Les Lettres,



LE MAGAZINE DES PRODUCTEURS BIO DU GRAND EST

N° 64 | JUIL-AOUT 2023

DOSSIER

Aptitudes à la transformation fromagère des laits de foin biologiques:

Perspectives du projet BIOSYLF



PANORAMA BIO: LES DERNIERS CHIFFRES DE L'AGENCE BIO SONT PARUS

page 3

« ELLE VA DEVENIR QUOI LABEL FNAB, MA FERME?»: DEUX THÉÂTRES-FORUM EN CHAMPAGNE-ARDENNE POUR PARLER DE LA TRANSMISSION DES **FERMES**

POURQUOI ENCORE UN DISPOSITIFS LABEL?

page 10

pages 13

DE NOUVEAUX D'AIDES POUR LES **INVESTISSEMENTS**

page 14

page 5

EDITORIAL

SOMMAIRE

			-	
A 07		 _	~	
Δ	ш	 	-	•

Pand	orama	bio	:	les	dern	iers
chiffres	s de	е	ľA	geno	e	Bio
sont pa	arus					p.3

NOTRE RÉSEAU

 Première fête bio réussie p 	our
les Marnais	p.4
• « Elle va devenir quoi	ma
ferme ? » : deux théâtres-fo	rum
en Champagne-Ardenne p	our
parler de la transmission	des
fermes	n 5

DOSSIER

 Aptitudes à la transformation fromagère des laits de foin biologiques : Perspectives du projet BIOSYLF.......p.6

PORTRAIT

• Rencontre avec Xavier STENTZ, vigneron au Domaine André STENTZ à Wettolsheim (68)...... p.10

Micro-fermes

TECHNIQUE ET FILIÈRES

Projet

maraîchères bio p.12				
• Label FNA	B, pourquo	i encore un		
label ?		p.13		
• De no	ouveaux	dispositifs		
d'aides pou	r les invest	issements,		
financés pa	r le fonds	européen		
FEADER, la	Région Gr	and Est et		
les Agences	de l'eau	p.14		

ANNONCES...... p.15

AGENDA p.16



Jérémy DITNER Administrateur de l'OPABA et de Bio en Grand Est



Dans ce numéro du mois de Juillet 2023 des « Lettres AB », nous découvrons le portrait de Xavier Stentz, l'un des 2 vignerons lauréats du trophée du projet VINBIODIV. Nous félicitons les 2 lauréats et l'ensemble des particpant.e.s pour leurs actions nécessaires et urgentes en faveur de la biodiversité.

Malheureusement, études après études, alertes après alertes, observations après observations, nous n'ignorons plus rien du délitement du vivant. Les scientifiques le qualifient de 6ème extinction de masse. Pourtant, le monde vivant, sa diversité et ses interactions écosystémiques sont indispensables à notre survie.

Sur nos fermes, en cohérence avec « l'esprit » du cahier des charges de l'Agriculture Biologique, nous bénéficions au quotidien des services écosystémiques portés par le vivant. Nature que nous cherchons à équilibrer, à orienter,

à intensifier au profit de nos systèmes de productions.

Profitons de cet instant pour interroger notre rapport à la nature, nos tentatives pour maîtriser cette entité capricieuse. Certains philosophes contemporains, tel Baptiste Morizot, lâche le terme « nature » au profit du concept de « vivant ». Plus inclusif il permet de rompre avec «nature», «environnement» ou «sauvage», mots dont la sémantique suppose une extériorité de l'homme par rapport à son écosystème.

Le chaos écologique actuel découle en partie d'une crise de sensibilité et d'un appauvrissement de notre relation au monde. Pourtant, ce changement de paradigme dans notre rapport au vivant modifierait notre regard et nous permettrait, peut-être, une prise en compte collective à la mesure des enjeux.

Je nous souhaite d'intensifier les mutualismes omniprésents dans le monde vivant ; et d'intégrer la biodiversité et sa complexité dans nos modes de pensée, cela permet d'imaginer autrement la gamme infinie des relations que nous pouvons entretenir avec le reste du vivant.



