

DOSSIER

Une commercialisation commune pour des maraîchers ardennais, et bien plus encore...

page 6



PORTRAIT DU MOIS

Rencontre avec Clémence DISCOURS, éleveuse de Normandes à Sauville (08)

page 10

20% DE BIO A LA CANTINE, C'EST POUR QUAND ?

page 3

DES PRODUITS LAITIERS BIO ET LOCAUX CHEZ ORANGE

page 5

LA FÉVEROLE D'AUTOMNE, UNE CULTURE D'ENGRAIS VERT RICHE POUR LA BIODIVERSITÉ

pages 12

PROJET DE DÉVELOPPEMENT DES SEMENCES PAYSANNES EN CHAMPAGNE-ARDENNE

page 14

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

• 20% de bio à la cantine, c'est pour quand ?p.3

• Une nouvelle expertise sur l'effet des pesticides sur la biodiversité.....p.3

NOTRE RÉSEAU

• Ciné-débat :

« Tu nourriras le monde » ..p.4

• Des produits laitiers bio et locaux chez Orangep.5

DOSSIER

• Une commercialisation commune pour des maraîchers ardennais, et bien plus encore...p.6

PORTRAIT

• Rencontre avec Clémence DISCOURS, éleveuse de Normandes à Sauvillie (08) ..p.10

TECHNIQUE ET FILIÈRES

• La féverole d'automne, une culture d'engrais riche pour la biodiversitép.12

• Après la campagne 2021, de nouvelles préconisations techniques pour les adhérents de l'Association des Champagnes Biologiquesp.13

• Projet de développement des semences paysannes en Champagne-Ardenne : rencontres entre paysans et chercheurs.....p.14

ANNONCESp.15

AGENDAp.16



Laurent COUSIN
Président
de Bio en Grand Est

DJA simplification ou ambition ?

Dans la prochaine programmation PAC (2023/2027) la gestion de la DJA revient aux régions et la Région Grand Est vient de communiquer sur ses intentions.

Ce qui disparaît : les modulations Agroécologie, Hors cadre familial, les compléments zone défavorisée, élevage à l'herbe, l'installation avec création d'emplois ou investissements.

Nous avons bien compris l'objectif de simplification, les services instructeurs auront la tâche facilitée.

Mais quelle ambition restera-t'il à la politique d'installation en Grand Est ?

Les discours affichent encore une volonté de développer l'AB, d'installer des nouveaux profils d'agriculteurs, non issus du milieu agricole. Tout le monde sait que le renouvellement des générations ne se fera pas uniquement par les enfants d'agriculteurs.

Nous accompagnons ces nouveaux profils, qui font le choix d'une agriculture différente, devons-nous les diriger vers une autre région plus accueillante ?

Nous ne comprenons pas, nous ne nous résignons pas à ce que cette recherche de simplification, certes louable, conduise ainsi à abandonner des objectifs si importants encore aujourd'hui !!!

Alors, Mesdames, Messieurs les élus de la Région, il n'est pas trop tard pour remettre un peu d'ambition dans cette future DJA.

Une DJA unique, la même pour tous, c'est le message d'une agriculture unique, sans diversité, avec l'agrandissement des structures comme conséquence...



• **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, Bénédicte CALLEC, Pixabay

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 : 52 | juin 2022

ISSN : 2558-7668

20% DE BIO DANS A LA CANTINE, C'EST POUR QUAND ?

Le réseau FNAB se mobilise dans le cadre des législatives pour interpeller les candidats. L'axe central de la campagne concerne l'application de la loi EGALIM 2 et les 20 % de bio dans les écoles, hopitaux ou Epahd.

Alors que la plupart des député-e-s de la majorité redemandent le soutien des français pour un second mandat, la FNAB fait le constat qu'ils n'ont pas atteint les objectifs qu'ils se sont fixés sur la Bio^[1]. A l'approche du 1er tour des législatives, le réseau FNAB lance sa campagne sur les cantines Bio pour demander aux futur-es député-es de s'engager à voter les mesures nécessaires à l'atteinte des objectifs !

Candidats et candidates, engagez-vous pour que les 20% de Bio à la cantine soient une réalité !

La FNAB propose aux candidat-e-s aux législatives de s'engager^[2] à voter les mesures nécessaires au déploiement de l'objectif de 20% de Bio à la cantine et notamment une aide d'urgence de 20 centimes d'euros par assiette pour éviter que la montée des prix alimentaires ne se fasse au détriment de la qualité et une prime aux collectivités de 30 centimes d'euros par repas pour former les cuisiniers et équiper les restaurants. Ainsi que la généralisation de la tarification sociale, encore trop peu instaurée, alors même qu'un enfant défavorisé sur 2 ne mange pas à la cantine.

Pour suivre en direct les candidats et candidates qui s'engagent la FNAB a mis en place une carte interactive <https://www.fnab.org/accueil/carte-legislative/>. Les citoyens pourront aussi interpeller leurs candidat-e-s via un outil de mobilisation en ligne <https://shaketonpolitique.org/interpellations/bio-cantines-legislatives/> « Nous avons fait notre part du travail, des produits bio français sont disponibles pour fournir les cantines des écoles, mais après 5 ans de mise en application de la loi Egalim la demande n'est toujours pas au rendez-vous. L'Etat s'est fixé un objectif sans y mettre les moyens, ça doit changer pendant ce second quinquennat » conclut Philippe Camburet, président de la FNAB.



BRÈVES

UNE NOUVELLE EXPERTISE SUR L'EFFET DES PESTICIDES SUR LA BIODIVERSITÉ

Début mai avait lieu le colloque de restitution de l'Expertise scientifique collective (ESCo) de l'Inrae et de l'Ifremer sur les impacts des pesticides sur la biodiversité et les services écosystémiques.

Le collectif d'experts rassemblé pour cette ESCo comptait 46 chercheurs de 19 organismes de recherche et établissements d'enseignement supérieur. Ils ont examiné plus de 4000 études scientifiques publiées entre 2000 et 2020. Les conclusions de cette vaste étude sont pour le moins inquiétantes : **Tous les types de matrices (sol, air, eau, sédiment, ainsi que le biote) sont contaminés par les pesticides.** Les pesticides contribuent au déclin de certains groupes biologiques. Les processus réglementaires actuels d'évaluation des pesticides ne peuvent pas couvrir l'ensemble des effets sur l'environnement.

