

## DOSSIER

**Developper  
les protéines végétales  
en Grand Est : chiche ?**

page 6



## PORTRAIT DU MOIS

**Rencontre avec Walter MICHEL,  
céréalier à Ormes-et-ville (54)  
et Président de PROBIOLOR**

page 10

TROIS RECOURS POUR  
SAUVER LE PLEIN-AIR

page 3

LE LABEL BIO FRANÇAIS  
EQUITABLE,

UN PROJET DU RÉSEAU FNAB VERS  
UNE LABELLISATION À LA FERME MIEUX  
DISANTE ET EXIGEANTE

page 4

RENCONTRE ENTRE APICULTEURS  
ET AGRICULTEURS

page 13

VINBIODIV :

LA PRÉSERVATION ET LE  
DÉVELOPPEMENT DE LA  
BIODIVERSITÉ DANS LES VIGNOBLES  
DU RHIN SUPÉRIEUR

page 14

## SOMMAIRE

### ACTUALITÉS

- Trois recours pour sauver le plein-air.....p.3

### NOTRE RÉSEAU

- Le label Bio Français Equitable, un projet du réseau FNAB vers une labellisation à la ferme mieux disante et exigeante .....p.4
- Anti-gaspillage alimentaire dans les Ardennes.....p.5

### DOSSIER

- Développer les protéines végétales en Grand Est : chiche ?.....p.6

### PORTRAIT

- Rencontre avec Walter MICHEL, céréalier à Ormes-et-ville (54) et Président de PROBIOLOR .....p.10

### TECHNIQUE ET FILIÈRES

- Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales bio : des échanges riches entre le Grand Est et les Hauts-de-France ...p.12
- Rencontre entre apiculteurs et agriculteurs .....p.13

### BIODIVERSITÉ

- VinBiodiv : La préservation et le développement de la biodiversité dans les vignobles du Rhin Supérieur .....p.14

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

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



**Dany SCMIDT**  
Administrateur  
Bio en Grand Est  
et référent Restauration  
collective - Circuits de  
distribution

L'année se termine, les lumières de Noël brillent partout dans nos villes et villages. Elles nous rappellent l'espoir de la naissance et le commencement de l'année suivante. Je vous souhaite à toutes et tous un Noël bien au calme de vos foyers, de vos familles. Mes vœux les plus sincères pour cette année nouvelle qui arrive et qui ne sera pas plus simple que les précédentes !

Notre agriculture bio régionale saura-t-elle relever les défis de plus en plus nombreux qui s'adressent à elle ? Saura-t-elle continuer à rester humainement, écologiquement, économiquement solidaire et juste avec tous ceux qui la portent ?

En tous cas, de belles pistes de diversification et d'adaptation ont vu le jour ces derniers temps et se concrétisant avec la mise en place de cultures produisant des protéines végétales pour l'alimentation humaine.

Les essais de productions de légumes secs en association avec d'autres cultures permettent dès à présent une mise en place rapide face à une demande qui grandit chaque jour notamment en restauration collective.

Gageons que ces productions trouveront un essor et un débouché similaires à celui qu'a trouvé le soja dans la plaine rhénane, le tout permettant d'augmenter l'autonomie agronomique de nos fermes.

Par ailleurs, la fin des dérogations concernant l'utilisation des protéines conventionnelles dans l'alimentation des monogastriques, nous incitent également à continuer le développement des cultures des différentes légumineuses fourragères.

Pour finir, je pense que les producteurs que nous sommes, seront, au rendez-vous pour relever ces défis avec l'appui et le professionnalisme de nos partenaires historiques comme PROBIOLOR qui a soufflé ses 30 bougies.



• Bio en Grand Est •

Bio en Grand Est - Site de Laxou  
Siège Social  
Les Provinces, espace Picardie - Entrée 1  
54 520 LAXOU

## MENTIONS LÉGALES

Directeur de publication : Laurent COUSIN  
Co-rédacteurs en chef : Nadine PIBOULE et Sébastien DUSOIR  
Crédit Photos : Bio en Grand Est, PROBIOLOR, LPO – Cathy ZELL  
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 : 47 | Jan. 2022  
ISSN : 2558-7668

## TROIS RECOURS POUR SAUVER LE PLEIN-AIR

Le premier cas de grippe aviaire sur un élevage a été confirmé en France. Très étonnamment, la communication du Ministère n'indique pas la nature de cet élevage : 160 000 poules pondeuses élevées en bâtiment, dans une zone dense en échanges professionnels avec la Belgique, l'Allemagne et les Pays-Bas déjà contaminés dans leurs élevages industriels. Ce constat renforce notre détermination à obtenir une réglementation adaptée qui tienne compte de la réalité du risque épidémique et de sa propagation en fonction du type d'élevage, alors que la responsabilité du plein-air est pointée du doigt à tort rue de Varenne et par les industriels de la filière.

C'est pourquoi huit associations et syndicats agricoles, dont la FNAB, ont déposé trois recours devant le Conseil d'État pour faire annuler les arrêtés qui encadrent la lutte contre l'influenza aviaire. Entre autres choses, ces arrêtés suppriment de fait la possibilité pour les éleveurs labellisés plein air ou bio de garantir à leurs volailles un accès réel à l'extérieur.

Retrouvez le communiqué de presse complet : [https://vu.fr/CP\\_elevagePleinAir](https://vu.fr/CP_elevagePleinAir)



Communiqué FNAB

### EN ATTENDANT QUE LES ACTIONS SYNDICALES ABOUTISSENT, VOICI QUELQUES CONSEILS POUR LIMITER L'AGRESSIVITÉ DES VOLAILLES BIO EN CONFINEMENT ?

