

DOSSIER

Réduction de l'utilisation
du cuivre en agriculture :
le projet BaslC

page 6



PORTRAIT DU MOIS

Rencontre avec Emilie WINTZENRIETH,
Ferme de la petite prairie,
production laitière
à Ranspach-le-Haut (68)

page 10

COMITÉS DE BASSIN :
L'APCA N'A PAS LE «
MONOPOLE DE LA
REPRÉSENTATION »

page 3

CONFÉRENCE BIO /
SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE À LA
FOIRE DE CHÂLONS

page 5

INNOVATION POUR LA
LOGISTIQUE AUTOUR DU
SÉCHAGE : LANCEMENT
DE LA PLATEFORME
NUMÉRIQUE LOGIPRÉ

pages 13

SOUTIEN ET
DÉVELOPPEMENT DE
LA FILIÈRE Tournesol
BIOLOGIQUE EN
CHAMPAGNE-ARDENNE:
PROJET TEAUBIO

page 14

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

• Comités de bassin : l'APCA n'a pas le « monopole de la représentation ».....p.3

NOTRE RÉSEAU

• Soirée conviviale pour l'Assemblée générale du GAB de Meurthe-et-Moselle.....p.4

• Conférence Bio / Souveraineté alimentaire à la foire de Châlons.....p.5

DOSSIER

• Réduction de l'utilisation du cuivre en agriculture : le projet BaslC.....p.6

PORTRAIT

• Rencontre avec Emilie WINTZENRIETH, Ferme de la petite prairie, production laitière à Ranspach-le-Haut (68).....p.10

TECHNIQUE ET FILIÈRES

• Campagne #BioRéflexe : bilan positif.....p.12

• Innovation pour la logistique autour du séchage : lancement de la plateforme numérique LogiPRé.....p.13

• Soutien et développement de la filière tournesol biologique en Champagne-Ardenne: projet TEauBio.....p.14

ANNONCESp.15

AGENDAp.16



Jérémie NUSSBAUMER
Administrateur OPABA



Producteur de fraises et de grandes cultures bio dans la commune de Saint-Louis (68), j'ai rejoint le conseil d'administration de l'OPABA il y a un an.

Je fais partie d'un territoire comprenant plusieurs captages d'eau potable dégradés par les nitrates et pesticides. Saint-Louis Agglomération souhaite ainsi renforcer le développement de la bio et travaillera fin 2022 avec Bio en Grand Est et Terre de Liens Alsace pour déployer des enquêtes auprès des agriculteurs du territoire, permettant d'identifier les freins psycho-sociologiques pour le passage en bio (étude Sensibio).

Les politiques comprennent enfin l'intérêt que peut avoir l'agriculture bio sur les nappes et la biodiversité en général. Il faut s'en réjouir et y voir que, malgré les turbulences,

la Bio reste toujours crédible et prometteuse.

Mais si les politiques nous suivent, les consommateurs ont encore du mal à comprendre qu'acheter Bio, ce n'est pas seulement avoir des produits sains mais c'est également protéger notre Terre. Il est de notre devoir de leur faire comprendre que dans le prix des produits, ils paient aussi pour moins d'émissions de gaz à effet de serre, notamment liés à la fabrication d'engrais, et pour peu ou pas de pollution des nappes.

Par contre, pour être crédible, l'Agriculture Bio doit apprendre à être irréprochable et devra continuer à faire évoluer certaines pratiques, comme celle de l'utilisation du plastique ou du cuivre. Le cuivre, un sujet abordé dans le dossier de ce numéro, concernant le projet BASIC, portant sur la quantification des quantités de cuivre dans les sols viticoles français et l'identification des pratiques économes en cuivre.



• **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, Maurice KLOETZLEN

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 : 55 | Oct. 2022

ISSN : 2558-7668

COMITÉS DE BASSIN : L'APCA N'A PAS LE « MONOPOLE DE LA REPRÉSENTATION »

Le Conseil d'État a rejeté la requête de Chambres d'agriculture France (ex-APCA), qui dénonçait la nouvelle composition des comités de bassin. Un arrêté publié en août 2020 impose notamment que les comités comprennent dans le collège des usagers économiques «au moins» un représentant de l'APCA et «au moins» un représentant de la Fnab. Or, le mémoire envoyé par l'avocat des chambres estime que « seule l'APCA est habilitée à représenter » les intérêts des agriculteurs, citant notamment les missions inscrites dans le Code rural. Mais pour le Conseil d'État, ces missions n'établissent pas « au bénéfice [des chambres] un monopole de représentation ».

Quand elle était au ministère de l'Ecologie Elizabeth Borne avait validé le fait que la FNAB devenait la structure habilitée à désigner l'agriculteur Bio qui devait siéger en comité de bassin des Agences de l'eau. L'an dernier les Chambres d'Agriculture attaquaient ce dispositif sous prétexte que le code rural stipulait que seules les chambres pouvaient représenter l'agriculture.

Le bureau de la FNAB avait décidé de prendre un avocat devant le Conseil d'Etat. Celui-ci a donc argumenté l'idée que l'APCA n'avait pas le monopole de la représentativité du secteur agricole, surtout sur la Bio où parfois les chambres étaient plutôt dans l'opposition alors que la Bio faisait ses preuves en matière de protection de l'eau.

Le Conseil d'Etat nous a donc donné raison et a refusé de casser le décret par lequel nous nommons le représentant Bio en comité de bassin.

C'est une victoire syndicale qui semble technique mais qui dit quand même en creux que la FNAB est aussi légitime que les chambres à réclamer la représentativité des agriculteurs Bio en France.



DANS LES AGENCES DU TERRITOIRE GRAND EST :

Pour l'Agence de l'eau Seine Normandie :

Raoul LETURCQ, agriculteur bio à Thieux (60) : nommé au Comité de Bassin Seine-Normandie en tant que personne qualifiée.

Il est Secrétaire National de la FNAB en charge du changement climatique et de la Biodiversité.

Pour l'Agence de l'eau Rhin Meuse :

Philippe HENRY, agriculteur bio à Vallois (54) : il préside la Commission « Économie et partage de la ressource en eau » à l'AERM.

Il est également vice-président de l'Agence Bio.

BRÈVES

PROSULFOCARBE : SA SUSPENSION REFUSÉE MALGRÉ SES CONTAMINATIONS

En mai 2021, des producteurs et productrices bio sont victimes d'une contamination de leurs cultures de sarrasin et de chia par un herbicide très utilisé en agriculture conventionnelle et dénoncé pour sa volatilité : le prosulfocarbe.

La FNAB s'est mobilisée avec Générations Futures, et la coopérative Biocer pour demander la suspension en urgence de l'autorisation de mise sur le marché de l'un des 19 pesticides contenant du prosulfocarbe avant les prochains traitements d'automne. Portée en justice, l'affaire s'est soldée, le 19 juillet 2022, par un rejet de la requête. La raison invoquée est le manque d'éléments « permettant d'apprécier l'ampleur réelle des conséquences pour les agriculteurs ».