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, LPO Alsace

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 : 64 | Juil.-Août 2023

ISSN: 2558-7668

PANORAMA BIO: LES DERNIERS CHIFFRES DE L'AGENCE BIO SONT PARUS

Les chiffres panoramiques du marché et de la production bio en 2022 dévoilés par l'Agence BIO, révèlent que l'envie de bio est toujours là chez les agriculteurs, mais que la demande manque pour accueillir leur production.

Côté demande bio: sur 6 débouchés du bio, 3 sont en repli, 3 sont en croissance : Bio et local, le mariage gagnant de 2022

Le marché du bio consommé à domicile, dont le secteur dépend lourdement (92% des débouchés) se replie de 4,6% au global. Le marché perd 600 millions d'euros, à 12 076 milliards d'euros en 2022.

Le chiffre d'affaires des magasins bio baisse de 8,6%, celui de la grande distribution de 4,6%, les artisans de 2,9%.

En revanche le bio local de proximité vendu à la ferme est en croissance de 3,9%, faisant la preuve qu'entre bio et local, les consommateurs choisissent... les 2. Ce débouché pèse 13% du marché du bio, et est vendu via 26 000 fermes partout sur le territoire.

Le bio consommé hors domicile, que ce soit en restauration collective ou commerciale est en hausse de 17% avec un marché total à 715 millions d'euros. La restauration collective effectue 7% de ses achats en bio, la restauration commerciale 1%. 128 000 points de vente, 80 000 cantines, 170 000 restaurants... Au total, près de 378 000 relais potentiels peuvent mettre un peu plus de bio chaque jour dans l'assiette afin d'accueillir la production des agriculteurs bio qui font le choix de la transition agroécologique.

D'autant plus que l'inflation affecte moins le bio que l'alimentaire en général avec un taux de 4% en bio, versus 6,7% au global selon Nielsen.

Les 4 circuits pour la consommation à domicile sont constitués de près de 128 000 points de vente:



33000 boulangers, 17000 bouchers, 16000 primeurs, 10000 cavistes..

Sources: fédérations dédiées

Côté offre agricole : une envie de bio chez les agriculteurs, actuels et futurs

Ce chiffre est à mettre en regard avec l'augmentation de la production bio dans les champs. Les producteurs candidats au bio, qui selon les régions, sont entre 1 sur 4 et 1 sur 2 à souhaiter faire le choix du bio lors de leur installation. Il est clef de pouvoir assurer des débouchés à ces aspirants au bio car la France a besoin de ces talents pour assurer le remplacement des 20 000 agriculteurs qui partent en retraite chaque année.

En 2022, l'agriculture biologique représente 10,7% des surfaces agricoles, contre 10,44% en 2021, 14,2% des fermes avec le cap des 60 000 franchis, et 16,3% de l'emploi agricole. La France est 13ème européenne en pourcentage des surfaces allouées au bio, et 1^{ère} en surface en hectares. Face à la baisse de la demande. les surfaces en 1ère année de conversion sont en baisse de 41%.

Il est donc impératif de stimuler la demande pour atteindre notre objectif national de 18% des surfaces en bio. Pour cela, il est nécessaire d'augmenter la part du bio dans l'assiette des Français, que ce soit à la maison ou à l'extérieur.

Or, la part des produits bio dans les courses des Français baisse de 6,4% en 2021 à 6% en 2022, chiffre à comparer aux 13% des achats alimentaires faits en bio au Danemark, 11% en Autriche....

Des chiffres qui réconcilient transition agroécologique et souveraineté alimentaire : 70% du bio consommé en France est produit en France. Hors produits tropicaux, le chiffre monte à 83%. Les filières comme le lait, les œufs, le vin, la viande, la boulangerie-pâtisserie, les légumes sont autosuffisants à plus de 80%.

Par ailleurs, le cahier des charges bio valorise l'autonomie des exploitations, tant pour l'alimentation animale locale que pour l'émancipation des intrants synthétiques. Il contribue à la souveraineté alimentaire française.





BRÈVES

BIO EN GRAND EST PRÉSENT AU SALON DE L'HERBE **ET DES FOURRAGES**

L'équipe de Bio en Grand Est a donné de la visibilité à l'agriculture biologique lors du salon de l'Herbe qui s'est tenu à Poussay (88). PROBIOLOR et UNEBIO étaient à nos côtés.



L'objectif était de pouvoir répondre aux interrogations des visiteurs tant concernant la technique et la réglementation que le contexte des filières. Notre présence sur ce salon a également permis d'échanger avec des éléveurs bio.