Cette expertise prouve, une fois encore, qu'il est primordial d'agir rapidement sur le dossier des effets néfastes des pesticides sur la santé et l'environnement !



[1] Entre 6% et 10% de produits Bio dans les cantines contre 20% comme objectif initial au 1er janvier 2022.

[2] Charte d'engagement ainsi que le formulaire en ligne pour la signer.



BRÈVES

UNE ARRIVÉE À BIO EN GRAND EST

Lucas LABESSOULHE



Dans le cadre de sa première année de master en agronomie (master 3A) à l'institut Agro Montpellier, Lucas a rejoint l'équipe de Bio en Grand Est pour une période de 3 mois. Il réalise son stage sur la thématique des semences paysannes. A travers un travail d'enquête auprès des paysans de Champagne-Ardenne, il construit un recueil de connaissances à destination des agriculteurs bio de la région.

Ses coordonnées :

lucas.labessoulhe@biograndest.org

PRINTEMPS BIO 2022, FORTE MOBILISATION DU RÉSEAU EN GRAND EST

Pour sa 23^e édition, le Printemps BIO s'étend du 22 mai au 20 juin 2022. Temps fort national de l'agriculture biologique, c'est un événement pour informer et sensibiliser le public à l'agriculture biologique.

Les acteurs du réseau bio en Grand Est se mobilisent cette année pour faire découvrir les engagements fondamentaux de l'agriculture biologique aux consommateurs. Au total ce sont près d'une quinzaine de rendez-vous qui sont organisés.

Retrouvez tous les évènements sur :

<https://biograndest.org/evenements/>



CINÉ-DÉBAT : « TU NOURRIRAS LE MONDE »

Mardi 26 avril, les Bio de la Marne organisaient un ciné-débat autour du film « Tu nourriras le monde » en présence des réalisateurs Nathan PIRARD et Floris SCHRUIJER au cinéma La comète de Châlons-en-Champagne. Lundi 9 mai, c'était au tour des Auboïs de proposer le film à l'amphithéâtre du lycée agricole de Saint-Pouange.

Un film qui retrace l'histoire agricole de la Champagne crayeuse des années 50 à aujourd'hui.

Pendant près de deux ans, Floris et Nathan sont allés à la rencontre des paysans Champenois, actifs et retraités, mais aussi des acteurs de la profession pour comprendre la situation actuelle : désertification des campagnes, spécialisation et agrandissement des fermes, intensification des pratiques, et depuis peu, baisse drastique de la biodiversité et chute des rendements.

Plus de 250 personnes auront participé aux deux projections : des agriculteurs biologiques et conventionnels, actifs ou retraités, mais aussi des citoyens, des acteurs du monde agricole et des élus.

Après les projections, place aux commentaires et aux débats qui ont permis d'aller encore plus loin dans la compréhension et le regard que nous devons tous porter sur le métier d'agriculteur.

Encore un grand merci et bravo à Floris et Nathan pour le travail réalisé !

Pour toute information sur les futures projections, rendez-vous sur le site Parole de Paysans :

<https://parolesdepaysans.wixsite.com/parolesdepaysans/general-5>

Floris et Nathan restent par ailleurs ouverts à de nouvelles propositions de projection dans la région !



Pauline BOGE

pauline.boge@biograndest.org





DES PRODUITS LAITIERS BIO ET LOCAUX CHEZ ORANGE

Coordonnée par la FNAB, la démarche Manger Bio Local en Entreprise au sein d'Orange se poursuit. Après les deux années de crise sanitaire qui ont dû mettre en pause les animations de Bio en Grand Est dans les restaurants, la collaboration a pu reprendre début 2022.

Ce sont les produits laitiers qui ont été mis à l'honneur ce printemps, dans les quatre restaurants Orange suivis par Bio en Grand Est : Reims Murigny, Strasbourg et les restaurants de Metz Arsenal et Metz Sablons.

Les chefs de cuisine ont élaboré avec plaisir des menus intégrant des produits laitiers bio et locaux ! Entrée au fromage blanc et légumes croquants, gratin dauphinois au fromage lorrain, crêpes 100% bio, flan au caramel,... Les convives des restaurants ont pu déguster ces plats, mis en avant par une communication « bio et local ». Les chargées de mission restauration collective ont également été présentes le temps du repas, pour sensibiliser les convives à l'alimentation bio et à la démarche de l'entreprise.

En parallèle, une analyse des achats a été réalisée début 2022 pour évaluer la mise en pratique des exigences du cahier des charges « atteindre une part de 20% du montant des achats annuels HT en produits bio et locaux ».

Nous constatons que les 20% de produits bio sont atteints. Ces restaurants répondent donc déjà aux exigences de la loi Egalim (20% de produits issus de l'agriculture biologique) qui entrera en vigueur au 1er janvier 2024 pour les restaurations collectives privées. Un effort reste cependant à faire pour certains restaurants, sur les achats bio et locaux. Metz Sablon atteint presque l'objectif avec 16% de produits bio et locaux, lorsque les autres sont en moyenne 6%. Bio en Grand Est apportera donc son aide pour le sourcing de produits, en collaboration avec les sociétés de restauration Compass et Ansamble qui exploitent les cuisines de ces restaurants.



 **Morgane FISCHER**
morgane.fischer@biograndest.org

BRÈVES

UNE RENCONTRE « CUISINIERS À LA FERME » AVEC LE SYNDICAT MIXTE DU NORD HAUTE MARNE

Après une pause de ces rencontres suite au Covid, un après-midi « Cuisiniers à la ferme » avait lieu mercredi 18 mai, organisé par Bio en Grand Est et le Syndicat mixte du Nord Haute Marne, en partenariat avec Manger Bio Champagne Ardenne.

Cet après-midi de rencontres était l'occasion pour les acteurs de la restauration collective du territoire du Nord Haute Marne – cuisiniers, élus, animateurs – de se retrouver aux Vergers de Cousances, chez Philippe et Véronique PROT.