Le réseau FNAB reste mobilisé. Philippe CAMBURET, président de la FNAB : « Si la justice refuse de prendre notre requête en considération, il est nécessaire de mobiliser des fonds publics pour indemniser les producteurs. Nous [...] refusons d'être pénalisés. »



BRÈVES

BIENVENUE À BIO EN GRAND EST



Théophile OUDIN

Bio Grand Est accueille cet automne Théophile en tant qu'alternant en licence professionnelle Agriculture Biologique :

Conseil et Développement

du CFPPA d'Obernai en Alsace.

Durant une année, Théophile participera à l'étude visant à développer une autonomie des exploitations en agriculture biologique pour la fertilisation des systèmes de grandes cultures, et soutenir la réintroduction des systèmes d'élevages dans les départements de la Meuse et de la région Champagne-Ardenne.

Ses coordonnées :

theophile.oudin@biograndest.org



Lucie BERRON

Également en licence professionnelle Agriculture Biologique : Conseil et Développement, en alternance au CFPPA d'Obernai, Lucie a rejoint

l'équipe de Bio en Grand Est à Colmar, pour une durée d'un an. Sa mission principale sera de participer à une étude de faisabilité technico-économique de relocalisation de plantes à tisanes (projet présenté dans les Lettres AB n°54 en page 14).

Ses coordonnées :

lucie.berron@biograndest.org

SOIRÉE CONVIVIALE POUR L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU GAB DE MEURTHE-ET-MOSELLE

L'Assemblée Générale du Groupement des Agrobiologistes de Meurthe-et-Moselle (GAB 54) s'est tenue ce jeudi 15 septembre 2022 à Lay-Saint-Rémy, au GAEC du Sillon.

Initialement prévue en début d'année, elle a débuté à 18h avec le mot du Président Hervé RENAUDIN, qui a appelé à une manifestation et à un nouveau dynamisme au sein du GAB pour maintenir et défendre une agriculture durable.

Un buffet froid offert par le GAB a ensuite été proposé aux participants, suivi de la projection-débat du film documentaire « Toucher la terre » du MRJC Lorraine.

Ce film retrace le tour de France agricole d'un groupe de jeunes pour découvrir les innovations agricoles développées par et pour les agriculteurs sur trois thématiques :

- Innovations agroécologiques
- Travail et qualité de vie
- Coopération agricole

Les questionnements de la soirée, notamment avec l'équipe de jeunes réalisateurs du film qui était présente, ont une fois de plus fait comprendre l'intérêt du GAB, entité porte-parole des agriculteurs Bio du département, de nos valeurs, et porte ouverte à un réseau, à des échanges constructifs entre générations, pour construire notre avenir tous ensemble.



Mathilde CORFU

mathilde.corfu@biograndest.org



Une soirée conviviale où les échanges ont été riches.



CONFÉRENCE BIO / SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE À LA FOIRE DE CHÂLONS

Lundi 5 septembre, Bio en Grand Est a organisé une conférence-débat à la Foire de Châlons-en-Champagne, sur le thème : « Marché bio, souveraineté alimentaire : mais que fait la France ? ».

Cet événement avait pour objectif d'éclairer sur le contexte actuel des filières biologiques, leurs perspectives de marché et les contributions de la filière biologique à la souveraineté alimentaire et à l'autonomie du pays.

Des intervenants de haut vol sur un sujet d'actualité

Pour cette conférence, Bio en Grand Est a mobilisé des intervenants nationaux et régionaux avec :

Philippe CAMBURET, président de la FNAB, Philippe HENRY, vice-président de l'Agence Bio

Philippe BERNARD, directeur de l'offre de Biocoop France, Laurent COUSIN, président de Bio Grand Est, Laurent ROUYER, secrétaire adjoint de la CRAGE Grand Est, président de la Chambre d'agriculture 54, Fabien DEOM, représentant AB de la FDSEA 57, membre de la Commission bio FNSEA ; Gérard CLEMENT, président d'Unebio Centre Est et Thierry REMY, adhérent référent de Biolait.

Ils ont abordé dans un premier temps, les difficultés pour les producteurs et les filières biologiques. Les marchés bio sont effectivement en berne et impactés par les perturbations actuelles (climat, crise ukrainienne, baisse du pouvoir d'achat) comme les filières alimentaires en général.

Puis chaque intervenant a présenté des actions à mettre en place à moyen terme pour développer les marchés bio à l'échelle nationale et locale.

Le rapport de la Cour des comptes sur le soutien de l'AB au cœur des débats

Lors des présentations, les intervenants ont rappelé que l'agriculture biologique devait, malgré ce contexte, continuer à se développer pour répondre aux enjeux environnementaux et de santé publique ainsi qu'aux problématiques liées à la sécheresse et la gestion de l'eau. Son développement reste le meilleur moyen de réaliser la transition agroécologique. C'est à cette occasion qu'ils sont revenus sur le rapport de la Cour des comptes paru en juin. Ce dernier réaffirme que l'agriculture biologique est la plus efficiente pour faire face aux enjeux climatiques mais qu'elle souffre d'un manque d'ambition des politiques d'accompagnement et de soutiens publics.

Tous les sujets évoqués lors de la conférence ont suscité des réactions et du débat parmi les participants composés de producteurs, de représentants politiques et institutionnels.

Vous pouvez retrouver l'intégralité de la conférence en vidéo :

https://youtu.be/6s4_U8bDfYI.



La conférence a été enregistrée. La vidéo est disponible en ligne sur le compte Youtube de Bio en Grand Est.



Sébastien DUSOIR
sebastien.dusoir@biograndest.org

LA BIO DU GRAND EST SUR LA FOIRE DE CHÂLONS

La Foire de Châlons est le rendez-vous régional agricole, politique et institutionnel de la rentrée auquel Bio en Grand Est participe chaque année.

Cette année en plus de la conférence-débat, l'association était présente sur d'autres événements durant la Foire : A commencer par la présentation de Logipré (plus d'information page 13) sur le stand de la FR CUMA Grand Est qui a été appréciée par les participants. Bio en Grand Est a également représenté le label bio et assuré la promotion des produits bio locaux sur le stand de l'INAO pour la Journée des Signes de Qualité et d'Origine. Cette journée à destination du grand public a permis aux nombreux participants de déguster des jus de fruits vosgiens et de la bière Haut-Marnaise.

Enfin l'association était présente à la journée de l'installation organisée par le Point Accueil Installation Marne. Le matin à la réunion des partenaires et l'après-midi au Speed-Dating installation-transmission sur le stand JA pour accueillir les porteurs de projets en bio.