Nadine PIBOULE nadine.piboule@biograndest.org

NOUVELLE VENUE À BIO EN GRAND EST



Emilie BROST a rejoint Bio en Grand Est à la fin du mois de mai 2023, après avoir travaillé à l'Institut Technique de la Betterave en

Champagne-Ardenne. Au contact des agriculteurs et des viticulteurs depuis plus de 10 ans, elle connait nos enjeux régionaux. Elle remplace Anaëlle COMESTAZ sur les missions d'accompagnement des viticulteurs bio et sur le développement de la filière dans le vignoble champenois.

Coordonnées:

emilie.brost@biograndest.org 06 40 79 06 60

PREMIÈRE FÊTE BIO RÉUSSIE POUR LES MARNAIS

C'est le dimanche 11 juin que les producteurs et artisans bio marnais s'étaient donné rendez-vous pour la première fête bio du département, à Tours-sur-Marne.

A l'origine du projet, des producteurs ayant à cœur de montrer que la bio peut être accessible à tous, de partager leur métier et leur passion au plus grand nombre, et de proposer une journée placée sous le signe de la convivialité.

Toutes les conditions ont été réunies pour que l'essai soit transformé: une large gamme de produits bio (pains, légumes, plants, tisanes, bières, miels, jus, fromages...), des producteurs et artisans ravis de présenter le fruit de leur travail, des associations partenaires motivées, des artistes, des jeux et une commune très engagée pour accueillir l'évènement chez elle!

Avec la météo estivale, la buvette a eu du succès, le champagne bio a été apprécié et près de 130 repas bio ont été servis.

Le bilan est donc très positif et les échanges autour de la seconde édition sont déjà engagés!



Pauline BOGE pauline.boge@biograndest.org







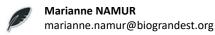
« ELLE VA DEVENIR QUOI MA FERME? »: DEUX THÉÂTRES-FORUM EN CHAMPAGNE-ARDENNE POUR PARLER DE LA TRANSMISSION DES FERMES

Avec la moitié des chefs d'exploitation qui partiront à la retraite d'ici à 2030, la transmission des fermes est un enjeu majeur pour les années à venir dans le Grand Est pour assurer l'autonomie, la résilience et la souveraineté alimentaire de nos villes et de nos campagnes. Et l'agriculture biologique n'y échappe pas. Pour aborder ces questions centrales de façon originale, deux théâtres-forum ont été organisés en juin avec la Compagnie Force Nez.

Après l'Alsace et les Vosges l'année dernière, c'est en Champagne-Ardenne que la compagnie Force Nez a fait escale le temps de deux soirées : la première à Chaumont-Porcien (08), puis le lendemain à Ay-Champagne (51).

Organisées par Bio en Grand Est, l'ARDEAR Grand Est et Terre de Liens Champagne-Ardenne, les deux évènements ont rassemblé au total une soixantaine de participants : cédants ou futurs cédants, porteurs de projet d'installation agricole, agriculteurs retraités, citoyens mais aussi partenaires et collectivités.

C'est d'abord l'histoire de Magalie qui est mise en scène, une jeune qui souhaite s'installer hors cadre familial mais qui n'a pas de terrain et dont le père n'approuve pas le projet. Elle découvre non sans difficultés un parcours semé d'embuches et doit prouver sa légitimité et la solidité de son projet. Puis, un silence envahit la salle lorsque la deuxième saynète débute, qui incarne cette fois l'histoire d'un couple de futurs retraités. Ils découvrent avec stupéfaction le montant de leur future retraite et sont alors confrontés à un dilemme : vendre au plus offrant, tenter d'installer un jeune pour que la ferme ne parte pas à l'agrandissement, ou transmettre à leur fille qui a un projet touristique ? Des soirées drôles et émouvantes, qui, on l'espère, ont permis de nourrir les réflexions.





BRÈVES

FÊTE DU LAIT BIO **EN GRAND EST**

Rendez-vous national organisé par le réseau, la Fête du lait bio s'est tenue dans tout le Grand Est avec pour objectif de reconquérir les consommateurs et de rappeler les fondamentaux de la bio. Les 6 fermes réparties sur l'Alsace, la Moselle, les Ardennes et la Marne ont accueilli 1700 visiteurs et ont servi 400 petits déjeuners bio au total.