- Réduire la luminosité (mais attention à la baisse de ponte). Attention aux faisceaux lumineux extérieurs de vos bâtiments, qui excitent les volailles.
- Mettre de la musique via un transistor : ça les divertit un peu.
- Bloc de luzerne à piquer. Attention aux brins longs de luzerne pour le gésier. NB : Ecocert demande aux éleveurs de rajouter des fourrages aux élevages confinés.
- Possibilité de donner des légumes bio. Mais attention à la dégradation de la litière si trop d'humidité.
- Grains de blé ou avoine bio à la volée dans la litière. « De toute manière les volailles vont passer leur journée à gratter la litière ».
- Pulvériser des huiles essentielles (HE) de lavande fine et laurier noble en brouillard via un diffuseur par nébulisation. Dans un 1l d'eau, mettre 1ml de chaque HE, HE qui doit avant être diluée dans de l'alcool.
- Chlorure de magnésium et sel dans l'eau de boisson : 1g par litre d'eau, 1 jour sur 3.
- Auvent avec toit en dur attenant au bâtiment et 3 filets extérieurs sur chaque côté = toléré.

Source : conseils issus d'échanges avec la vétérinaire Christine Filliat, cabinet Vetopole

## BRÈVES

### QUESTIONNAIRE GRAND PUBLIC : SANTÉ ENVIRONNEMENT EN GRAND EST

Ce questionnaire a pour objectif de collecter des informations qui permettront d'évaluer l'impact du 3e Plan Régional Santé Environnement de la région Grand Est (PRSE3 GE) sur les connaissances et les opinions que les habitants ont par rapport à la Santé Environnementale et les différents sujets qui y sont associés.

Les données récoltées ne seront pas diffusées, elles serviront à réaliser des analyses statistiques anonymes qui seront utilisées dans le cadre du bilan du PRSE3 ainsi que dans l'élaboration et la mise en œuvre du PRSE4 de la région Grand Est. Ces données permettront notamment d'évaluer l'évolution des connaissances de la population entre 2016 et 2021 (un état des lieux portant sur plus de 2000 réponses avait été réalisé).

=> Accéder au questionnaire : <http://urlr.me/YzXw5>



Communiqué ARS Grand Est



## LE LABEL BIO FRANÇAIS ÉQUITABLE, UN PROJET DU RÉSEAU FNAB VERS UNE LABELLISATION À LA FERME MIEUX DISANTE ET EXIGEANTE

**Après la mise en place d'une première brique équitable en 2021, la brique sociale fera son apparition en 2022 !**

Les questions des conditions de travail épanouissantes et de rémunération justes pour les producteurs comme pour les salariés figurent en bonne place au sein de la charte des valeurs FNAB. Depuis 2020, le réseau a même validé une modification de l'objet social statutaire de la FNAB fixant ainsi, à sa feuille de route, le travail du critère social dans toutes ses dimensions.

C'est ainsi qu'un groupe de travail national sur la brique sociaux, mis en place en février 2021, s'est réuni 5 fois de mai à octobre dernier pour construire une brique sociale exigeante à l'image des valeurs du réseau bio et se distinguant des autres labels. Thomas DEBELLE et Dany SCHMIDT, légumiers et administrateurs de Bio en Grand Est, ainsi que Célia GAUDY ont participé aux travaux de ce groupe.

Au total 9 critères répartis en 3 thématiques ont été proposés par le groupe de travail sur la brique sociale à la Commission Label FNAB :



Ci-dessus le Label FNAB pour les circuits courts et ci-dessous pour les circuits longs



3 thématiques	9 critères
1. Capacitation / Autonomisation	1.1. Systématisation d'une réflexion et d'une analyse sur la rentabilité de la ferme (formation prix de revient...).
	1.2. Démarche de progrès sur le rôle d'employeur pour les producteurs (formations RH : obligations légales et qualité de vie au travail).
	1.3. Obligation de formation continue des salariés.
2. Emploi éthique	2.1. Exclusion du statut de conjoint collaborateur d'exploitation au bout de 3 ans.
	2.2. Encadrement de l'accueil des stagiaires et woofeurs sur les fermes.
	2.3. Interdiction du recours au détachement.
3. Dialogue social et qualité de vie au travail	3.1. Obligation d'information des salariés (livret d'accueil).
	3.2. Consultation des salariés sur les questions d'organisation du travail (réunions d'équipes).
	3.3. Rémunération mieux disante des salariés.

Ces critères ont été présentés et discutés en Grand Est lors d'une visioconférence fin novembre réunissant une douzaine de producteurs issus de 9 départements. Un temps d'échange riche et formateur qui a permis à Bio en Grand Est de valider dans les grandes lignes cette proposition du groupe de travail social.

2022 sera consacré au déploiement du label, avec la mise en place d'un cycle de formation dans un premier temps destiné aux salariés formateurs et responsables de GRAB, puis dans un second temps des producteurs sur l'approche de calcul du prix de revient notamment.

Gageons que ce nouveau label permettra à tous les producteurs engagés de mieux valoriser leurs produits. Bio en Grand Est s'engage pour sa part à accompagner l'ensemble des producteurs intéressés dans cette transition.



Thomas SEDLBAUER  
thomas.sedlbauer@biograndest.org





## ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES ARDENNES

**Bio en Grand Est travaille à introduire une part plus importante de produits bio locaux dans la restauration collective. Cela nous amène aussi à lutter contre le gaspillage alimentaire.**

La Communauté de Commune des Crêtes pré-Ardenaises a fait appel à Bio en Grand Est pour intervenir dans 2 établissements scolaires afin de travailler sur la problématique du gaspillage alimentaire. L'accompagnement (sur 6 mois) a démarré par une réunion auprès des acteurs concernés pour valider ce projet, sa méthodologie et sa gouvernance :

- au groupe scolaire Charlemagne à Attigny, en présence d'enseignants, de cuisiniers et agents de service, de la gestionnaire et du directeur, et des éco-délégués. Tous motivés par ce projet d'établissement !
- au groupe scolaire de Poix-Terron auprès des agents de cuisine, de la société de restauration collective, du représentant des parents d'élèves et de l'élève de l'école.

Le diagnostic du gaspillage étant le préalable pour la mise en place d'actions de sensibilisations adaptées, il s'est déroulé à Attigny sur une semaine fin novembre - début décembre. L'équipe de cuisine et les éco-délégués ont pris très au sérieux leurs rôles pour mesurer le gaspillage à différents niveaux, et pour accompagner les enfants à trier leurs déchets. Cette action est en cours à Poix-Terron, où les repas sont livrés chaque jour par Api Restauration. Différentes actions de sensibilisation devraient se mettre en place à la suite du partage des résultats début 2022.