RÉDUCTION DE L'UTILISATION DU CUIVRE EN AGRICULTURE : LE PROJET BASIC

La viticulture, en particulier bio, suscite beaucoup de questions vis à vis de la pollution des sols par le cuivre. Bien qu'il soit un oligo-élément indispensable à la vie, il peut s'accumuler dans les sols. Les vignobles historiques sont les sites où la concentration de cuivre est la plus importante en Europe*. Utilisé en tant que fongicide, son évolution dans les sols et les eaux inquiète les autorités. Actuellement, les viticulteurs peuvent utiliser jusqu'à 28 kg de cuivre métal par hectare sur une durée de 7 ans (soit 4kg[Cu métal]/ha/an en moyenne). Récemment, la mention « Spe1 » est appliquée sur certaines préparations et interdit le lissage. Pourtant, il n'existe que très peu de littérature concernant les paramètres d'accumulation du cuivre dans les sols.

Afin d'acquérir davantage de données à ce sujet et afin de proposer des pistes concrètes de réduction des doses de cuivre aux viticulteurs, la FNAB, en partenariat avec l'ITAB, l'INRAE et les GAB des régions viticoles de France a proposé un projet co-financé par le plan Ecophyto II. A l'échelle du Grand Est, 9 viticulteurs du réseau ont été mobilisés pour le projet Basic (pour Bas Intrans Cuivre).

Le projet, initié en 2020, se décline ainsi en deux axes principaux :

- Identifier les quantités de cuivre biodisponible dans les sols des différentes régions viticoles et mettre en évidence les paramètres d'accumulation du cuivre dans les sols,
- Caractériser les pratiques des viticulteurs qui utilisent peu de cuivre en France pour valoriser et diffuser leur approche à l'ensemble de la profession.

COMMENT SE COMPORTE LE CUIVRE DANS LES SOLS VITICOLES FRANÇAIS ?

Cuivre total et cuivre biodisponible

Le cuivre se trouve sous différentes formes dans le sol. Dans la fraction solide du sol, où il est complexé avec la matière organique (MO), des argiles ou des carbonates. Dans la phase en solution, où il peut être complexé à la matière organique disponible ou à des anions, ou être sous sa forme ionique Cu^{2+} . Cette dernière forme, qu'on appelle cuivre biodisponible, est en fait la seule portion du cuivre du sol assimilable par la faune et la flore du sol. C'est donc cette seule forme qui peut, à partir d'un seuil propre à chaque organisme, devenir toxique.

Ainsi, pour comprendre comment se comporte le cuivre utilisé en viticulture, 92 échantillons de sol ont été prélevés puis analysés.

Résultats d'analyses

Au niveau des quantités totales de cuivre, les échantillons du projet Basic sont représentatifs des sols viticoles français. La moyenne en cuivre total des échantillons est de 110 mg/kg (pour une médiane à 91mg/kg), quand la moyenne française des sols viticoles est de 91 mg/kg (et la médiane de 100mg/kg) (Ballabio et al., 2018).

On constate une grande diversité de valeurs selon les parcelles : entre 12 à 639 mg de cuivre par kg de sol.

D'après les résultats, trois facteurs semblent influencer significativement sur la quantité de cuivre biodisponible

dans les sols viticoles :

- **le pH** : plus il est acide, plus le cuivre est mobile et disponible.
- **La présence de carbonates** : le cuivre peut précipiter sous forme de carbonate de cuivre.
- Le taux, le type de **matière organique** et sa vitesse de décomposition : le cuivre se complexé à la matière organique et devient ainsi moins disponible.

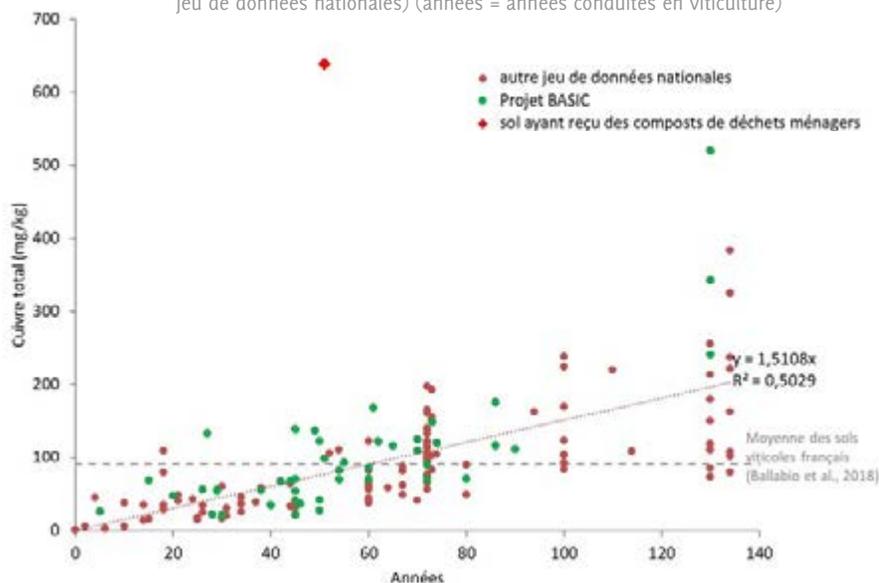
D'autres phénomènes environnementaux et anthropiques influencent la teneur du cuivre dans les sols.

En effet, le cuivre se comporte différemment dans les horizons du sol. La matière organique étant plus concentrée à la surface, c'est là que le cuivre s'accumule. La vigne est ainsi peu sensible à la toxicité de l'élément car son enracinement est plutôt profond. En revanche, il est possible que la phytotoxicité s'observe sur les jeunes plants dont l'enracinement est superficiel.

Les racines des plantes peuvent baisser le pH du sol autour d'elles et ainsi augmenter la disponibilité du cuivre. Cela peut induire un phénomène de chlorose, notamment dans les sols calcaires où le cuivre et le fer sont peu disponibles (car le cuivre est alors absorbé à la place du fer).

Le projet Basic a également mis en évidence l'influence de l'historique de la parcelle sur sa teneur en cuivre totale : les sols qui ont une histoire viticole plus ancienne ont une teneur en cuivre total plus importante que les parcelles

Accumulation du cuivre total dans les parcelles viticoles historiques (données BasIC et autre jeu de données nationales) (années = années conduites en viticulture)



viticoles récentes. L'accumulation du cuivre depuis des décennies ainsi que les doses importantes utilisées (50 kg/ha/an au XX^e siècle), en sont la cause.

Les sols de vignes les plus anciens contiennent également du cuivre à une profondeur plus importante que les autres. Cela est le résultat d'un enfouissement de l'horizon le plus superficiel du sol lors de l'arrachage et de la replantation des parcelles ou de pratiques de labour profonds.