Au-delà des petits déjeuners, de multiples animations attendaient les participants : visites de fermes, marchés de producteurs, activités pour enfants, repas et barbecues,...

Un événement au bilan positif qui a permis aux visiteurs de se rendre compte qu'acheter bio et local est souvent moins cher qu'on ne le pense. Et les producteurs ont eu l'occasion d'expliquer ce qui se cache derrière un prix juste et durable, mais également de se faire connaitre autour de chez eux.

Merci aux producteurs et à leurs bénévoles qui ont accueilli l'événement sur leur ferme.



Sébastien DUSOIR sebastien.dusoir@biograndest.org







APTITUDES À LA TRANSFORMATION FROMAGÈRE DES LAITS DE FOIN BIOLOGIQUES : PERSPECTIVES DU PROJET BIOSYLF

Depuis plusieurs mois, le secteur laitier biologique est en difficulté, en lien avec une augmentation des volumes produits et une baisse de la consommation sur la période post-covid. Ce faisant, le CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière) estime que près de 35% du lait biologique commercialisé par les laiteries a été valorisé en dehors de la filière biologique en 2022. Conjointement à une augmentation des charges liée notamment à l'augmentation du coût de l'énergie, le CNIEL estime que le revenu courant des fermes laitières biologiques de plaine a diminué de 7k€ par unité de main d'œuvre sur la même période. Face à l'enjeu majeur de créer de la valeur ajoutée en ferme et de valoriser certaines pratiques d'élevage herbagères, un groupe d'éleveurs de plaine s'est engagé depuis quelques années dans la transformation fromagère. Or, si les éleveurs s'appuient sur des systèmes pâturants, relativement économes et autonomes, ils sont fortement dépendants des conditions de milieu. Par conséquent, la production laitière (tant qualitative que quantitative) est caractérisée par une saisonnalité marquée, directement en lien avec la qualité des fourrages. Le projet BIOSYLF, financé par le programme de recherche interdisciplinaire INRAE Métabio en 2021-2022, visait à explorer la qualité de ces laits pour la transformation fromagère et les technologies et pratiques fromagères adaptées aux spécificités de ces laits.

UN PROJET DE RECHERCHE POUR ÉTUDIER LA VARIABILITÉ QUALITATIVE DES LAITS BIOLOGIQUES ET LEURS APTITUDES FROMAGÈRES

Cinq fermes apparentées au GIE Biotop en 2021 (principalement situées dans la plaine des Vosges) ont participé à ce projet de recherche. Ces fermes produisent du lait de vache certifié en agriculture biologique et lait de foin et assurent un pâturage une grande partie de l'année. La génétique associée est majoritairement de type Montbéliarde.

Lors du lancement du projet (janvier 2021), 3 périodes d'intérêt du point de vue de la production laitière ont été sélectionnées avec les fermes participant au programme de recherche : printemps (mai 2021), fin d'été (début septembre 2021), plein hiver (fin janvier 2022). Il était attendu de forts contrastes en termes d'alimentation des

animaux, et par conséquent du point de vue de la qualité des laits. Si les conditions d'élevage « printemps » et « hiver » ont été conformes aux attentes (herbe jeune et lactogène au printemps, ration exclusivement sèche à l'auge en hiver), la singularité de l'été météorologique 2021 a entrainé des conditions d'alimentation (herbe fraiche, jeune) très différentes des années précédentes (marquées par des étés secs, à forte complémentation estivale au pâturage). A chaque période, les laits ont été prélevés dans chaque ferme, selon 3 répétitions à quelques jours d'intervalle, et mélangés en vue d'expérimenter leurs aptitudes fromagères.