Lors de cet événement, les participants ont pu découvrir Bio en Grand Est, ainsi que le Syndicat Mixte du Nord Haute Marne et son Projet Alimentaire Territorial, animé par Laura GOFFO. Ils ont aussi pu comprendre le fonctionnement de la plateforme Manger Bio Champagne Ardenne, l'intérêt qu'elle représente pour les producteurs, comme pour les cuisines.

C'était aussi l'occasion de rappeler les exigences légales des lois Egalim et Climat et Résilience pour la restauration collective. Après de riches échanges sur les approvisionnements bio et locaux dans les cantines scolaires, les motivations de chacun mais aussi les difficultés rencontrées, les participants ont pu visiter le verger de Philippe, qui a expliqué ses pratiques en agriculture biologique.

Un après-midi riche en partage d'expériences, qui a montré l'importance de l'échange entre les deux mondes que sont la production agricole et la cuisine.



Marie BRILLAND
marie.brilland@biograndest.org





UNE COMMERCIALISATION COMMUNE POUR DES MARAÎCHERS ARDENNAIS, ET BIEN PLUS ENCORE...

BROUETTE ET FOURCHETTE, UNE ASSOCIATION AUX TROIS BRANCHES

Aujourd'hui, l'association compte 9 membres dont 7, que sont Geneviève, Franca, Clément, Damien, Perrine, Constance et Aurélien, qui s'impliquent dans la construction et le développement de l'association. Tous sont des maraîchers bio diversifiés ou arboriculteurs-maraîchers bio, en vente directe.

Si l'association est constituée de trois branches : l'entraide, l'approvisionnement et la commercialisation, tous les membres ne sont pas pour autant obligés de participer aux trois branches. Ils peuvent choisir de bénéficier de l'entraide et l'approvisionnement sans s'investir dans la commercialisation commune. Ils ont alors accès au groupe Whatsapp qui facilite les échanges rapides entre les membres.

La commercialisation commune reste tout de même une branche importante et correspond actuellement à la vente de paniers à des Comités d'Entreprise et à l'approvisionnement du nouveau Biocoop de Charleville-Mézières. Ce fonctionnement de mise en réseau et de facilitation à la commercialisation



répond aux objectifs de l'association. Le premier étant de favoriser l'existence d'un réseau d'échange et de partage d'expérience, notamment sur des aspects techniques, mais aussi sur la commercialisation et le métier de maraîcher bio. Le second étant de favoriser l'installation de nouveaux maraîchers bio et le maintien des maraîchers bio sur le territoire.

UNE COMMERCIALISATION COMMUNE À TRAVERS UN CONCEPT NOVATEUR...

Le concept : Une large gamme de produits au choix. De fait ce ne sont pas des paniers imposés mais des commandes choisies qui sont proposées par un service personnalisé, fiable et sans engagement.

Pour qui ? Les salariés d'entreprises situées à Charleville-Mézières.

Quoi ? Des légumes et des fruits bio ardennais frais, de saison, au choix et chaque semaine. L'achat de produits à Brouette et Fourchette soutien l'agriculture locale, bio et respectueuse de l'environnement ainsi que les projets solidaires. En effet, l'association est en partenariat avec le Centre Social Foyer des Jeunes d'Education Populaire (FJEP) qui prépare et livre les commandes de fruits et légumes.

Comment ? En se connectant au groupe de l'entreprise sur le site cagette.net du vendredi au lundi. Puis, en choisissant la quantité de chaque fruit et légume souhaitée et en payant en ligne. Pas d'inquiétude pour celles et ceux qui craignent d'oublier de commander, la plateforme renvoie un mail automatiquement lorsque les commandes peuvent se faire !

La commande est ensuite préparée puis livrée le jeudi par les salariés en réinsertion du FJEP de Vouziers. La livraison se fait directement dans l'entreprise, au plus près des salariés.

D'accord mais quand ?

Cet été 2022 !



Perrine WAETERAERE (secrétaire) et une partie des légumes bio ardennais qu'elle propose au sein de l'association.

...QUI RÉPOND AUX ENJEUX ACTUELS !

En 2021, les maraîchers bio rencontrent des difficultés au niveau de la commercialisation. L'explosion des ventes en 2020 liée à l'épidémie de COVID-19 et aux confinements associés (consommateurs soucieux de leur santé et disponibles pour cuisiner) a été suivie par une chute des ventes en 2021. En effet, les citoyens sont peu nombreux aux différents points de vente directe, absence accentuée par une météo estivale maussade. Jusque-là une augmentation de la consommation des produits bio avait toujours été observée. Le besoin de



communiquer sur la Bio s'exprime dans le réseau FNAB et en parallèle, plusieurs producteurs cherchent à se réinventer et font le défi de mettre en place de nouveaux concepts.

La hausse des ventes dans les drives et de la consommation de produits transformés observée actuellement traduit entre autres un manque de temps du côté des consommateurs. Pour répondre aux attentes des salariés 'pressés' et qui souhaitent bien manger, le collectif de maraîchers Brouette et Fourchette facilite la cuisine du quotidien, en livrant des fruits et légumes bio ardennais, sur les lieux de travail. C'est dans ce but également que les salariés pourront retrouver des kits recettes (anti-gaspi, 10 min chrono, etc.) lors de leur commande sur cagette.net avec les paniers de produits associés. Même pour les Comités d'Entreprise de Charleville Mézière c'est un gain de temps puisqu'il leur suffit uniquement de mettre un lieu à disposition pour le dépôt des commandes.