Bilan des analyses

La migration du cuivre dépend des conditions physico-chimiques du sol, de l'environnement et des actions anthropiques. C'est notamment le pH, la teneur en matière

organique, la présence de carbonate, la proportion d'argiles, de limons et de sables, le climat, le type de végétation et l'historique de la parcelle et des pratiques qui jouent un rôle dans la disponibilité du cuivre.

Seule la fraction ionique du cuivre (Cu²⁺) est biodisponible et donc potentiellement toxique selon les conditions du milieu et les seuils propres à chaque organisme.

Cependant, la disponibilité du cuivre est facteur de multiples paramètres dont certains sont modifiables : apport de Matières Organiques (MO), amendements calciques pour augmenter le pH. Des pistes peuvent donc être envisagées pour baisser le taux de cuivre et limiter son impact sur l'environnement. L'effet de la qualité et du

type de matière organique sur la mobilité du cuivre doivent encore être étudiés.

Les analyses de sol avec la méthode EDTA permettent-elles de connaître la teneur en cuivre biodisponible de ma parcelle ?

Généralement, les analyses de sol effectuées utilisent l'approche « EDTA ». Elles renseignent sur la quantité totale de cuivre dans le sol sans tenir compte de sa capacité à passer en solution et devenir disponible.

Ces valeurs ne sont donc pas pertinentes pour mesurer la toxicité du cuivre dans le sol. Elles sous-estiment la quantité totale de cuivre du sol et surestiment la quantité de cuivre disponible.

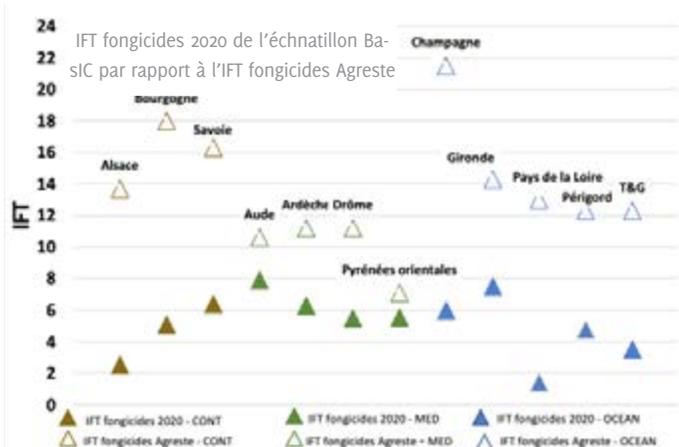
QUELLES STRATÉGIES POUR RÉDUIRE LE CUIVRE EN VITICULTURE BIO ?

La première partie du projet BasIC a permis de mieux comprendre comment le cuivre s'accumule dans les sols. Même si ce sont principalement des paramètres physico-chimiques qui régissent la teneur en cuivre biodisponible des sols, des actions peuvent tout de même limiter son accumulation.

C'est pourquoi plus de 40 viticulteurs de douze bassins viticoles de France ont été interrogés sur leurs pratiques de réduction des doses de cuivre. Des observations terrain ont également été réalisées afin de déterminer l'état sanitaire de la vendange. Les données ont été collectées pour les saisons 2020 et 2021. Les réponses ont ensuite été analysées par régions en fonction des climats océanique, continental ou méditerranéen qui influencent la pression mildiou dans les parcelles.

IFT et doses de cuivre utilisées

Sur l'année 2020, les IFT des vigneronns du projet sont tous inférieurs aux IFT moyens de chaque vignoble correspondant.



En moyenne en 2020, 1,94 kg/ha de cuivre métal ont été utilisés sans différence significative entre les régions climatiques, et 2,29 kg/ha en 2021 avec une utilisation moindre pour la région méditerranéenne (1,1 kg/ha). Contrairement au millésime 2020 qui était très chaud, l'année 2021 a connu une pression importante dans les zones climatiques océaniques et continentales (principalement dans le Nord-Est et le Sud-Ouest). Les doses totales appliquées sont donc adaptées aux régions mais aussi aux conditions météo de l'année, dont dépend directement la pression mildiou.

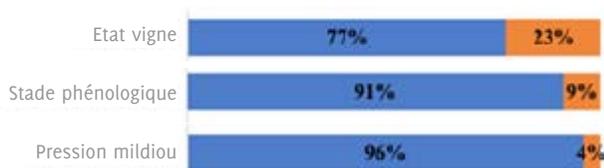
NB : l'Alsace est classée en zone continentale, la Champagne en zone océanique.

| | | Continentale | Méditerranéenne | Océanique |
|------|--------------------------------|--------------|-----------------|-----------|
| 2020 | Quantité de Cu moyenne (kg/ha) | 2,01 | 1,71 | 2,03 |
| | Nombre de traitement moyen | 8,27 | 10,23 | 12,17 |
| 2021 | Quantité de Cu moyenne (kg/ha) | 2,76 | 1,11 | 2,51 |
| | Nombre de traitement moyen | 12,08 | 9,33 | 13,48 |

Stratégie mildiou et réduction des doses de cuivre

Les viticulteurs enquêtés choisissent la dose à appliquer en fonction de la pression mildiou (96%), du stade phénologique (91%) et de l'état de la vigne (77%).

Adaptez-vous les doses de cuivre en fonction de :



Les observations terrain ont permis de mettre en relation le développement de la maladie avec les stratégies des viticulteurs pour réduire les doses de cuivre.

Les tests statistiques indiquent, d'une part, qu'il n'existe aucun lien entre les quantités de cuivres appliquées et l'intensité des symptômes relevés pour ces deux années. D'autre part, la quantité de cuivre utilisée n'est pas influencée par l'objectif de rendement. Cela signifie que pour une zone climatique, un viticulteur qui a utilisé plus de cuivre qu'un autre n'a pas forcément eu un meilleur rendement. En effet, dans la perspective d'utiliser le moins

de cuivre possible, les doses doivent être réfléchies juste avant le traitement et adaptées à la pression mildiou et aux conditions (météo, pousse de la vigne). Il est donc courant que les viticulteurs traitent différemment les parcelles en fonction du risque mildiou (exposition, vigueur, type de sol, symptômes...).

La qualité de la bouillie ainsi que la rosée matinale sont importantes pour 73% et 68% des viticulteurs du projet. En revanche, le pH de la bouillie n'est vérifié que pour 39%.

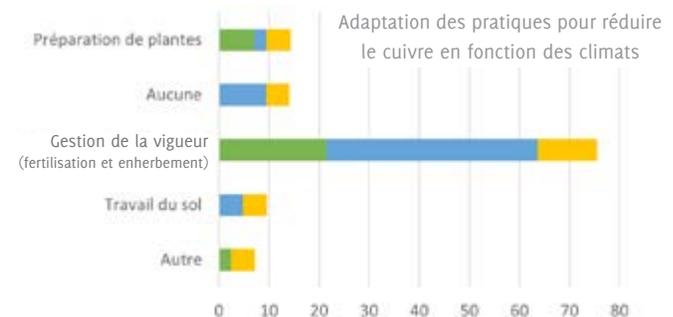
Quel(s) paramètre(s) de pulvérisation sont importants pour vous ?