	Ferme 1	Ferme 2	Ferme 3	Ferme 4	Ferme 5
Cheptel	65 VL	65 VL	40 VL	75 VL	75 VL
Génétique	Montbéliarde	Montbéliarde	Montbéliarde	Montbéliarde	1/3 Holstein, 1/3 Montbéliarde, 1/3 croisées
Période de vélage	Toute l'année	Automne	Toute l'année	Toute l'année	Principalement au printemps
Alimentation	Maximisation du pâturage, foins et regains				
Aimentation	Betteraves (hiver)			Pas de concentrés	

Tableau 1 : Principales caractéristiques des systèmes d'élevage sur la période d'étude

Deux technologies fromagères ont été testées en parallèle sur les laits dits « de mélange » : une pâte pressée cuite (technologie Gruyère gras) et une pâte pressée non cuite (technologie Tomme à croûte lavée). Chacune de ces technologies a fait l'objet d'une transformation avec et sans ajout d'un levain lactique réducteur. L'hypothèse testée est que l'utilisation de ce levier technologique « Redox » permet d'apporter de la robustesse à la transformation fromagère, tout en préservant les qualités originelles du lait (la transformation se faisant en lait cru). Des analyses de qualité des laits individuels et de mélange (microbiologie, physicochimie) ont été réalisées et la qualité des fromages a été évaluée d'un point de vue microbiologique, physicochimique, rhéologique et organoleptique.



Photo 1 : Minifromagerie expérimentale de l'URTAL (https://minifromagerie-poligny.hub.inrae.fr)

GROUPE « LAIT DE FOIN BIO»

Trois fermes de la plaine des Vosges ainsi qu'une ferme de Meurthe-et-Moselle montent un projet de mise en commun de leur lait pour le transformer en fromage accompagné par Bio en Grand Est.

Ces fermes sont conduites en agriculture biologique et sont engagées dans la Spécialité Traditionnelle Garantie « lait de foin ». Cette dernière est une certification qui assure une alimentation à base de fourrages secs : aucun fourrage fermenté n'est distribué pour l'alimentation des animaux. Ces quatre fermes se sont regroupées au sein d'un GIE – le GIE BIOTOP – pour travailler et organiser la collecte du lait, la transformation fromagère, l'affinage des fromages et la commercialisation. Elles contractualisent avec Biolait qui leur a permis de développer ce projet de transformation collective. Aujourd'hui, deux fromages sont produits, choisis pour leur capacité à valoriser les qualités intrinsèques du lait de foin :





- l'emmental « le Pré en Bulles », (pâte pressée cuite) fabriqué par la fromagerie artisanale « La boîte à fromages » à Isches et affiné à Relanges, chez l'un des producteurs du groupe ;
- le « Pré en Fleurs », (pâte pressée cuite) au lait entier fabriqué et affiné par la coopérative « Pâturage comtois » à Aboncourt (70).

Ces fermes ont participé au programme de recherche Biosylf qui est développé dans ce dossier. Ce dispositif de recherche a conforté le groupe dans l'intérêt de mélanger les laits pour diversifier et lisser la microflore afin de faciliter la transformation fromagère et obtenir un résultat plus constant. La recherche sur certains facteurs a rappelé au groupe l'importance et les conséquences de pratiques : à la fois sur des techniques de traite, de conduite de troupeau, mais aussi sur la variabilité de la fabrication selon la gestion de la transformation. Le groupe souhaite ainsi pousser l'analyse de leurs différentes meules pour réussir à mieux comprendre la variabilité des transformations. Aujourd'hui, la cave d'affinage à Relanges est en travaux pour ouvrir pour le début d'année 2024. Celle-ci permettra au groupe d'augmenter les quantités de lait qui seront transformées.

Si vous souhaitez joindre le groupe, vous pouvez contacter :

Adèle TRENTESEAUX, Bio en Grand Est, adele.trentesaux@biograndest.org / 07 68 20 71 74

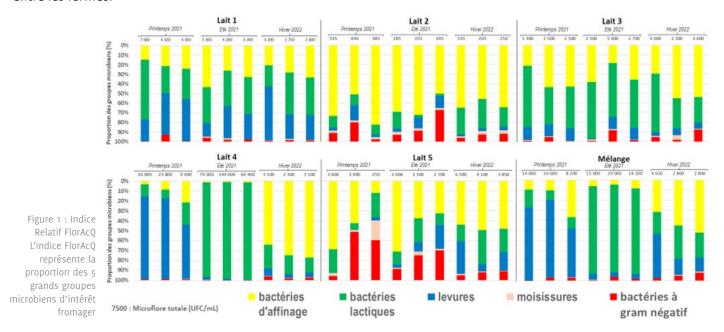
DES FROMAGES DIFFÉRENTS EN FONCTION DES SAISONS EN LIEN AVEC DES CARACTÉRISTIQUES DE LAITS SPÉCIFIQUES - LEVIER TECHNOLOGIQUE « REDOX » VISIBLE SUR LES FROMAGES AFFINÉS EN PÉRIODE HIVERNALE