**Bénédicte POMAREDE**  
benedicte.pomarede@biograndest.org



## BRÈVES

### LES DIAGNOSTICS DES DEUX PAT DE LA MARNE

Le résultat des deux diagnostics agricoles et alimentaires, qui se sont déroulés entre mars et octobre 2021, ont été partagés aux comités de pilotage le 18 octobre (Pays Vitryat) et le 30 novembre dernier (Montagne de Reims).



Bien que nous ayons noté un manque de mobilisation des élus du Pays Vitryat, les axes stratégiques et objectifs ont été validés par les participants des deux territoires.

Ces deux études montrent, au niveau de la restauration collective, que les établissements n'atteignent pas encore les exigences de la loi EGAlim en termes d'approvisionnement, et souhaitent augmenter la part de produits locaux. Il y a là un fort enjeu à ce que ces acteurs s'emparent des leviers pour introduire progressivement des produits bio-locaux.

**Pour plus d'informations** (notamment livrables) : [leo.tyburce@biograndest.org](mailto:leo.tyburce@biograndest.org)



**Bénédicte POMAREDE**  
benedicte.pomarede@biograndest.org



## DEVELOPPER LES PROTEINES VEGETALES EN GRAND EST : CHICHE ?

Les protéines sont, avec les glucides et les lipides, l'une des 3 grandes familles de macronutriments qui contribuent à l'apport nutritionnel des organismes vivants. Nous pouvons retrouver des protéines végétales dans les céréales (blé, sarrasin, quinoa), les oléagineux (graines de courges, tournesol, amandes, noix) mais aussi et surtout dans les légumineuses (pois chiches, lentilles, haricots, fèves...)

Actuellement, le marché des protéines végétales bio est confronté à plusieurs enjeux :

- des difficultés techniques à produire certaines cultures sur le terrain,
- une concurrence entre alimentation animale et alimentation humaine renforcée par certaines évolutions réglementaires,
- les attentes des consommateurs de plus en plus fortes pour substituer toute ou partie des protéines animales de leur alimentation par des protéines végétales produites localement,
- la structuration de filières locales pour valoriser cette ressource alimentaire.

### DES PROTEINES VEGETALES POUR NOURRIR LES HOMMES

Selon le CREDOC (Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie), les Français font partie des consommateurs les plus exigeants au niveau Européen.

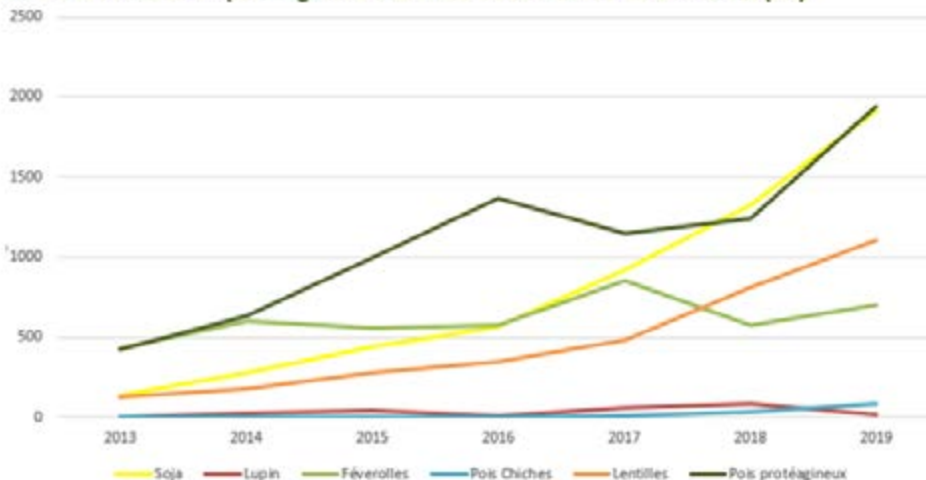
Suite aux scandales alimentaires passés, le bio répondrait à leurs attentes en matière d'assurance et de garantie alimentaire. Si la notion de qualité en alimentation devait se résumer en quelques mots, il s'agirait « d'un aliment issu de l'Agriculture Biologique, d'un produit naturel, cultivé en local et qui a du goût ».

En parallèle, les protéines végétales sont de plus en plus plébiscitées par les consommateurs pour des raisons environnementales et de santé. D'après une enquête Opinion Way réalisée en 2020, 23% des Français consommeraient des repas végétariens plusieurs fois par semaine.

Pour la fédération nationale des légumes secs, la consommation moyenne s'élève à 1,42 kg de légumes secs par an avec la lentille pour près de moitié suivie des haricots (27%), des pois chiches (14%) et des pois cassés pour 8%.

En matière de production, il est important de souligner que la France est le plus grand producteur de légumes secs bio au monde avec 131 070 ha cultivés en 2019 (73 248 ha au Canada, 70 000 ha en Chine - source FiBL); mais la répartition de ces surfaces ne se fait pas de manière égale à l'échelle du territoire : l'Occitanie et la Nouvelle Aquitaine se dégagent nettement des autres régions, avec le soja en tête de pont.

Evolution des surfaces en protéagineux Bio entre 2013 et 2019 en Grand Est (ha)



En Grand Est, le soja et les pois protéagineux sont un peu plus présents chaque année.

Les lentilles connaissent elles aussi une belle progression en termes de surface.

Enfin, lupins et pois chiches sont cultivés de manière beaucoup plus anecdotique.

## Retour sur les essais légumes secs menés en région

Dans la Marne, 2 campagnes d'essais ont été menées sur les légumes secs en 2020 et 2021 dans le cadre du GIEE Légumes Secs.

Ce GIEE, déposé pour 2 ans, a pour vocation d'accompagner à l'introduction de légumes secs dans les assolements, de réfléchir à la mutualisation des opérations de collecte, de tri et de conditionnement des produits récoltés à l'échelle de la zone de production du lentillon, mais aussi de structurer la filière lentillon notamment via une reconnaissance en IGP.

Les essais avaient pour but de tester plusieurs espèces de légumes secs sur la zone de production du lentillon (principalement en zone de craie).