Modification des pratiques

Nous avons demandé aux viticulteurs comment ils ont modifié leurs pratiques pour utiliser moins de cuivre.

La prophylaxie ou la gestion de la vigueur de la vigne sont les changements les plus cités par les viticulteurs (75% des réponses). Effectivement, **le meilleur moyen de combattre le mildiou en bio est d'empêcher son installation.**



Limiter la vigueur de la vigne via l'enherbement ou la gestion de la fertilisation, ébourgeonner et effeuiller permet de développer des conditions défavorables au mildiou.

Certains viticulteurs ajoutent également des préparations de plantes à leur pulvérisation, d'autres gèrent le travail du sol différemment ou n'ont rien modifié.

Différents leviers techniques ont été utilisés pour ce changement :

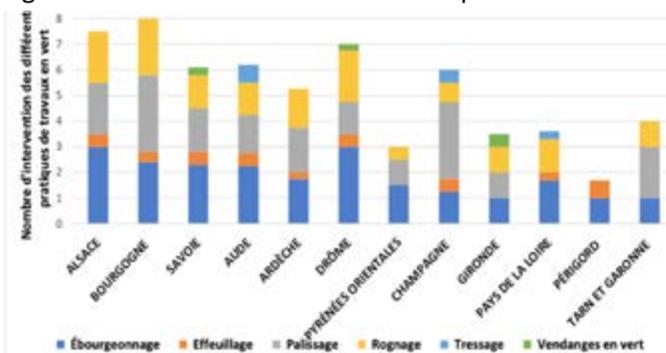
1. La réflexion du positionnement du traitement et la qualité de pulvérisation

Le vent, la température et le pH de la bouillie sont vérifiés par les viticulteurs avant les traitements pour qu'ils soient optimaux. La pulvérisation est aussi régulièrement testée à l'aide de papiers hydro-sensibles ou tout simplement en

observant les gouttes de bouillies sur les feuilles : elles ne doivent pas ruisseler, bien recouvrir les face supérieures et inférieures des feuilles. La pression, la vitesse de passage et les buses (bouchage) peuvent être modulées pour améliorer le traitement.

2. La réduction de la vigueur de la vigne et l'augmentation de la prophylaxie

Plus la vigne est vigoureuse plus elle mobilisera de l'énergie pour se développer. Lors d'une attaque de mildiou elle aura moins de ressources pour se défendre. De plus, un grand nombre de bourgeon ou la taille des feuilles favorisent un entassement de végétation et pourront participer au développement du mildiou en lui offrant les conditions propices à son développement : de l'ombre et de l'humidité. En fait, la gestion de l'enherbement permet de réduire la vigueur mais aussi de réduire l'effet « splash ».



Les différentes pratiques de travaux en vert employées par les vignerons BasC

3. L'observation des parcelles, la lecture des bulletins techniques et/ou l'utilisation d'un OAD pour connaître la pression mildiou

La dose de cuivre peut être ajustée pour être réduite. Elle est généralement choisie en fonction de la météo, de la pression mildiou, des stades de la vigne (sensibilité de la fleur, nouvelles pousses à protéger) mais aussi en fonction de la sensibilité de la parcelle (eau, cépage, symptômes, historique). Les bulletins et les OAD préviennent de la pression, ils peuvent permettre de choisir une dose de cuivre en fonction de tous les paramètres cités.

4. L'utilisation de PNPP

Pour stimuler la vigne ou accompagner l'effet du cuivre sur le mildiou, des préparations naturelles peu préoccupantes peuvent être utilisées. Dans cette étude, la prêle et l'ortie sont les plus utilisées (40%) avec le saule (10%). La prêle et l'ortie sont utilisées sous forme de purin, d'infusion et de décoction lors des premiers traitements surtout mais aussi autour de la floraison. Le saule est utilisé majoritairement

en début de saison. Les vignerons qui utilisent des PNPP estiment que la santé globale de la vigne s'est améliorée et que la sensibilité aux maladies est moins importante. Ils se basent sur des essais réalisés au sein de l'exploitation et considèrent que ces essais ont fait leurs preuves et permettent en parallèle de réduire les doses de cuivre.

5. La plantation de cépages résistants

L'INRAE de Colmar ainsi que le CIVC travaillent sur le sujet dans notre région. Certaines variétés sont déjà inscrites au catalogue des variétés de vigne et sont autorisées en France.

Doses de cuivre et résultats économiques

Au niveau économique, malgré les faibles doses de cuivre utilisées, les rendements ne sont pas forcément réduits. La moyenne des rendements 2020 est de 50 hl/ha pour toutes les régions confondues avec une variabilité entre 40 et 70 hl/ha.

Concernant les prix des bouteilles proposés par les vignerons interrogés, ils se situent entre 5 et 25 euros hormis en Champagne et en Bourgogne (12 à 86 €).

Ainsi, les vignerons qui ont participé à cette étude utilisent des doses de cuivre plutôt faibles avec une moyenne de 2,11 kg de cuivre métal/ha/an pour 2020 et 2021. Les rendements ne sont pour autant pas impactés.

Cette étude a permis de mettre en avant les différentes stratégies de réduction de cuivre des vignerons de différentes régions. Il n'existe pas de pratique propre à une région ou vraie pour chaque année, mais différents leviers à combiner par les vignerons. Notamment, la gestion de la prophylaxie peut être associée à des fractionnements de dose de cuivre complétées par des PNPP.

Pour en savoir plus :

- Différentes fiches, vidéos et un module de formation seront accessibles d'ici la fin de l'année.
- Un webinaire où seront présentés les résultats sera organisé le 10 novembre prochain, de 15 à 18h.
- Renseignements auprès d'Anaëlle COMESTAZ ou Lucie PIERRE



Anaëlle COMESTAZ
 anaëlle.comestaz@biograndest.org
Lucie PIERRE
 lucie.pierre@biograndest.org



RENCONTRE AVEC EMILIE WINTZENRIETH, FERME DE LA PETITE PRAIRIE, PRODUCTION LAITIÈRE À RANSPACH-LE-HAUT (68)

Quel a été ton parcours ?

J'ai fait un bac scientifique dans un lycée général avant d'intégrer un BTS agricole en production animale au lycée agricole de Dannemarie sur Crête. Le choix de cette formation s'est fait l'année du bac pendant laquelle j'ai eu envie de m'installer sur l'exploitation de mes parents. Nous avons donc réfléchi aux possibilités qui se présentaient. Deux options étaient possibles, l'agrandissement de la ferme ou la diversification. L'agrandissement de la ferme n'était pas envisageable et ne correspondait pas à notre philosophie de travail, nous avons donc écarté cette option et avons très vite fait le choix de la transformation laitière en yaourts, fromage blanc et lait pasteurisé.