Caractéristiques des laits

La matière utile des laits variait sur les 3 saisons et les fermes ; elle présentait des valeurs relativement importantes compte tenu que 20% du volume du mélange était issu d'un système en monotraite (TB/TP = $41 \, \text{g/L} / 35 \, \text{g/L}$ au printemps, $43 \, \text{g/L} / 34 \, \text{g/L}$ en été et $44 \, \text{g/L} / 35 \, \text{g/L}$ en hiver). Par conséquent, le lait de mélange présentait un rendement fromager de laboratoire supérieur à 67% exprimé dans l'extrait sec. Par ailleurs, le rendement fromager de laboratoire était plus élevé en hiver en lien avec des TB et TP plus élevés à cette période.

La mesure au Formagraph de l'aptitude du lait à la coagulation a montré des différences selon les saisons pour les laits individuels. En revanche, le lait de mélange gomme l'impact des saisons sur ce critère.

L'analyse détaillée de la composition des principaux groupes microbiens (Figure 1) a montré une variabilité marquée de la microflore endogène des laits crus au sein d'une même ferme (y compris lors de prélèvements à 2 jours d'intervalle), entre les fermes.



Il est à noter par ailleurs que les pratiques de traite ont eu une incidence majeure sur la microflore totale : l'usage de produits aseptisants, s'il présente un intérêt d'un point de vue sanitaire, limite la présence des flores microbiennes d'intérêt pour la transformation fromagère et l'affinage des fromages (lait 2).

La présence de spores de bactéries butyriques était inférieure à 100 spores/L sur les laits de mélange, bien que des comptages de 300-350 spores/L aient été observés sur des laits individuels présentant certaines conduites d'élevage à risques (présence de râteliers au parc, distribution de betteraves).

Globalement, le mélange des laits de producteurs n'a pas réduit la diversité microbienne du mélange de ces laits.

Transformation fromagère

Du point de vue de la transformation fromagère, l'ajout d'un levain lactique réducteur a permis une cinétique d'acidification plus rapide, quelle que soit la technologie utilisée (Figure 2). Cette pratique peut présenter un intérêt particulier :

- pour pallier des modifications de composition du lait lors de périodes de sécheresse ;
- pour des technologies de transformation de type pâte pressée non cuite au lait cru dans la mesure où une acidification rapide pourrait limiter les risques de contamination des fromages par des micro-organismes d'altération.

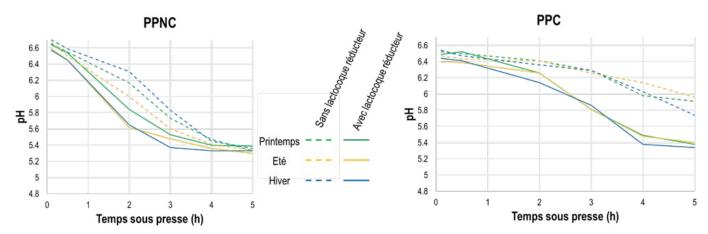


Figure 2 : Cinétique d'acidification des laits selon les technologies pâte pressée non cuite (PPNC) ou pâte pressée cuite (PPC) et l'ajout ou non d'un levain lactique réducteur

Caractéristiques des fromages

Une typologie réalisée à partir des propriétés physico-chimiques, rhéologiques et microbiologiques sur les fromages en fin d'affinage a montré, quelle que soit la technologie fromagère utilisée, un effet très marqué des saisons (en lien avec la saisonnalité des conduites d'alimentation).

Une typologie similaire sur les propriétés organoleptiques et les composés volatils a montré également un effet marqué des saisons : les fromages d'hiver étaient globalement moins riches en composés d'arômes ; l'impact de la saison sur le goût et les arômes est plus marqué sur les PPNC. Par ailleurs, l'impact de l'ajout du levain lactique réducteur n'était visible qu'en période hivernale.



