZ-VOUS SUR LES CIRCUITS COURTS

Formation

Savoir construire ses prix

01 et 02 février 2018

Savoir optimiser et mettre en oeuvre sa stratégie commerciale

22 et 23 février 2018

+ deux demi-journée par stagiaire : Suivi et coaching à la bonne prise en compte et adaptation des méthodes vues sur chaque ferme

Lieu : Alsace (à préciser)

Formation prise en charge par VIVEA en 3 phases complémentaires, possibilités d'assister qu'à certaines d'entre elles si places disponibles

Contact : Christophe RINGEISEN

christophe.ringeisen@opaba.org - 03 89 24 45 35 - 06 45 18 10 63

LES RENDEZ-VOUS SUR L'AB EN GÉNÉRALE

Formation

L'agriculture biologique, une piste d'avenir pour ma ferme ?

session 1 : 11 décembre à Sélestat

session 2 : 15 janvier

Contact : Julie GALL

julie.gall@opaba.org - 06 24 06 79 90

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTIONS ANIMALES

Rencontre

« Echanges directs » entre éleveurs de la Vallée de Kaysersberg et céréaliers

1er décembre

Salle Vigne et Vin de l'INRA à Colmar (28 rue de Herrlisheim-68)

Contact : Danaé GIRARD

danae.girard@opaba.org - 06 70 37 06 22

Formation

Aromathérapie et phytothérapie pratique

6 et 7 décembre 2017

Ohlungen (67)

Contact : Danaé GIRARD

danae.girard@opaba.org - 06 70 37 06 22

Formation

Découvrir l'élevage de lapins bio pour créer un atelier

31 janvier 2018

Lieu : Tucquegnieux (54)

Intervenant : Simon Thomas, Civam Bio 53

Contact : Julia SICARD

jsicard.cga@orange.fr - 03 83 98 09 36 - 06 52 69 13 89

Formation

L'autopsie chez les petits ruminants Ou comment transformer la mort en un élément de questionnement

session 1 : 17 janvier 2018

Lieu : à définir (54)

session 2 : 18 janvier 2018

Lieu : Vroncourt (54)

Intervenant : Lucile Brochot, vétérinaire au GIE Zone Verte

Contact : Julia SICARD

jsicard.cga@orange.fr - 03 83 98 09 36 - 06 52 69 13 89

Formation

Homéopathie

5 et 6 février

avec Hubert Hiron du GIE Zone Vert - Drulingen (67)

Contact : Danaé GIRARD

danae.girard@opaba.org - 06 70 37 06 22

Rencontre technique

Gestion du parasitisme en élevage caprin : le pâturage de précision

14 février à 10h

Chèvrerie les Embetsches à Lapoutroie (68)

Contact : Danaé GIRARD

danae.girard@opaba.org - 06 70 37 06 22

Rencontre technique

Gestion du parasitisme en élevage caprin : les soins alternatifs

15 février à 10h

Chèvrerie du Windstein à Windstein (67)

Contact : Danaé GIRARD

danae.girard@opaba.org - 06 70 37 06 22

LES RENDEZ-VOUS GRAND PUBLIC

Marchés

Marché de Noël OFF de Strasbourg

22 décembre à 18h

Dégustation de Vins bio

Contact : Danaé GIRARD

danae.girard@opaba.org - 06 70 37 06 22