Après le BTS, je me suis naturellement inscrite dans une formation qui répondait parfaitement à mes besoins, en certificat de spécialisation production, transformation et commercialisation des produits fermiers à La Roche sur Foron (74), en alternance dans une ferme bio bas-rhinoise.

Comment s'est passé ton installation et le passage en bio ?

Je me suis installée en 2012 et après avoir fait une étude de marché, nous avons aménagé une ancienne grange en local de transformation et de vente et avons commencé à transformer une partie de la production laitière. Il nous a fallu rapidement de l'aide et nous avons donc embauché un apprenti en 2013. Depuis 4 ans, ce poste d'apprenti a été remplacé par un poste de salarié à temps plein sur la ferme. Nous accueillons aussi des stagiaires.

Pour mes parents, le passage en bio était réfléchi depuis plusieurs années. Mon père a fait des formations sur la conversion en bio et les méthodes de production alternatives mais le manque de débouchés a freiné leur projet.

En 2016, la valorisation possible des produits en agriculture biologique, et l'opportunité de livrer le lait chez Biolait a permis l'engagement en bio de la ferme. La construction d'un hangar pour le séchage en grange a fait suite au passage en bio. En effet, l'alimentation de nos vaches a été revue, en privilégiant l'herbe, tout en conservant une petite partie d'ensilage de maïs qui permet d'apporter de l'énergie dans la ration hivernale, et qui peut être utile en été en cas de sécheresse comme cette année. La surface en herbe a donc



Emilie WINTZENRIETH transforme le lait de ses vaches à la ferme et commercialise en circuit court.

été augmentée par des prairies temporaires multi-espèces ou de la luzerne qui rentrent dans la rotation des cultures. Le séchage en grange nous permet d'avoir un fourrage de qualité et de le récolter plus facilement car nécessitant un temps de séchage en extérieur plus court qu'un foin traditionnel. Nous sommes autosuffisants en fourrages (herbe et maïs) et en concentrés grâce aux différentes céréales que nous cultivons et qui nous permettent de faire notre mélange de céréales fermières pour nos animaux.

Cet été, nous avons aménagé des niches collectives pour donner accès au pâturage aux veaux et ainsi répondre aux exigences de la réglementation bio.

Comment fonctionne la ferme et où les productions sont-elles vendues ?

Mon père s'occupe principalement des animaux, des cultures et de la récolte des fruits de nos vergers. Pour ma part, je suis essentiellement à la transformation et à la vente avec deux marchés par semaine, le mercredi matin et le samedi matin, et un marché mensuel. Je consacre les lundis et mardis ainsi que les vendredis matin à la transformation et une journée pour la livraison des produits dans les points de ventes. Le magasin à la ferme est ouvert les jeudis et vendredis après-midi.

Ma mère et notre employé sont polyvalents et font en fonction des besoins. J'ai toutefois le plaisir d'aller traire les vaches un week-end sur deux, les vaches étant une vraie

passion pour moi.

Pour la transformation du lait en yaourt, nous utilisons principalement des fruits de nos vergers. Historiquement, les prairies de la ferme comptaient des arbres fruitiers tels des cerisiers, poiriers, mirabelliers, pruniers ou pommiers. Nous avons complété la gamme en plantant des framboisiers, cassissiers, mûriers. D'autres fruits frais sont achetés localement et en saison. Nous les préparons et les congelons pour avoir une gamme de parfum régulière tout au long de l'année. Les confitures sont cuites chaque semaine avant d'être ajoutées au yaourt. Les yaourts aromatisés quant à eux, sont réalisés avec des arômes naturels et des huiles essentielles. Toutes les matières premières utilisées doivent bien entendu être certifiées bio.

Quels sont les futurs projets ?

Le prochain grand enjeu est la retraite à venir de mes parents, dans 3 ans pour mon père et quelques années après pour ma mère. Il est prévu que mon mari nous rejoigne sur la ferme au départ de mon papa. Il a suivi la formation du savoir vert (formation à l'accueil pédagogique), et nous avons donc l'objectif de développer l'accueil des scolaires sur la ferme d'ici quelques années.

Quel message aimerais-tu faire passer ?

Nous vivons à une période où la critique est facile, notamment sur les réseaux sociaux, et notre métier d'agriculteur n'y déroge pas. Grâce à la vente directe, le contact avec le client nous permet d'expliquer à ceux qui le souhaitent, notre métier, les choix qui sont faits sur notre ferme et l'actualité agricole. Et il est plutôt satisfaisant de constater que la plupart de ces personnes sont intéressées et nous donnent des retours positifs. Nous avons également organisé, dans le cadre de la journée nationale du lait bio, une porte ouverte cette année car nos clients étaient demandeurs pour venir découvrir notre ferme. J'aimerais que tous les agriculteurs soient fiers de leur métier et qu'il y ait plus de communication auprès du grand public.

Il est important que chacun aime ce qu'il fait, pour ma part, j'ai la chance de travailler dans une ferme qui me ressemble, et si c'était à refaire, ce serait de la même manière.



Propos recueillis par
Frédéric DUCASTEL
frederic.ducastel@biograndest.org

Présentation de la ferme

SAU : 58 ha

- 38 ha d'herbe
- 20 ha de cultures : blé, grand épeautre, triticale/pois, maïs grain et ensilage

Cheptel : Vaches laitières de races Montbéliarde, Holstein et croisement Pro-cross ; 35 mères plus la suite

Main d'œuvre : Emilie et ses parents sont associés + un salarié

Débouchés :

- Lait : 170 000 litres vendus à Biolait
- Yaourts, fromage blanc, lait pasteurisé : 28 000 litres vendus à la ferme, sur les 2 marchés hebdomadaires et 1 marché mensuel, et des petits points de vente dans un rayon de 20 km

Engagements :

- 1^{ère} adjointe au maire du village
- Siège au conseil du syndicat de la race Montbéliarde



BRÈVES

**CAMPAGNE #BIORÉFLEXE :
BILAN POSITIF**

L'Agence Bio dresse le bilan de la campagne de communication #BioReflexe menée ce printemps par elle-même et les interprofessions après 6 mois de travail de la part de notre réseau passés à convaincre le ministère de l'urgence de soutenir la consommation bio.