Damien (vice-trésorier) et Aurélien (réfèrent commercialisation) à la fête du lait bio à Regniowez, représentant l'association pour la faire connaître

L'ORIGINE DE L'ASSOCIATION : DES VALEURS À DÉFENDRE

Tout commence en 2016, explique Geneviève la présidente de l'association, « *lors d'une vente directe, nous nous sommes retrouvés à plusieurs maraîchers au même endroit sur la même créneau horaire à vendre sensiblement les mêmes produits. Ça nous a permis d'échanger, au-delà du constat de se dire qu'il y avait du temps à gagner pour chacun à travers cette permanence de distribution. A travers ces échanges, nous nous sommes rendu compte que nous traversions en silence et dans la solitude des difficultés qui se ressemblaient. Il fallait fédérer les maraîchers bio et structurer la filière au niveau de notre département.* »

A l'époque le maraîchage bio n'était pas accompagné par les différents organismes agricoles du territoire champardennais. Ainsi, pendant 2 ans le groupe n'a pas trouvé de soutien auprès des élus locaux, des administrations agricoles, des établissements scolaires agricoles (Lycée etc.) ou des partenaires agricoles (COOP, banques etc.). C'est donc de leur côté qu'ils ont créé le collectif qui permettait alors, de manière non planifiée, du prêt de matériel, des coups de mains, des achats communs, des appels ou visites pour se remonter le moral. L'association Brouette et Fourchette est née en 2019 suite à ces 2 années, avec les 3 axes qui la caractérisent : l'entraide et le soutien, les approvisionnements en commun et la vente en collectif.

Le groupe initial de Brouette et Fourchette (de g. à d. : Daniel, Thierry, Damien, Ingrid, Franca et Geneviève).



Le dernier axe relevait de la volonté de mieux vendre, c'est à dire en plus grosse quantité et en moins de temps. Ayant conscience que ce projet était ambitieux et chronophage, les membres de l'association se sont tournés vers les 2 organismes qui leur paraissaient les plus à même de les accompagner et les soutenir : la Chambre d'agriculture des Ardennes et Bio en Grand Est. C'est finalement l'accompagnement proposé par Bio en Grand Est, qui venait de recruter une animatrice spécialisée dans le maraîchage, qui a fait mouche. Pour Geneviève, « *on nous écoutait en acceptant que personne ne sache à l'instant t où allait nous mener ce projet. Nous nous sentions libres et aidés car « déchargés » d'une partie (lourde) qui est l'animation et la rédaction ... du projet tel que nous allions le vivre !* »

UN PROJET DE LONGUE HALEINE SOUTENU PAR L'ANIMATION D'UN GIEE

Un dossier d'émergence GIEE a été déposé en 2020 pour le groupe, constitué alors des 6 fermes ayant répondu à l'appel à fédération, diffusé largement. Ce financement a permis au groupe de clarifier ses objectifs et ses besoins individuels et collectifs. Notamment grâce à une dizaine de réunions de travail, des visites individuelles de la chargée de mission légumes de Bio en Grand Est, ainsi qu'avec la rencontre d'un groupement ayant un projet similaire en Bretagne et l'intervention d'un expert sur la construction de prix en collectif. Ce travail a permis d'identifier trois problématiques à résoudre pour sécuriser l'activité des membres de l'association :

- La première est liée au besoin de faire évoluer leur système de commercialisation, chacun rencontrant une ou plusieurs de ces problématiques : le besoin de diversifier et/ou de développer les débouchés, le besoin de proposer plus de quantité et une gamme plus complète de légumes bio et locaux et/ou le besoin d'être plus efficient sur le poste commercialisation.

- La seconde est liée au besoin de réduire la pénibilité du travail, dans ces systèmes très diversifiés et assez peu mécanisés, qui induisent des tâches physiques difficiles, un temps de travail important et le besoin d'améliorer l'ergonomie de leur système.

- La troisième est la situation de leurs fermes dans un territoire où le maraîchage biologique est peu développé, avec une quinzaine de maraîchers bio ardennais et très peu ou pas de fournisseurs. Les producteurs sont ainsi en demande d'échanges, de partage d'expérience et de techniques afin de rompre cet isolement, monter en compétences techniquement et s'entraider.

Début 2021, l'association s'oriente vers la création d'une plateforme logistique et l'investissement dans des outils post-récolte collectifs ainsi que la création d'un poste salarié pour les étapes post-récolte, la logistique et la commercialisation. Ce sera finalement l'opportunité d'un partenariat avec le FJEP qui sera décidé unanimement en fin d'année, en accord avec les valeurs de solidarité de l'association. En début d'année suivante, l'association voit un remaniement des membres qui la constitue. Suite à un départ, ce sont trois arrivées qui redonnent un nouveau souffle au groupe et lui permettent d'acter le lancement de la vente en commun l'été 2022. Les 7 fermes engagées aujourd'hui sont la ferme de la binette, Terre Mère, les jardins de la folie, Damien BELLOY, le jardin de Perrine, l'EARL Mouchet-Pelzer, la ferme de Corny la Cour.

LES GROUPEMENTS D'INTÉRÊT ECONOMIQUE ET ENVIRONNEMENTAL (GIEE)

Ce sont des collectifs d'agriculteurs reconnus par l'Etat qui s'engagent dans un projet pluriannuel de modification ou de consolidation de leurs pratiques en visant à la fois des objectifs économiques, environnementaux et sociaux. Les actions du projet doivent relever de l'agro-écologie. Avant d'être reconnu comme GIEE et de bénéficier de subvention pour leur animation, les GIEE bénéficient d'un statut 'émergent' auquel une enveloppe plus petite est associée.

Le bilan est donc très positif suite à ces 2 ans d'accompagnement par les deux chargées de mission légumes successives. D'après les membres, ces dernières ont pris en charge la forme, sans les orienter, ce qui leur a libéré du temps et de la charge mentale pour le fond, leur cœur de métier et leur souhait profond. Ainsi, ils ne sont pas épuisés comme durant les premières années du collectif. « *C'est un exemple concret de ce à quoi doit servir une institution qui se veut soutien et aide aux paysans selon moi !* » souligne Geneviève.



Constance CAPITTINI (référente communication),
maraîchère bio ayant rejoint l'association en janvier 2022

DES BÉNÉFICES POUR LES MEMBRES, AU-DELÀ DE LA VENTE TÉMOIGNAGE DE GENEVIÈVE

« Ça fait maintenant presque 7 ans que je suis dans cette aventure collective, et le positif est évident. Le collectif, à travers les échanges réguliers avec mes collègues, m'a apporté une certaine confiance en moi et une volonté de porter haut et fort les valeurs paysannes, notre volonté de produire des fruits et légumes bon pour l'humain, la planète, l'environnement et la société et laisser un monde accueillant à nos enfants. Je n'ai plus peur de témoigner de prendre part aux différentes assemblées, d'affirmer que les micros fermes et petites structures ont tout à fait leur place dans le paysage agricole français. Concrètement, ça passe par mon engagement au sein du Conseil d'Administration de Bio des Ardennes.