Autre but recherché : trouver les associations qui fonctionnent le mieux en cultivant les légumineuses en mélange.

En 2020, la lentille beluga (pure et associée), le pois chiche (variété twist en pur et en associé) ainsi que le haricot sec (multi-variété en pur et en associé) avaient été implantés.

D'un point de vue météo, cette première campagne d'essais aura présenté des températures supérieures de 2 à 3°C à la moyenne 1981/2010 entre décembre 2019 et mai 2020, mais surtout un déficit en pluie compris entre 12 et 56 mm entre mars et juillet 2020 (données issues de la station météorologique de Vatry).

Au regard de ces conditions météorologiques, du semis tardif (15 mai) et des dégâts causés par les oiseaux juste après le semis, les résultats n'ont pu être pleinement exploités.

En revanche, en 2021 et pour la seconde campagne d'essais, les résultats ont été encourageants et permettent de dresser quelques conclusions intéressantes.

Le parti de n'évaluer que des lentilles a été pris et c'est la variété Red Moon qui a été retenue. Semée en pure sur certaines modalités à 100 kg/ha et à 2 dates différentes (01/04 et 20/04).

Pour toutes les autres modalités, la lentille semée à 90 kg/ha aura été associée à du pois chiche (50 kg/ha), du blé (25 kg/ha), du lin (18 kg/ha), de la caméline (1,5 kg), du fenugrec (7 kg/ha) et du pois de printemps à 50 kg/ha.

L'objectif consistait à tester le pouvoir couvrant des

associations favorisant ainsi la maîtrise de l'enherbement, mais aussi de comparer le pouvoir tuteur des espèces associées.

Les modalités lentilles/fenugrec devaient en plus valider le pouvoir répulsif du fenugrec face aux ravageurs de la lentille.

Lors d'une visite d'essais organisée par Bio en Grand Est et la Chambre d'Agriculture de la Marne le 21 juin dernier, il apparaissait que les modalités semées au 1er avril avaient été pénalisées par le froid mais les micro-parcelles étaient malgré tout bien développées. Les cultures étaient au même stade et l'enherbement maîtrisé. Seul le lin (semé le 1er avril) aura gelé lors des forts épisodes des 6 et 7 avril disparaissant ainsi de la modalité.

En revanche et en raison des températures peu élevées du mois de mai 2021, les semis du 20 Avril ont eu plus de mal à démarrer et la concurrence avec les adventices aura été plus forte.



Essais de lentilles associées.



La récolte a été réalisée le 17 août 2021.

D'un point de vue rendement/enherbement(impuretés)/perte à la récolte/taux de bruches c'est l'association lentilles/blé en semis précoce (1<sup>er</sup> avril) qui reste le meilleur compromis. Seule petite ombre au tableau de cette modalité : les difficultés de triage.

Des essais légumes secs devraient être reconduits en 2022 dans le cadre d'un appel à projet auquel Bio en Grand Est a récemment répondu.

### **Des féveroles pour l'alimentation humaine ?**

La remise des prix de la 8<sup>ème</sup> édition des trophées de l'excellence bio organisée par l'Agence Bio et le Crédit Agricole a eu lieu le 22 septembre 2021. Elle a notamment récompensé l'entreprise "Graine de Choc" gérée par Béatrice Maire. Cette entrepreneuse a développé un produit à base de féverole, transformée sous la forme d'une pâte à tartiner "Tartimouss!". Ce projet est l'occasion de rappeler que la féverole peut être consommée en alimentation humaine, et pas uniquement en animale comme on peut en avoir l'habitude.

### **L'IMPORTANCE DES PROTEINES VEGETALES DANS L'ALIMENTATION ANIMALE**

L'année 2022 marque le pas de l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation bio européenne.

Et l'alimentation des monogastriques est impactée par certaines évolutions car si jusqu'alors, les élevages de porcs et de volailles bio bénéficiaient d'une dérogation leur permettant d'utiliser 5% de matières premières d'origine conventionnelle en cas d'indisponibilité en bio, ils ne pourront plus y accéder que pour certaines catégories d'animaux :

- les porcelets de moins de 35 kg ;
- les poules pondeuses, poulets et pintades de moins de 18 semaines ;
- ainsi que les dindes, canards et oies de moins de 28 semaines ;

Cette dérogation, bien souvent demandée, permettait aux éleveurs de parvenir à l'équilibre des rations en matière d'acides aminés essentiels pour leurs animaux, notamment via du soja conventionnel.

Les 5% d'aliments conventionnels doivent quant à eux répondre au cadre suivant :

- les aliments protéiques considérés comme concentrés

En Hauts-de-France la féverole bio est effectivement valorisée principalement en alimentation animale et de nouveaux marchés sont à développer pour mieux valoriser cette production dans le temps. C'est dans cet esprit d'intégration à une filière locale et responsable que Béatrice MAIRE s'est tournée vers la féverole bio. Mais au-delà de valoriser un produit local bien intégré aux rotations des producteurs de sa région, Béatrice MAIRE a trouvé en la féverole un ingrédient de haute qualité agroalimentaire. La purée de féverole présente de bonnes qualités texturantes, un pouvoir de conservation alimentaire et enfin un goût plutôt doux et neutre. Ces propriétés spécifiques permettent de produire une pâte à tartiner pauvre en matières grasses (pas d'huile ajoutée) et en sucres. Ses apports riches en fibres et protéines terminent d'asseoir ses qualités nutritionnelles. La pâte à tartiner affiche ainsi un nutriscore A, cas extrêmement rare dans le monde de la pâte à tartiner (la seule d'après Graine de Choc). L'entreprise a depuis développé son offre de production, notamment salée, sous forme de veloutés et de graines décortiquées.

protéiques sont : le pois, le gluten de maïs, les protéines de pommes de terre, le soja, les tourteaux d'oléagineux et les insectes vivants

- ils sont produits sans solvants chimiques
- leur utilisation est limitée à 5% de la matière sèche des aliments d'origine agricole, par période de 12 mois.





Pour tous les autres monogastriques, l'alimentation doit donc être composée de 100% d'aliments bio.