Pour rappel l'objectif de la campagne est de faire de la consommation de produits biologiques un Réflexe quotidien pour la protection de l'environnement au même titre que d'éteindre la lumière en sortant d'une pièce ou d'arrêter l'eau en se lavant les dents. Les premiers indicateurs semblent dire que la campagne a bien fonctionné :

- près de 1 Français sur 3 reconnaît la campagne
- une campagne encore plus efficace sur les pro bio mais qui accroche aussi les réticents :
 - o 32% des 25/34 ans,
 - o 38% des consommateurs de bio avertis,
 - o 22% des occasionnels ;
- Plus de 80% des Français ont compris les messages clés de la campagne ;
- **2 consommateurs bio sur 3 sont incités par les créations de la campagne à consommer plus de bio.**

La campagne n'a pas vocation à s'arrêter. Par exemple, Interbev a déjà annoncé la rejoindre pour la rendre visible à partir de mi-octobre. Le réseau FNAB va poursuivre son travail pour obtenir de nouveaux fonds auprès des ministères pour poursuivre cette campagne, inciter les interprofessions qui n'ont encore rien fait à s'y joindre... En Grand Est, plusieurs rendez-vous grand public sont encore prévus. Et nous mobilisons nos réseaux sociaux pour promouvoir les intérêts et les valeurs de la bio.



Nadine PIBOULE
nadine.piboule@biograndest.org

**CERTIFICATION BIO :
LES DISTRIBUTEURS AUSSI SONT
CONCERNÉS**

Depuis 2005, l'obligation de contrôle et de notification en agriculture biologique concerne l'ensemble de la filière : de la production des matières premières à la distribution, en passant par la transformation.

Tout distributeur de produits biologiques doit être notifié sur le site de l'Agence Bio et certifié auprès d'un organisme de contrôle. Il existe cependant deux cas pour lesquels des dispenses sont prévues :

- Les opérateurs qui revendent uniquement des produits bio préemballés (ni vente en vrac ni fabrication sur place) au consommateur final et stockent ces produits sur le lieu de vente sont exemptés de notification et de contrôle.
- Les opérateurs qui revendent en vrac des produits bio au consommateur final, qui les stockent sur le lieu de vente et qui ont un chiffre d'affaires annuel inférieur à 20 000 € HT sur ces produits sont exemptés de contrôle mais doivent tout de même notifier leur activité auprès de l'Agence Bio.

Ces dispenses ne s'appliquent ni aux magasins qui ont un atelier certifié bio (ex : terminal de cuisson du pain), ni à ceux qui ont une activité de préparation (ex : reconditionnement, fabrication de plats traiteurs...), peu importe leur chiffre d'affaires. La vente à la coupe de produits préemballés, sur demande et à la vue du consommateur, n'est pas considérée comme une activité de préparation et est donc dispensée de notification et certification.

Les sites de vente par correspondance ainsi que tous les cas où la vente n'est pas effectuée en présence de l'opérateur ou de son personnel et du consommateur final (ex : drive, click and collect...) ne peuvent pas non plus bénéficier de ces exemptions. Il en est de même pour les opérateurs qui revendent des produits bio à d'autres opérateurs, comme des restaurants.

Tout comme les producteurs et les transformateurs, les distributeurs sont soumis à un contrôle annuel approfondi et à un contrôle inopiné tous les deux ans. Ils doivent tenir à disposition du contrôleur une comptabilité matière et monétaire : enregistrement des entrées, stocks et ventes et conservation des justificatifs (BL, factures...).



Chloé SCHNELLER
chloe.schneller@biograndest.org

Un rayon vrac dans un magasin spécialisé.

INNOVATION POUR LA LOGISTIQUE AUTOUR DU SÉCHAGE : LANCEMENT DE LA PLATEFORME NUMÉRIQUE LOGIPRÉ

Dans le cadre du Partenariat Européen pour l'Innovation « Séchage », la plateforme numérique collaborative LogiPRÉ a été développée cet été. Elle permettra de réserver facilement un séchoir en ligne avec une cartographie des séchoirs disponibles en temps réel. En phase de test jusque fin 2022, LogiPRÉ sera déployée à partir de 2023 sur le Grand Est.



Depuis fin 2019, Bio en Grand Est pilote le Groupe Opérationnel du Partenariat Européen pour l'Innovation « Séchage » en collaboration avec la FRCUMA Grand Est, la CUMA des Sens, le GAEC Duthoit Philippoteaux, la SARL Biotopes et l'Université UniLaSalle Beauvais et cofinancé par l'Union européenne avec le FEADER (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural), géré par la Région Grand Est, et la Région Grand Est. Ce projet, présenté dans les Lettres AB n°23 (nov. 2019), a pour objectif de combiner des innovations techniques et logistiques autour des séchoirs pour permettre le développement des filières chanvre et plantes à parfum, aromatiques et médicinales bio.

Suite à l'enquête réalisée en 2021 auprès des producteurs de PPAM et de chanvre bio de la région et de propriétaires de séchoirs visant à identifier leur besoin pour la logistique du séchage (voir les Lettres AB n°37 – fév. 2021), la plateforme numérique collaborative LogiPRÉ a été développée cet été par Junior Conseil Taker. LogiPRÉ permettra de réserver facilement un séchoir en ligne avec une cartographie des séchoirs disponibles en temps réel. Vous trouvez le séchoir qui vous convient (critères de recherche) dans le périmètre que vous souhaitez autour de votre parcelle et vous voyez ces disponibilités. LogiPRÉ permettra par ailleurs de garantir une traçabilité et la fiabilité du séchoir. Pour les propriétaires de séchoirs, LogiPRÉ devrait être synonyme de gain de temps, meilleure communication et meilleure rentabilité, avec une gestion du séchage facilitée. A terme, cette plateforme pourrait également proposer la mise en relation pour d'autres aspects du post-récolte, notamment le triage et le conditionnement.



La Foire de Châlons a été l'occasion d'une première présentation de la plateforme LogiPRÉ sur le stand de la FRCUMA Grand Est partenaire du projet.

En phase de test auprès des séchoirs du Groupe Opérationnel jusque fin 2022, LogiPRÉ sera déployée à partir de 2023 sur le Grand Est et gérée par Bio en Grand Est. Une première présentation de LogiPRÉ s'est déroulée le 6 septembre à la foire de Châlons-en-Champagne et deux autres présentations sont prévues lors du mois de la bio : le 3 novembre 2022 sur la ferme du GAEC Duthoit Philippoteaux à Servon-Melzicourt (51) et le 28 novembre 2022 sur l'unité Biotopes à Auberive (52).

Pour en savoir plus sur le projet PEI Séchage et sur la plateforme LogiPRÉ :

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



Aurélié PARANT-SONGY
aurélie.songy@biograndest.org

SOUTIEN ET DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE TOURNESOL BIOLOGIQUE EN CHAMPAGNE-ARDENNE : PROJET TEAUBIO

Le tournesol présente de nombreux intérêts pour les producteurs bio du Grand Est. Bio en Grand Est a décidé de s'investir dans le projet TEaUBio qui vise à développer les surfaces de tournesol biologique, en particulier sur les aires d'alimentation de captage.