Ce qui me porte dans ces engagements c'est le lien, l'agriculture ne doit pas être cloisonnée ni déconnectée du monde. J'avoue également que sans ces divers engagements (Bio des Ardennes, Brouette et Fourchette, Biocoop de Charleville) je ne me retrouverai pas complètement dans ce métier. Je suis une paysanne aussi heureuse et épanouie seule dans mon champs au milieu des insectes et oiseaux... qu'au milieu d'une assemblée à motiver ou défendre l'agriculture biologique, les petites structures et les paysannes et paysans qui la font vivre et qui nourrissent les habitants du territoire ! J'aurai la sensation d'être « incomplète » sans ces engagements. D'autant plus que la société fait qu'il n'est pas possible de s'épanouir et vivre de ce métier de maraîcher bio diversifié en vente directe, tant il est si peu soutenu. Nous en sommes à devoir créer nos institutions d'aide à l'installation, nos réseaux de vente, nos réseaux d'approvisionnement, nos réseaux de formation, nos réseaux de sensibilisation, nos réseaux d'animation ou de création d'événement.... bref tout ce dont on a besoin pour pérenniser nos fermes. Nous ne sommes pas qu'une bande de rêveurs baba cool, nous sommes des professionnels techniciens de notre art de cultiver la vie. Et si ce métier passionnant est difficile car nous travaillons avec la nature et les éléments, nous ne nous en plaignons pas, c'est notre choix ! Cependant nous pensons inadmissible et incompréhensible d'être si peu soutenus par les institutions étatiques.

Aujourd'hui, je rêve de voir s'installer encore plein de maraîchers bios dans nos belles Ardennes. Ainsi il en sera des paysans heureux, des mangeurs en pleine santé et une nature préservée et protégée. »

Au-delà d'une commercialisation commune, l'association a donc permis aux maraîchers bio ardennais de fédérer leur voix, de siéger au conseil d'administration de Bio des Ardennes, de créer un réseau de soutien entre eux et d'accompagner l'installation des nouveaux maraîchers sur le territoire. Une force et une richesse qu'ils comptent bien continuer à développer à travers Brouette et Fourchette !



Sohie BOMEL
sophie.bomel@biograndest.org
Geneviève DE RUBÉIS



Clément PATÉ (vice-président),
dans un de ses tunnels de production de légumes bio.



RENCONTRE AVEC CLÉMENCE DISCOURS, ÉLEVEUSE DE NORMANDES À SAUVILLE (O8)

Le métier d'éleveur est vu comme contraignant. Nous sommes allés à la rencontre de Clémence DISCOURS qui a su trouvé l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée.

Quel a été ton parcours ?

J'ai obtenu un BAC STAV en 2013 puis un BTS ACSE (Rehél) en 2015. J'ai été ensuite un temps vachère et assistante d'éducation avant de m'installer sur la ferme familiale le 1^{er} janvier 2017. J'ai repris les parts de mon oncle dans le GAEC et je me suis associée avec mon père. Cela a été assez compliqué les dernières années. Mon père ne voulait pas changer son système et avait du mal à entendre mes idées. Beaucoup de non-dits se sont accumulés, jusqu'à ce qu'il quitte la ferme du jour au lendemain fin novembre 2021 et me laisse seule. Je cherche donc encore mes marques dans mon travail car cela a été très soudain et je n'ai pas pu m'y préparer mais je me sens enfin légitime et je peux faire mes propres choix sur mon exploitation.

Pourquoi la conversion au bio et quels conseils donnerais-tu ?

C'était le projet de mon installation, la ferme est entrée en conversion en décembre 2016. C'était un choix important car les pratiques étaient déjà proches avec peu d'engrais utilisés, l'utilisation du fumier et une ration basée sur l'herbe et le foin, et c'était une façon simple de gagner plus. Ce que je conseille c'est de ne pas faire comme nous et de ne pas choisir la conversion non simultanée. La gestion est difficile et encore aujourd'hui avec les vaches de réformes qui ne sont pas encore bio cela complique les choses. Je conseille également de rechercher l'autonomie même avant de se convertir. Dans notre cas, nous avons mis en place des méteils un an avant la conversion. Les années de sécheresse successives nous ont aussi forcé à faire évoluer notre système.

Quelles évolutions en particulier ?

Je suis en train de repenser ma rotation, ici en période de sécheresse il n'y a que les légumineuses et mélanges avec légumineuses qui poussent. Suite à quelques visites de fermes et autres échanges entre éleveurs, j'ai été conforté dans cette idée d'introduire plus de mélanges à base de légumineuses sur ma ferme. J'ai également diminué



Clémence DISCOURS

mon cheptel pour pouvoir continuer à nourrir toutes mes bêtes correctement et faire des stocks. En agriculture c'est difficile de s'adapter en seulement un an mais je continue de chercher des solutions.

As-tu pensé à des aménagements comme les haies pour lutter contre les effets du changement climatique ?

Oui. Je suis déjà en pâturage tournant mais je voudrais redécouper mon parcellaire pour passer à un ilot pâturé par jour. Une fois que ce sera fait je replanterai des haies autour de certains ilots. On voit bien que l'herbe pousse mieux à l'ombre et cela fait des ressources fourragères pour les animaux.

Tu es maintenant seule sur l'exploitation, quel équilibre as-tu trouvé entre vie de famille et travail ?

Je suis devenue maman d'une petite fille il y a presque un an et cela a totalement changé ma manière de voir les choses. C'est la famille et le bébé d'abord et le travail ensuite alors qu'avant j'étais très à cheval sur les horaires. Il faut s'adapter mais mon compagnon et moi nous l'emmenons partout avec nous. Elle a sa balançoire dans la salle de traite ! Quand on

est invité le weekend, je fais une monotraite pour me libérer la soirée, et j'ai essayé de grouper un maximum de vêlages pour pouvoir avoir 2-3 semaines où toutes mes vaches seront taries fin août, pour pouvoir partir en vacances ou profiter en famille. Je n'hésite plus à déléguer et me faire remplacer quand j'en ai besoin. Mon bien-être s'est amélioré.