Avec des rations 100% bio, c'est toute la filière de l'alimentation du bétail ainsi que les éleveurs bio qui font face à un défi technique majeur : trouver des sources protéinées concentrées d'origine biologique, si possible locales, et cela, à des coûts raisonnables pour maintenir la rentabilité des ateliers et limiter tout déséquilibre de marché.

### Et le soja dans tout ça ?

L'élévation des températures moyennes pourrait laisser à penser que la porte est ouverte au développement du soja. D'ailleurs, côté marché, et face à tous les éléments précités, le champ est libre ! Mais la culture peine à se répandre, notamment en Champagne et sur une partie de la Lorraine, car elle exige d'autres facteurs pédoclimatiques que la seule chaleur. Entre autres, un besoin d'eau en été et des sols chauds dès l'implantation. Or, l'ensemble de ces conditions sont réunies de manière assez disparate sur le territoire.

Les terres de craie ont du mal à se réchauffer, elles sont peu profondes et présentent souvent une teneur en calcaire actif supérieure à 10% : autant de facteurs limitants la levée et la croissance du soja ; en revanche, la culture se plaît plus en terres colorées. Plus profondes, elles possèdent également d'assez bonnes réserves en eau.

Dans notre région, le soja cultivé est le plus souvent destiné à l'alimentation animale car il n'est pas assez riche en protéines pour l'alimentation humaine. Seule l'Alsace tire son épingle du jeu avec des teneurs en protéines permettant d'atteindre le marché de l'alimentation humaine.

Dans un tel contexte, il est nécessaire de cibler les territoires favorables pour développer la culture. Le déploiement des surfaces doit s'opérer dans les parcelles qui ont un potentiel de production suffisant pour assurer la rentabilité de la culture.

La variabilité des rendements est en grande partie due à la ressource en eau. Ils peuvent aller en moyenne de 8 Qx/ha sur des sols séchant en situation de stress hydrique fort (Lorraine & Haute-Marne) à 39 Qx sur sols profonds en Alsace avec un stress hydrique moins important (source : Terres Inovia)

Cette année encore, la France ne parviendra pas à fournir les besoins du marché (alimentation humaine et animale) avec les surfaces implantées en soja bio : et ce, d'autant



Parcelle d'essai en colza.

plus avec les évolutions réglementaires précitées. Nul doute qu'il faudra avancer d'un point de vue agronomique et technique. Comme, entre autres, travailler sur les variétés pour qu'elles soient plus précoces et aussi plus riches en protéines.

En attendant, d'autres pistes sont à l'étude pour répondre aux besoins exprimés par la filière de l'alimentation du bétail comme la féculé de pomme de terre ou encore des concentrés protéiques de luzerne.

 **Pauline BOGE**  
pauline.boge@biograndest.org  
**Brieuc CORNET**  
brieuc.cornet@biograndest.org



## RENCONTRE AVEC WALTER MICHEL, CÉRÉALIER À ORMES-ET-VILLE (54) ET PRÉSIDENT DE PROBIOLOR

**Walter MICHEL a converti sa ferme à l'agriculture biologique en 2016 et a rapidement intégré le Conseil d'Administration de PROBIOLOR. La coopérative fête cette année ses 30 ans. A cette occasion, nous sommes allés à la rencontre de Walter MICHEL pour qu'il nous présente son parcours mais aussi celui de PROBIOLOR, seule coopérative 100% bio dans le Grand Est.**

### **Pouvez-vous nous présenter votre parcours ?**

J'ai obtenu un BTS productions végétales et système de cultures à Dijon en 1995. Déjà à l'époque, nous avons deux profs qui nous ont fait visiter des fermes bio. J'ai poursuivi avec un BTS technico-commercial en un an. J'ai réalisé mon stage chez un céréalier bio sur le plateau de Langres. Il commercialisait tout en direct. Il transformait son blé en farine et en pain, il ensachait ses lentilles et il pressait son huile de tournesol. C'est là que j'ai vraiment découvert l'agriculture biologique.

J'ai repris la ferme familiale, 100% céréales en 2001. Et quatre ans après je commençais à produire de l'huile. J'ai toujours gardé contact avec ce maître de stage. J'ai aussi noué des liens avec d'autres producteurs bio, dont Claude CHOUX. En 2015, Claude et d'autres producteurs bio m'ont dit « Walter, si tu ne passe pas en bio maintenant, tu ne le feras jamais ! ». C'est vrai que je me trouvais tout le temps des excuses. J'ai franchi le pas. Après, la conversion n'a pas été facile car 2016 a été une année difficile. Il m'a fallu du temps pour caler mon système.

### **Comment avez-vous intégré PROBIOLOR ?**

Comme je l'ai dit, je connaissais Claude CHOUX, Président de PROBIOLOR à l'époque. Il cherchait à développer un réseau de fermes relais pour le stockage des céréales. Je me suis impliqué dans ce projet. Du coup, je suis rentré au Conseil d'Administration de PROBIOLOR, puis assez vite à celui de Fermes Bio ... J'assume la présidence de PROBIOLOR depuis 2017.

### **Parlons de PROBIOLOR, présentez nous la coopérative et ce qui la démarque des autres.**

PROBIOLOR, c'est la coopérative 100% bio du Grand Est. Nous restons très fortement attachés aux valeurs coopératives. Chez nous les adhérents doivent apporter l'intégralité de leurs productions. Nous ne sommes pas favorables à une mixité pérenne sur les fermes bio. C'est pourquoi ceux qui nous rejoignent ont l'obligation de passer la totalité de leur



Walter MICHEL,  
Président de  
PROBIOLOR  
depuis  
2017.

ferme en bio dans un délai de 5 ans.

Même si nous fêtons nos 30 ans, PROBIOLOR reste une structure jeune. Nous avons pour le moment un seul site de réception. Le reste est stocké en fermes relais.