Fort de ses atouts agronomiques (diversification des rotations), écologiques (biodiversité, protection de la ressource en eau) et économiques (augmentation de la demande en huile et en tourteaux), le tournesol semble être une culture de choix pour les assolements bio, d'autant plus qu'il répond aux enjeux du changement climatique notamment puisqu'il s'accommode au manque d'eau.

Ainsi, Bio en Grand Est s'est associé à l'institut technique Terres Inovia pour un projet de soutien et de développement de la filière tournesol biologique en Champagne-Ardenne aux côtés de Cérésia et de la Chambre d'agriculture de la Marne. Ce projet de 2 ans, cofinancé par l'Agence de l'Eau Seine-Normandie et la Région Grand Est, a débuté en janvier 2022. L'objectif du projet est de développer les surfaces de tournesol biologique, en particulier sur les aires d'alimentation de captage. Différentes actions vont ainsi être menées :



- consolider des leviers techniques « prometteurs » pour assurer la réussite du tournesol bio,
- animer et accompagner les producteurs impliqués,
- acquérir des références technico-économiques par le biais d'un observatoire

- identifier les différents débouchés locaux et nationaux des graines de tournesols.

Une plateforme expérimentale sur le tournesol bio a ainsi été implantée à Ludes (51). Elle comporte des essais pour l'implantation du tournesol bio (écartement, densité, association, ...) et une vitrine variétale. Deux visites de cette plateforme ont été organisées cet été le 5 juillet et le 1 septembre.

Parallèlement, un observatoire regroupant une vingtaine de producteurs a démarré cette année. Les objectifs sont d'acquérir des références locales (itinéraires techniques, écophysio

logie et composantes de rendements) et technico-économiques, et de mieux comprendre les performances du tournesol et les différents freins rencontrés chez les agriculteurs. Des observations ont été réalisées sur les parcelles suivies à des moments clés de la culture (post-levée, début et fin floraison, avant récolte). La récolte des parcelles de l'observatoire se termine et une réunion de restitution de cette première année sera proposée prochainement aux agriculteurs.



Visite de la plateforme expérimentale du projet TEaUBio de Ludes (51), le 1er septembre 2022



Aurélié PARANT-SONGY
aurélie.songy@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 pour nos adhérents.

ANIMAUX

VEND. Broutards limousins bio sevrage prévu début novembre

8 mois environ 350 kgs.

Localisation : Ardennes

FOURRAGES

VEND. Parcelles semées automne 2022 à faucher et récolter pour 4 années, Luzerne RGH bio, pour un total d'1.75Ha. Prix selon production, possibilité échange contre fumier.

Localisation : Haut-Rhin

FONCIER ET FERMES

A transmettre à Broussy le Grand (51). Exploitation, 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 : maraichage 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. La proximité avec la région parisienne offre des possibilités de débouchés en AMAP.

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

A transmettre à Hampigny

(10). Parcelle de 1,5ha en 2eme année de conversion vers l'AB en bail rural 9 ans située à 250m des bâtiments de ferme. Parcelle entourée de parcs à chevaux et de bosquet (pas de champs attenants en agriculture conventionnelle). Possibilité d'agrandissement (prairie 1ha en AB). Pas de logement sur la ferme située à la sortie du village.

Terre limoneuse sableuse, 2.8% de MO. Analyses de sol disponibles. Terre à asperges et choux, assez peu battantes. Installation en juin 2021 des problèmes financiers et de santé qui me contraignent à l'abandon.

Pour en savoir plus :
Sophie BOMEL, Bio en Grand Est : 06 12 59 22 31 /
sophie.bomel@biograndest.org

Cherche associé - Alsace du Nord (67).

Ferme polyculture-élevage recherche d'un associé en production maraîchère. L'atelier maraîchage comprend 8 ha en production avec 500 m² de culture sous tunnel et une valorisation en vente directe (marchés et point de vente sur ferme). L'associé(e) rejoindrait la société par l'acquisition de parts sociales dont la valeurs est en cours d'estimation. Terre de Liens Alsace et Bio en Grand Est accompagnement ce projet. Nous recueillons les candidatures en vue d'organiser une visite collective à l'automne 2022, pour le compte des cédants qui nous ont confié cette mission, ainsi que d'accompagner les porteurs de projet à la demande.

Pour en savoir plus :
Julie GALL, Bio en Grand Est : 06 24 06 79 90/
julie.gall@biograndest.org



AGENDA

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION VÉGÉTALE

Formation

Perfectionnement en viticulture biodynamique

24 octobre 2022

Lieux : FLEURY LA RIVIÈRE (51)

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

Formation

Initiation en viticulture biodynamique

25 et 26 octobre 2022

Lieux : FLEURY LA RIVIÈRE (51)

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

Formation

Initiation à la biodynamique

27 et 28 octobre 2022

Lieu : ESSOYES (10)

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

Formation

Conduite technique des légumes biologiques d'été sous abris : tomate, aubergine et concombre

7 et 8 novembre 2022

Lieux : Centre Marne ou Sud Marne (51)

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

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION ANIMALE

Formation

Faire naître, élever et sélectionner librement ses propres volailles en AB

7 novembre 2022

Lieu : VALLEROIS LE SEC (88)

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

LES RENDEZ-VOUS TRANSMISSION

Théâtre-forum

Elle va devenir quoi... ma ferme ?

07 novembre - STRASBOURG (67)

08 novembre - ORBEY (68)

09 novembre - LE THOLY (88)

Contact : Julie GALL : julie.gall@biograndest.org / 06 24 06 79 90

LES RENDEZ-VOUS GRAND PUBLIC

Marché festif

Marché de producteurs Bio-Waldo

Dimanche 2 octobre

Lieu : WALDOLWISHEIM (67)

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

Foire

Foire Bio de Chaumont

Dimanche 2 octobre

Lieu : CHAUMONT-CHOIGNES (52)

Contact : Maëlle DROUAILLET : maelle.drouaillet@biograndest.org / 06 66 71 42 62

Théâtre-débat

« La Ferme du Bois Fleury »

Mercredi 5 octobre

Lieu : ECORDAL (08)

Contact : Amélie LENGREND : agrobio08@biograndest.org / 06 41 56 94 56

Fête

Rendez-vous des vigneron·nes bio d'Alsace 2022

Dimanche 16 octobre

Lieu : ORSCHWIHR (68)

Contact : Lucie PIERRE : lucie.pierre@biograndest.org / 06 41 56 94 56

Salon

Salon Bio et Alternatif de la Fête de la Grue 2022

Dimanche 23 octobre

Lieu : OUTINES (51)

Contact : Pauline BOGE : agrobio51@biograndest.org / 06 66 64 49 10

Mois
de la Bio
en Grand Est

Novembre 2022



Un mois de rendez-vous
pour découvrir
toutes les facettes de
l'agriculture biologique



Retrouvez bientôt l'ensemble des rendez-vous en Grand Est :
www.moisdela-bio-grandest.com

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