Tu as aussi utilisé le service de remplacement pendant ta grossesse, comment cela s'est passé ?

Oui j'ai bénéficié de seize semaines de remplacement. Le plus compliqué a été d'avoir la MSA au téléphone et j'ai fini par y aller directement mais ensuite tout s'est enchaîné sans souci. J'étais plutôt surprise que tout se fasse aussi facilement !

Est-ce que le fait d'être une femme t'a posé des problèmes dans ton travail ?

Je n'ai jamais eu de problème. Nous sommes sept agriculteurs sur la commune et on s'entend tous très bien malgré le fait que nos systèmes soient très différents. Il y a également une relation de confiance avec certains acteurs de la filière. Tous m'ont épaulée quand mon père est parti. Peut-être même que le fait d'être une femme a joué : ils savaient que je pouvais y arriver mais ils n'ont pas eu envie de me laisser seule. La « mentalité bio » aide aussi beaucoup à l'intégration : on est dans l'échange de savoirs plutôt que dans la comparaison. Les résultats comptent moins, personne ne craint de montrer qu'il rencontre des difficultés et personne ne juge.

Les mentalités évoluent mais je suis sur un forum de femmes agricultrices et je vois par les témoignages que toutes n'ont pas autant de chance que moi et qu'il y a encore du progrès à faire.

Présentation de la ferme

SAU : 85 ha

- 75 ha d'herbe
- 10 ha de cultures : méteils, seigle, trèfle, luzerne

Cheptel : Vaches laitières de races Normandes principalement et quelque Jersiaises, 30 mères plus la suite

Main d'œuvre : seule sur l'exploitation, bénévolat de son compagnon Louis

Débouchés :

- Lait : Biolait
- Viande : Unebio Centre Est pour les Bœufs et un marchand privé pour les réformes qui ne sont pas encore bio à cause de la conversion non simultanée

Quels projets pour la suite ?

Vu la situation compliquée pour la filière lait bio et les prix du lait qui baissent, je me dirige vers la vente directe. J'ai déjà commencé à vendre quelques veaux rosés en caissettes avec Quentin DELORME (voir portrait LAB 43) et cela fonctionne bien. Pour le lait, j'aimerais débiter avec du lait en bouteille et peut-être du beurre. Cela me permettrait de mieux valoriser mon lait de printemps qui est de très bonne qualité mais moins bien payé. Je voudrais aussi valoriser le petit lait avec pourquoi pas quelques cochons. Ce que je veux c'est pouvoir faire un maximum toute seule avec le moins d'investissements possibles pour débiter.

Si l'on veut bien s'en sortir en bio, il faut maîtriser sa filière de la production à la commercialisation.



Propos recueillis par
Amélie LENGRAND
amelie.lengrand@biograndest.org



BRÈVES

PARTAGE D'EXPÉRIENCES
AUTOUR DES PLANTES

Les viticulteurs du Groupe DEPHY ont accueilli un groupe de vigneronnes suisses pour échanger sur le thème des préparations de plantes. Le 26 avril, Corinne DIEMUNSCH et Nathan MULLER ont fait part de leurs expériences sur les préparations de plantes pour soigner la vigne.

Ce sujet est travaillé par les viticulteurs depuis plusieurs années. L'objectif du groupe DEPHY est de permettre aux producteurs d'expérimenter, de partager et d'échanger sur le sujet, notamment pour réduire les doses de cuivre utilisées.

Au menu : une décoction d'ortie, des plantes séchées (ortie, achillée millefeuille, origan...), du matériel, un cours de cueillette et des recettes de préparations...

Pour plus d'infos :

<https://biograndest.org/les-plantes-pour-soigner-la-vigne/>



Lucie PIERRE

lucie.pierre@biograndest.org

Le CPIE a accompagné la ferme Kana'kodu situé à Hannonville-sous-les-Côtes pour l'implantation d'un tel couvert d'engrais vert riche pour la biodiversité si elle est gérée comme une bande fleurie semi-permanente. Projet mené dans le cadre du réseau de 75 fermes dites « Bio'Diversité », piloté par Bio en Grand Est et finançant les investissements réalisés en faveur de la biodiversité. Pour plus de renseignements : contacter Emilie POQUET – Bio Grand Est

LA FÉVEROLE D'AUTOMNE,
UNE CULTURE D'ENGRAIS VERT RICHE
POUR LA BIODIVERSITÉ

EXEMPLE CONCRET EN MARAÎCHAGE

La féverole d'automne (*Vicia faba*) est connue pour son utilisation comme engrais vert. Mais elle présente également un intérêt en faveur de la biodiversité...



Pour un accueil optimum d'auxiliaire, laisser une partie de la culture fleurir (mai-juin), car en plus de pouvoir récolter sa propre semence les fleurs de féveroles permettront la fixation de tous les auxiliaires prédateurs du puceron et pollinisateurs. En effet la féverole joue trois rôles principaux dans le maintien de ces espèces.

Le premier : nourrir les larves d'auxiliaires

Elle est l'hôte récurrente du Puceron noir (*Aphis fabae*). Cela permet aux prédateurs de faire leurs cycles en pondant au plus près des pucerons afin que leurs larves trouvent leur nourriture facilement. Les futurs adultes seront donc sur place pour intervenir ailleurs sur la ferme au besoin.

Le second : nourrir les adultes d'auxiliaires

La féverole est très nectarifère et permettra de nourrir tous les adultes nectarivores et pollinivores (coccinelles, chrysopes, syrphes etc), ce qui permet de fixer les populations d'auxiliaires adultes sur les parcelles.

Le dernier : la notion de couvert

Cette culture dense permet d'accueillir les espèces plutôt terrestres comme les carabes prédateurs généralistes, ou d'autres espèces rendant des services aux agriculteurs.