Photo 2 : Fromages expérimentaux en cave d'affinage

La technologie pâte pressée cuite utilisée dans l'étude a permis d'atténuer l'effet de la saison au niveau de la fabrication fromagère tout en laissant exprimer le potentiel du lait cru au niveau des fromages affinés (fromages différents selon les saisons).

Conclusion

Le projet de recherche BIOSYLF (partenariat mené entre les unités de recherche INRAE UR ASTER, URTAL, UMR FROMAGE, des producteurs de lait biologique de l'ouest vosgien, la fromagerie artisanale d'Isches et Bio en Grand Est) a permis de caractériser la variabilité de composition et l'aptitude à la transformation fromagère des laits de foin produits en zone de plaine du Nord-Est de la France, sujet peu étudié jusqu'à présent dans le cadre de l'agriculture biologique. Des essais de transformation à trois périodes distinctes, marquées par des conditions de production différentes, ont mis en évidence que l'ajout d'un levain redox permettait d'accélérer l'acidification des laits et pourrait limiter le développement de microflores d'altération en transformation de lait cru.

Si les qualités sensorielles et organoleptiques des fromages sont marquées par la saisonnalité des conditions de production quelle que soit la technologie utilisée, la technologie de type pâte pressée cuite permet une meilleure valorisation des laits au fil de l'année. Ce type de technologie a été retenu par certains éleveurs pour transformer du lait et créer de la valeur ajoutée au printemps, en période d'excédent de production laitière biologique sur cette période.

Les auteurs de l'article remercient les fermes commerciales et la fromagerie artisanale d'Isches pour leur participation active tout au long du projet. Ce projet a reçu le soutien financier de l'INRAE dans le cadre du Métaprogramme METABIO.



BEUVIER E.¹, ROLET-RÉPÉCAUD O.¹, BARBET P.¹, BUCHIN S.¹, TRENTESAUX A.², BRUNET L.³, PUECH T.³

- 1. INRAE UR Technologies et Analyses Laitières. Rue de Versailles (URTAL), 39800 Poligny
- 2. Bio en Grand Est, 54520 Laxou
- 3. INRAE UR AgroSystèmes Territoires Ressources (ASTER). 662 Avenue Louis Buffet, 88500 Mirecourt

RENCONTRE AVEC XAVIER STENTZ, VIGNERON AU DOMAINE ANDRÉ STENTZ À WETTOLSHEIM (68)

Pouvez-vous nous présenter votre domaine ?

Notre domaine est situé à Wettolsheim. Mon père a repris l'exploitation de son père et l'a converti dès la reprise en 1984 en bio et a adhéré à la charte Nature et Progrès.

J'ai travaillé à ses côtés pendant plusieurs années tout en étant professeur de batterie. La musique me permet de voir d'autres choses, de m'ouvrir l'esprit, c'était important avant de reprendre le domaine il y a trois ans. Je joue encore dans un groupe de funk, DUDES OF GROOVE SOCIETY.

Quelles sont vos envies de travail dans les vignes ?

Mon père a, par ses rencontres et son militantisme, converti le domaine en bio dès son installation et je continue avec la bio tout en implantant plus de biodiversité dans les parcelles. On a toujours laissé l'enherbement naturel dans les rangs mais il n'apportait pas forcément les éléments souhaités lorsque nous le détruisions et on ne pouvait pas le rouler car il se relevait. Nous semons des engrais verts dans toutes nos vignes depuis sept ans et adaptons le mélange en fonction des parcelles : plus de féverole pour les parcelles où la vigueur doit être améliorée ou plus de radis pour décompacter les sols. Avec les début de saison sec il est parfois difficile de trouver le parfait équilibre entre le maintient des semis et la croissance de la vigne mais globalement les résultats sont très positifs. C'est aussi important pour moi de laisser un couvert pour avoir un sol fertile qui héberge de la vie. Ça nous permet de ne jamais apporter de compost ou d'amendement.

Je teste tous les ans un nouveau mélange et avec l'expérience je pourrai trouver les espèces ou les proportions adéquates en fonction des parcelles et des conditions sèches notamment. La limite reste de trouver des espèces ou variétés peu concurrentielles et disponibles.