### **Vous voulez insister sur l'obligation d'apport total, pourquoi ?**

Nous travaillons directement avec des industriels, nous avons besoin d'avoir une bonne visibilité des volumes à commercialiser. Il est important de comprendre que pour maintenir les prix, il nous faut équilibrer l'offre et

### **PROBIOLOR en chiffres**

- 182** apporteurs
- 282** adhérents
- 15** administrateurs
- 21** salariés
- 24 700** tonnes collectées en 2020
- 27 000** tonnes prévues en 2021
- 49** produits collectés dont 8400 t Blé Bio  
4500 t Blé C2  
2300 t Avoine Bio  
1300 t Orge Bio  
1100 t Triticale
- 1** silo de 4 500 tonnes avec une chaîne de triage
- 7** fermes relais pour 6 000 tonnes

la demande. Le marché bio n'est pas aussi spéculatif que celui du conventionnel. Nous travaillons sur un principe de contractualisation pluriannuelle avec les industriels autour d'un engagement réciproque sur une fourchette de prix. Les prix du conventionnel ont récemment flambé. Résultat : actuellement les prix du conventionnel sont au niveau de ceux du C2 notamment. Mais c'est dangereux et surtout déstructurant pour les filières de jouer sur la flambée des prix. Chez PROBIOLOR, notre priorité est de travailler avec les opérateurs sur la stabilité des prix.

**Vous nous avez dit avoir aussi rejoint rapidement aussi le Conseil d'Administration de Fermes Bio. Pouvez-vous nous expliquer ce que c'est et ce que cette structure apporte à PROBIOLOR ?**

Fermes Bio est une union de commercialisation réunissant 3 coopératives céréalières, toutes 100% bio. Elle fédère BIOCER, la COCEBI et PROBIOLOR. Chacune a vu son nombre d'adhérents augmenter. Nous avons commencé à être en concurrence entre nous. Partant du principe qu'il vaut mieux être ensemble, nous avons mis en place cette union qui nous permet d'avoir collectivement un volume plus conséquent. Nous sommes de ce fait plus forts pour travailler avec les opérateurs. Nous pouvons ainsi peser sur le marché. Cet outil est indispensable pour maintenir les prix pour nos trois coopératives.

**PROBIOLOR adhère à Bio en Grand Est. Pouvez-vous nous expliquer pourquoi ?**

Avant Bio en Grand Est, il y avait le CGA de Lorraine. C'est avec l'aide du CGA de Lorraine que la coopérative a vu le jour. Il est important de garder ce lien fort. Et puis PROBIOLOR n'est pas un syndicat. Il est important d'avoir un réseau qui défend les agriculteurs bio. Il y a par exemple eu la campagne « La Bio à Poil », lancée par la FNAB et relayée par Bio en Grand Est, pour défendre les bio au niveau de la PAC.



Les administrateurs de PROBIOLOR ont joué le jeu de la campagne #LaBioAPoil

## L'HISTOIRE DE PROBIOLOR EN QUELQUES DATES

- 1991 ● Création de PROBIOLOR à Château-Salins
- 2006 ● Location de 900t de capacité à la CAL à Vézelize (54)
- 2009 ● Première ferme relais
- 2012 ● Création d'Est Ali Bio
- 2014 ● Création de l'union Fermes Bio
- 2014 ● Entrée au sociétariat de BIOCOP
- 2018 ● Changement du siège social et installation à Vézelize
- 2019 ● Construction du nouveau silo de stockage et de tri à Vézelize
- 2021 ● Extension du site de Vézelize
- 2021 ● 30 ans



Propos recueillis par  
**Nadine PIBOULE**  
nadine.piboule@biograndest.org



## PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES BIO : DES ÉCHANGES RICHES ENTRE LE GRAND EST ET LES HAUTS-DE-FRANCE

La production de Plantes à Parfums, Aromatiques et Médicinales bio est en développement en Grand Est tout comme dans les Hauts-de-France. C'est donc tout naturellement qu'un temps d'échange et de rencontre a été organisé.



Ci-dessus : échanges et travail entre producteurs de Bio en Grand Est et Bio en Hauts-de-France

Ci-contre : visite de la parcelle de la ferme du Bien-être



Lundi 15 novembre, Nicolas THOMAS, associé à la Ferme du Bien-être à Gérardmer et Président du GAB88 et Carole TONIN, animatrice à Bio en Grand Est ont accueilli au Tholy 9 producteurs en PPAM diversifiées sur petite surface, accompagnés de Juliette PARENT et de Martin JANSENS, animateurs à Bio en Hauts-de-France. La matinée a commencé par une présentation de la filière PPAM en Grand Est, de l'Association Bleu Vert Vosges (BVV) et de la SCIC Esprit Vosges, qui commercialise les produits des producteurs de BVV. L'après-midi a été consacré à une visite de terrain, avec échanges sur les techniques et outils et l'organisation du travail. Elle s'est poursuivie par la visite des ateliers de distillation, de transformations, de stockage et le magasin de la Ferme du Bien-être.

Le mardi matin, ils ont été accueillis avec 11 producteurs du Grand Est chez Laurent et Catherine HALTEL à la Ferme aux Herbes à Sapois pour une matinée de visite de terrain et d'ateliers. Laurent a partagé ses astuces pour gagner du temps de travail de transformation et de conditionnement notamment. L'après-midi à Sapois, des groupes de réflexions et d'échanges ont travaillé

autour du thème « Comment travailler ensemble ? » et ont identifié les freins et leviers à travers 4 enjeux : production, transformation, commercialisation et réglementation.

Les Plantes à Parfums, Aromatiques et Médicinales bio représentent 351 ha en Grand Est fin 2021. On constate que les fermes bio produisant des PPAM ont augmenté les surfaces dédiées à cette production. Afin d'accompagner ces producteurs, Bio en Grand Est a mis en place un groupe PPAM bio. Pour connaître les actualités et prochains rendez-vous sur les PPAM, manifestez-vous auprès de Carole TONIN. Elle pourra par ailleurs vous inscrire sur la liste d'échanges du réseau PPAM bio.



**Carole TONIN**  
carole.tonin@biograndest.org



Visite de l'atelier de Laurent HALTEL. La ferme aux herbes, point sur le séchoir.



## RENCONTRE ENTRE APICULTEURS ET AGRICULTEURS

**Le Groupement des Agriculteurs bio de Haute-Marne (GAB52) et l'Association de Développement de l'Apiculture en Grand Est (ADA GE) ont convié les apiculteurs et agriculteurs bio à se retrouver à la Maison de Courcelles mercredi 24 Novembre dans le cadre du Mois de la Bio, pour une après-midi d'échange sur leurs métiers et leurs enjeux communs.**

Les attentes de chacun étaient nombreuses et les échanges riches pour cette première rencontre.