Même si la culture conduite de cette façon, c'est-à-dire pour accueillir la biodiversité fonctionnelle, ne joue pas son rôle principal d'engrais vert, la féverole faisant partie de la famille des fabacées, elle fixera quand même l'azote dans le sol, grâce à ses nodosités symbiotiques.

Il est possible de produire soi-même sa semence, ce qui se fera une fois la plante sèche (juillet-août), en mettant les plantes en big-bag et en utilisant un fléau pour faire éclater les cosses à l'intérieur du contenant. Tamiser le tout pour faire partir les résidus indésirables et stocker les semences au sec à l'abri de la lumière jusqu'à utilisation.



Emilie POQUET

emilie.poquet@biograndest.org

Luc LASTU

luc.lastu@cpie-meuse.fr

APRES LA CAMPAGNE 2021, DE NOUVELLES PRECONISATIONS TECHNIQUES POUR LES ADHERENTS DE L'ASSOCIATION DES CHAMPAGNES BIOLOGIQUES

Face au dérèglement climatique, les viticulteurs sont confrontés à des printemps humides et pluvieux. L'association des champagnes biologique avec Bio en Grand Est a décidé de réaliser un Guide Pratique de la Viticulture Biologique en Champagne afin d'aider les viticulteurs à hiérarchiser les priorités dans la gestion phytosanitaire afin de revoir et optimiser son itinéraire technique en bio.

« Année en 1, année de rien ! » L'adage s'est vérifié en 2021 avec une campagne exceptionnelle, combinaison de gelées tardives et d'attaques virulente de mildiou, liées au printemps humide et pluvieux. Pourtant, du fait du dérèglement climatique, les printemps sont plus doux, plus humides avec des aléas plus intenses. Ces conditions sont de plus en plus fréquentes, et cela n'est pas favorable à la culture de la vigne sous les latitudes de la Champagne, en particulier en viticulture bio, dont la protection se base sur des méthodes préventives.

Après un premier bilan de campagne entre adhérents et conseillers techniques en février 2022, la Commission Technique de l'ACB a diffusé à ses adhérents un Guide Pratique de la Viticulture Biologique en Champagne. Il a été édité conjointement par Bio en Grand Est, un conseiller technique expérimenté en viticulture bio et par les vigneron référents de la Commission Technique de l'ACB. Son but ? Hiérarchiser les priorités dans la gestion phytosanitaire afin de revoir et optimiser son itinéraire technique en bio.

« Bon moment, bon pulvé, bon produit ». C'est le triptyque gagnant pour une protection phytosanitaire efficace.



Réactivité

Le premier facteur de réussite en viticulture bio est la réactivité. Cette capacité à intervenir en toute condition et dans toutes ses parcelles implique de prendre en compte.

Pulvérisation

La qualité de pulvérisation et le matériel utilisé est le deuxième facteur de réussite. Il s'agit de faire un compromis entre le temps de passage et la qualité des gouttes qui entrent en contact avec les feuilles. En effet, en viticulture biologique, seuls les produits de contact sont autorisés. Afin d'avoir une protection phytosanitaire efficace, il faut que le produit de contact touche l'ensemble de la surface de la feuille.



Produits phytosanitaires

Même si cela peut sembler contre-intuitif, le type et la dose de cuivre utilisé vient seulement en troisième dans le classement des axes à prendre en compte. Le moment et la façon dont il est appliqué est plus important. Il faut cependant être vigilant sur les doses appliquées, surtout en début de saison : les économies de cuivre ne se font pas en début de campagne, la dose peut être réduite du fait de la taille du feuillage et de la surface à protéger, mais il ne faut pas tomber dans des doses trop faibles au risque de condamner sa saison.

Après la pire pression mildiou depuis 40 ans, les viticulteurs bios débutants comme expérimentés pourront s'appuyer sur ces recommandations et alimenter leurs réflexions pour pérenniser leur conduite en bio le plus sereinement possible.



Anaëlle COMESTAZ
julia.sicard@biograndest.org

PROJET DE DÉVELOPPEMENT DES SEMENCES PAYSANNES EN CHAMPAGNE-ARDENNE : RENCONTRES ENTRE PAYSANS ET CHERCHEURS

Dans le cadre de ce projet (résumé dans la lettre AB n°46, Décembre 2021), une recherche-action est en cours de réalisation. Cette méthode implique plusieurs activités : des visites à la ferme, des enquêtes auprès des agriculteurs et l'animation de groupes d'échanges de connaissances entre professionnels de la filière.

Ainsi, une première rencontre virtuelle entre chercheurs et agriculteurs a été organisée le 23 février autour du sujet des semences paysannes et de la souveraineté alimentaire. Douze personnes y ont participé (6 chercheurs, 3 agriculteurs et 3 animateurs).

Au cours de cette réunion, des groupes de discussion sur la souveraineté alimentaire ont été menés et les possibilités de collaboration entre participants ont été détaillées, avant un temps de restitution des idées partagées.

Le concept de souveraineté alimentaire a été défini par les participants comme regroupant l'autonomie locale/régionale, le rapprochement entre producteur et consommateur, l'autodétermination des professionnels de la filière et la nécessité de favoriser la communication entre acteurs. Pour le développement d'une filière, un besoin d'anticiper la demande des consommateurs et de favoriser la coordination entre acteurs afin d'assurer une alimentation saine et accessible à tous a été noté. Le groupe s'accordait sur le fait que cela demanderait une mobilisation des transformateurs pour organiser des actions afin de faire connaître les produits issus de semences paysannes.

Finalement, la collaboration entre professionnels de la filière semble indispensable pour coordonner les actions, au regards de l'expérience acquise par les agriculteurs et les chercheurs participants depuis des années, voire des décennies pour certains.

Suite à cette rencontre, une deuxième réunion entre agriculteurs, meuniers, boulangers et chercheurs est organisée le 15 juin en visioconférence pour continuer ces discussions et envisager des actions possibles.