Sébastien HUVIG, producteur bio et apiculteur à Arc-en-Barrois a présenté son métier et une année de travail dans son rucher. De cette manière, différents enjeux environnementaux ont pu être abordés par exemple l'intérêt des haies, des points d'eau et des zones de jachères.

Les apiculteurs ont pu proposer des pistes d'actions :

- Echanger avec les paysans et avoir des contacts de producteurs désirant accueillir des ruches sur leurs parcelles ;
- Echanger facilement et connaître les assolements des producteurs pour appréhender la gamme de miel produit sur la saison de production ;
- Echanger sur la possibilité d'implanter des haies avec les paysans et les communes.

Les agriculteurs eux souhaitent :

- Connaître les espèces mellifères à implanter sur notre territoire ;
- Disposer de semences mellifères bio en quantité pour implantation en parcelle ;
- Disposer d'accompagnements et formations sur l'entretien des aménagements.

Une seconde rencontre apiculteurs/agriculteurs sera proposée en début d'année 2022 sur le secteur Nord de la Haute-Marne. La date et le lieu de la rencontre vous seront communiqués prochainement.



**Maëlle DROUILLET**  
maelle.drouaillet@biograndest.org



Une rencontre riche et de bons échanges entre apiculteurs et producteurs bio.

## BRÈVES

### NOUVELLE RÉGLEMENTATION BIO EN APICULTURE

Un débat agite actuellement la production apicole bio autour de la nouvelle réglementation bio.

Le nouveau règlement prévoit, en remplacement de l'ancien cadre, que les ruchers soient situés «essentiellement» sur des zones conformes. Les zones conformes sont des zones où la majorité des surfaces (dans un rayon de 3 km) sont bio, naturelles, ou implantées en cultures n'ayant reçu que des traitements ayant une faible incidence sur l'environnement. Il n'est donc plus prévu de déclasser les miels issus de zones non conformes.

A ce stade des discussions, l'INAO propose que les ruchers soient placés dans des zones conformes pendant au minimum 50% de la durée de la saison (les emplacements d'hivernage ne sont pas concernés). Cette proposition soulève des oppositions de beaucoup de réseaux, notamment parce qu'elle est jugée trop permissive.

La FNAB a proposé une réunion d'information et d'échange en visio, le jeudi 16 décembre.

Un retour sera proposé dans les prochaines lettres AB.



**Maëlle DROUILLET**  
maelle.drouaillet@biograndest.org

### VERS LA RECONNAISSANCE IGP DU LENTILLON CHAMPENOIS

Le 29 novembre dernier, les membres du syndicat du lentillon étaient réunis en assemblée générale ordinaire.

Les travaux de reconnaissance IGP du lentillon se poursuivent et devraient aboutir à une relecture auprès des services de l'INAO sur le premier semestre 2022. Une excellente nouvelle pour l'ensemble des producteurs de lentillon (dont une majorité en bio) qui se mobilisent depuis de nombreuses années pour une telle reconnaissance.



**Pauline BOGE**  
pauline.boge@biograndest.org

# VINBIODIV : LA PRÉSERVATION ET LE DÉVELOPPEMENT DE LA BIODIVERSITÉ DANS LES VIGNOBLES DU RHIN SUPÉRIEUR

Le 23 novembre a eu lieu à Rouffach le séminaire de lancement du projet VinBiodiv, officiellement commencé en avril 2021 et qui prendra fin en juin 2023. Coopérer pour préserver et améliorer la biodiversité dans le vignoble à l'échelle du Rhin Supérieur, c'est tout l'enjeu du projet VinBiodiv. Grâce à un réseau transfrontalier, VinBiodiv fédère des associations naturalistes, des professionnels du monde viticole, des organismes de recherche et des collectivités pour échanger et agir concrètement en faveur de la biodiversité.

## Le projet vinbiodiv

Le développement de la biodiversité constitue une clé de la pérennité économique des entreprises viticoles et des territoires dans lesquels elles sont implantées. Pour répondre à cet enjeu de plus en plus prégnant, les acteurs allemands, suisses et français se regroupent autour d'un projet européen INTERREG constitué de trois axes d'actions principaux.

## Les axes d'actions

Suite à un diagnostic agroécologique des domaines viticoles partenaires mis en œuvre par les organisations naturalistes, des infrastructures agroenvironnementales sont aménagées dans les parcelles. Il peut s'agir de haies, d'enherbement de zones spécifiques, de rénovation de murets en pierres sèches ou bien encore de nichoirs. Les aménagements sont réfléchis avec les vignerons en fonction de leurs contraintes et de leurs objectifs.

En parallèle des organismes de recherches mettent en œuvre des expérimentations sur les services rendus par la biodiversité dans les domaines viticoles volontaires (pollinisation, concurrence entre plantes, ...).

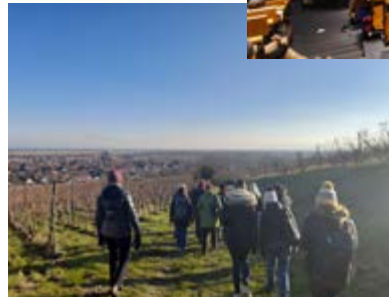
Pour diffuser et promouvoir les bonnes pratiques, plusieurs orientations ont été données. Une plateforme de formation en ligne sur la biodiversité dans le vignoble est en cours d'élaboration et des événements comme des journées techniques sont organisés pour répondre aux besoins des professionnels.



Le grand public sera également sensibilisé via des supports de communication (exposition, clip vidéo, ...) et enfin un trophée viticole sera créé courant 2023 afin de valoriser et récompenser les domaines exemplaires dans leur démarche agroécologique.



**Clément LAMY**  
clement.lamy@biograndest.org



TOUTES LES ANNONCES SONT DISPONIBLES SUR :  
WWW.AGRIBIOLIEN.FR

Connectez vous grâce à vos identifiants pour la notification à l'Agence Bio. Pour les non-producteurs, il vous suffit de créer un compte directement sur le site.

Agribiolien est une plateforme de petites annonces en ligne uniquement dédiée aux agriculteurs biologiques et en conversion. La plus-value d'Agribiolien réside dans l'assurance que les usagers du site aient un certificat bio à jour. Pour ce faire, le site est relié au portail de l'Agence Bio.

L'interface permet d'effectuer des recherches par catégorie et sous-catégorie et par secteur géographique. Il est également possible de mettre en place un système d'alerte mail pour être prévenu des nouvelles annonces disponibles. Les agriculteurs et agricultrices qui déposent leurs annonces se connectent avec leur accès fournis par l'Agence bio lors de leur certification.



Retrouvez ci-dessous quelques annonces disponibles en Grand Est sur Agribiolien au moment de l'édition de ce numéro. Le détail est disponible sur le site [www.agribiolien.fr](http://www.agribiolien.fr) pour nos adhérents.

### ANIMAUX

**CHERCHE.** Broutardes broutards et genisses bio, race charolaise et limousine.

**Localisation :** Vosges

**VEND.** A réserver dès maintenant, chevrettes et chevreaux alpins, élevés en Bio, bonnes origines laitières (boucs issus du réseau Capgènes depuis 2008). Naissances prévues à partir de début janvier 2022. Vendus à 8 jours ou jusqu'au sevrage (2 mois).

**Localisation :** Haut-Rhin

**CHERCHE.** 25 brebis ou agnelles Suffolk pure ou croisé Texel, idéalement pleines

**Localisation :** Vosges

**VEND.** Génisses blondes d'Aquitaine AB, 30 mois à engraisser ou reproduction, indemmes

**Localisation :** Ardennes

### CÉRÉALES

**VEND.** Maïs grain bio, vrac ou big bag. Livraison possible, ~100t, prix selon volume et conditionnement

**Localisation :** Bas-Rhin

### FOURRAGES

**VEND.** 50 tonnes de foin bio (140€/t) et 20 tonne de regain bio (200€/t) de 2021 en balles carrées.

**Localisation :** Vosges

**VEND.** foin de pré bio très bonne qualité en bottes rectangulaires, ~25t

**Localisation :** Aube

**VEND.** Beau mélange grossier de son (blé, épeautre, petit épeautre, seigle) en big bag. Mouture à la ferme sur meule de pierre.

**Localisation :** Haut-Rhin

**VEND.** Féveroles C2 pour l'alimentation animale, 30t

**Localisation :** Aube

**VEND.** lin C2, 8t

**Localisation :** Aube

### MATÉRIEL

**VEND.** Trieur aérodynamique ISM 30 marque perreault, nettoyage par soufflerie uniquement

**Localisation :** Meuse

**VEND.** Petite moissonneuse batteuse 1m30 de largeur de travail de 2014 mais peu servi (moins de 100 heures) servait pour du sarrasin, tournesol, phacélie peut convenir pour toutes autres céréales. 7500 €

**Localisation :** Ardennes

### FONCIER ET FERMES

**CHERCHE.** Ferme zone montagne Vosgienne, 30 Vaches laitières Bio sur 70 ha de terrains montagneux, recherche associé. Vente laiterie Biolait.

**Contact :** 06 75 37 94 81. Etudie toute proposition.

**CHERCHE.** Couple d'agriculteurs avec cheptel blanc/bleu (50 VL/ 30 VA) recherche dans les Ardennes en vue d'une association, groupement, personne disposant de surface et Bâtiment.

**Contact :** patricia.alcesilas@hotmail.fr

**CHERCHE.** Couple de repreneur pour une exploitation bio 100 ha tout herbe : bovins lait/ poules pondeuses/ viande bovine. Vente en circuits long et court. Exploitation située dans le sud ouest vosgien à 15 km de Vittel (88).

**Contact :** sylvain.defez@wanadoo.fr



## AGENDA

### LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION VÉGÉTALE

#### Vigne Bio Ouverte

Vinification biologique : gestion et réglementation

**Jeudi 13 janvier**

Lieu : Faverolles-et-Coëmy (51)

Contact : Anaëlle COMESTAZ : anaelle.comestaz@biograndest.org / 06 40 79 06 60

#### Réunion

Bilan de campagne maraichère

**Mardi 4 janvier**

Lieu : Novy-Chevrières (08) chez Aurélien HENRIET

**Mardi 18 janvier**

Lieu : à Viéville (52) chez Pierre-Yves MENETRIER

**Mardi 22 février**

Lieu : Ormes (10) chez Johanna DESMAREST

Contact : Sophie BOMEL : sophie.bomel@biograndest.org / 06 12 59 22 31

### LES RENDEZ-VOUS DU RÉSEAU

#### Assemblée Générale

Agrobio 08

Lieu : Jandun (08)

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

### LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION ANIMALE

#### Formation

Installer un atelier de diversification en volailles biologiques

**Mardi 4 et mercredi 5 janvier**

Lieu : Wilwisheim et Schiltigheim (67)

Contact : Chloé SCHNELLER : chloe.schneller@biograndest.org / 06 66 71 42 62

#### Formation

Initiation à l'homéopathie en élevages bio

**Mercredi 2 et jeudi 3 février**

Lieu : Les Riceys (10)

Contact : Pauline BOGE : pauline.boge@biograndest.org / 06 66 64 49 10

### LES RENDEZ-VOUS COMMUNICATION

#### Formation

Savoir parler aux médias

**Jeudi 3 (visio) et vendredi 4 février**

Lieu : Châlons-en-Champagne (51) (+ visio)

Contact : Sébastien DUSOIR : sebastien.dusoir@biograndest.org / 03 26 64 90 29

Retrouvez tous les rendez-vous du réseau Bio en Grand Est sur notre site internet :  
[www.biograndest.org/evenements/](http://www.biograndest.org/evenements/)

Le Président,  
les membres du Conseil d'Administration  
et l'équipe de  
**Bio en Grand Est**

vous présentent leurs meilleurs voeux  
de santé, de bonheur et de réussite  
pour l'année **2022**



• Bio en Grand Est •