Renseignements auprès de : kristin.reynolds@newschool.edu et aurelie.songy@biograndest.org



Visite de la plateforme de conservation des semences paysannes chez Vincent Gauvain lors de la ferme bio ouverte du 29 juin 2021



Kristin Reynolds
kristin.reynolds@newschool.edu
Aurélié Parant-Songy
aurelie.songy@biograndest.org
Bénédicte Callec

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 pour nos adhérents.

ANIMAUX

VEND. 11 chevrettes et 3 boucs sevrés et bien démarrés, de race alpine, cornus, nés fin janvier et début mars 2022. Pour élevage laitier ou entretien d'un terrain. Bonnes origines laitières (boucs issus d'élevages Cap'gènes depuis 15 ans). Élevés en Bio. Petit prix, à négocier en fonction du nombre acheté. 120 €/pièce, et 80 €/pièce si mini 5 animaux achetés

Localisation : Haut-Rhin

VEND. 3 génisses et 3 jeunes vaches Aubracs, disponibles maintenant, bon caractère. 1400 €

Localisation : Ardennes

FOURRAGES

VEND. Luzerne C2 sur pied 16 ha en un seul tenant irrigables.

Localisation : Bas-Rhin

VEND. Luzerne enrubannée 2021, 50 bottes.

Localisation : Bas-Rhin

MARAICHAGE/LEGUMES

VEND. Pommes de terres AB, variété Valery chair ferme rouge. Calibre moyen. 10 tonnes. Possibilité de livraison en supplément.

Localisation : Marne

EMPLOI

CHERCHE. Un ouvrier / ouvrière de cultures en maraîchage bio (H/F) à temps plein (35h hebdomadaires) pour une ferme en maraîchage biologique située à Obenheim (Bas-Rhin) depuis 2008, sur un terrain d'une superficie de 4 Ha de surface agricole utile dont 3 Ha cultivés (dont 2500m² sous abris). L'équipe est composée de 6 personnes. Poste à pourvoir de suite.

Localisation : Bas-Rhin

CHERCHE. un ou plusieurs stagiaires dans le cadre du dispositif PACE mis en place par la région. Sur une petite ferme de montagne d'environ 50 ha où nous élevons des vaches, des brebis, et des chevaux dans le respect de la nature et de ses êtres vivants. Vente directe à la ferme, accueil de touristes sur nos 2 chambres d'hôtes. Rémunération 500 €/mois - Stage de 3 à 6 mois, 1000 €/mois pour les plus de 30 ans Possibilité d'hébergement dans une résidence citoyenne collective à 1km de la ferme. Possibilité d'accueillir les personnes en camion aménagé ou autres sur une plateforme avec eau de source, électricité.

Localisation : Vosges

FONCIER ET FERMES

CHERCHE. L'exploitation située dans les Ardennes, créée en 1954, cherche un ou plusieurs repreneur(s) en prévision du départ de l'exploitant actuel. L'environnement autour de la ferme est agréable et les possibilités de reprise sont multiples : plusieurs lots peuvent être délimités et plusieurs projets pourraient coexister : maraîchage bio, grandes cultures, transformation... le tout avec possibilité de logement sur place ! L'exploitant souhaite prendre sa retraite au plus vite, mais désire accompagner la transition du futur exploitant et transmettre le savoir-faire qu'il a acquis tout au long de sa vie.

Plus d'info, contactez :

Marianne NAMUR, Bio en Grand Est : 07 77 31 03 85 / marianne.namur@biograndest.org



LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION VÉGÉTALE

Vigne Bio Ouvert

Les couverts végétaux, un des piliers de l'agriculture biologique de conservation

Mardi 14 juin

avec Martine et Jean-Louis VICTOR, Champagne Simone et Lucien

Lieu : SAULCHERY (02)

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

LES RENDEZ-VOUS BIODIVERSITE/CLIMAT

Conférence-débat

L'agroforesterie : principes, réflexions, conseils pratiques

Jeudi 16 juin

Lieu : REVIGNY SUR ORNAIN (55)

Contact : contact@pole-cooperatif.fr

Soirée organisée dans le cadre du programme Plantons des Haies, en partenariat avec Meuse Nature Environnement, Agriculture Biologique en Grand Est, CPIE de Meuse, Fredon Grand Est, CPIE Nancy Champenoux et LPO Meurthe-et-Moselle.

Séminaire

Co-construisons les ruralités de demain

Mardi 21 juin 2022

Lieu : TOMBLAINE (54)

Contact : Patricia HEUZE : patricia.heuze@biograndest.org / 07 81 49 19 61

Bio en Grand Est interviendra pour présenter le projet national Réseau Bio Climat porté par la FNAB et soutenu par le dispositif "Mobilisation Collective pour le Développement Rural (MCDR)" du Réseau Rural National.

LES RENDEZ-VOUS GRAND PUBLIC

Ferme ouverte

Fête du lait bio

Dimanche 5 juin

Lieu : Ferme de la Grange Jabled, BRUGNY-VAUDANCOURT (51)

Foire

Foire Bio des Ardennes – 1ère édition

Dimanche 5 juin

Lieu : SERAINCOURT (08)

Contact : Amélie LENGREND : gab08@biograndest.org / 06 18 18 72 55

Ferme ouverte

Fête du lait bio

Samedi 11 juin

Lieu : Ferme des Terres Froides, NANÇOIS LE GRAND (55)

Ferme ouverte

Fête du lait bio

Dimanche 12 juin

Lieu : GAEC des Cyprés, COURTISOLS (51)

Lieu : Ferme Coccinelle, WITTERNHEIM (67)

Lieu : EARL Schmitt de la petite prairie, RANSPACH-LE-HAUT (68)

Lieu : Ferme Faing Janel, TENDON (88)

Fête

Fête des Semences Paysannes

Samedi 18 juin

Lieu : ROYAUMEIX (54)

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

Fête

Fêtons la bio

Jeudi 14 juillet

Lieu : GERARDMER (88)

Contact : Mathilde CORFU : mathilde.corfu@biograndest.org / 07 69 27 03 91

WWW.BONPLANBIO.FR





LE BON PLAN BIO POUR MA COM

PRODUCTEURS OU ARTISANS,
VOUS VOULEZ FIGURER SUR BON PLAN BIO ?
CONTACTEZ-NOUS, C'EST GRATUIT !