Nous n'avons jamais travaillé les sols en hiver pour ne pas les laisser à nu, sensibles à l'érosion et aux vents. On semait jusqu'à aujourd'hui les engrais verts avec un semoir de semis direct mais le taux de levée était faible et l'aspect du semis en ligne me posait problème : une fois roulé, les lignes persistaient et le mulch n'était pas assez couvrant. Aujourd'hui, l'Idée est de semer à la herse rotative avant de trouver une solution qui émiette moins finement le sol.



Xavier STENTZ a pris la suite de son pèere André sur le domaine.

Quelle taille et travaux en vert mettez-vous en place?

La taille poussard est mise en œuvre depuis une dizaine d'année. Elle demande un ébourgeonnage précis pour bien contrôler les pousses. Je mise beaucoup la dessus pour limiter le nombre de plaies de taille. Cela met permet de prolonger la durée de vie ceps de vignes mais également d'avoir moins d'oïdium ou de mildiou. Nous utilisons peu de cuivre , nous ne dépassons jamais 1kg de cuivre /ha/ ans et sommes souvent bien en deçà. Nous n'utilisons pas d'insecticides.

Et vos vins?

Nous travaillons tous les cépages alsaciens avec une vinification la plus naturelle possible. Nous faisons nos pieds de cuve à partir de raisins des parcelles et n'utilisons aucun intrant en vinification. Les pinot noir, les crémants, un riesling et un gewurztraminer sont sans sulfites. Les autres vins sont sulfités une seule et unique fois avant la mise en bouteille. Tous nos vins font la fermentation malolactique.

Nous avons plus de vingt cuvées avec les sept cépages alsaciens et travaillons trois grands cru : le Steingrubler, le Hengst et le Mandelberg.

Vous avez gagné le Vititrophée, félicitations! Pourquoi la biodiversité est importante pour vous et comment la favorisez-vous?

Je me sens bien dans les parcelles grâce à la biodiversité. Je ne veux pas être entouré uniquement par de la vigne. Je suis convaincu qu'il nous faut cohabiter avec la nature dans ces conditions de réchauffement climatique. Apporter de la biodiversité fait partie de la réponse contre la sécheresse. Cela peut complexifier le travail mais les arbres apportent de l'ombre et l'apport de matière organique réhaussera la qualité des sols et sa capacité à stocker de l'eau aussi. Laisser un enherbement c'est une étape mais il faut se poser des questions : quel couvert, comment varier les espèces, des arbres en complément c'est mieux... Je teste encore. La vigne produit bien et donne du bon raisin dans cet environnement diversifié, c'est très bien comme ça.

Que mettez-vous en place pour la biodiversité?

Dans les zones où on ne peut pas mettre de vigne et que le tracteur ne passe pas, je laisse pousser ou je plante des haies. Le programme VINBIODIV porté par Bio en Grand Est m'a permis d'en planter. C'est plus l'aspect « engagé » : ça n'apporte pas directement à la vigne mais ça me fait plaisir. Au sein des parcelles, j'ai planté les premiers arbres il y quatre ans et j'ai continué avec VINBIODIV dans toutes les parcelles de la plaine, ce qui représente deux hectares. L'objectif est de monter les arbres pour qu'ils apportent de l'ombre au moins une partie de la journée à tous les ceps ou de les trogner pour apporter de la matière organique. Je l'ai fait dans des parcelles en production (un arbre par deux ares) et dans des plantations (deux arbres pour un are).





Comment décririez-vous la parcelle gagnante ?

C'est une parcelle de chardonnay avec laquelle nous produisons le crémant brut nature sans sulfite. Elle a 40 ans. Un rang est naturellement enherbé en permanence parfois scalpé pour limiter sa vigueur et permettre un renouvellent des espèces. Le second rang est semé après les vendanges avec des engrais verts : féverole, pois, vesce, radis, trèfle incarnat et triticale à 155 kg/hectare.

Des haies spontanées encadrent la parcelle. Je laisse les arbres monter pour qu'ils ne gênent pas la circulation. Je les taille une fois par an et j'utilise le broyat dans la vigne. Je teste le paillage des cavaillons avec ce BRF dans plusieurs zones de la parcelle, pour le moment je ne constate pas de carence azotée et cela limite la pousse de l'herbe.

J'y ai disposé des nichoirs à chauves-souris et à mésanges bleues, en espérant qu'elles mangeront les boarmies. L'objectif des nichoirs est d'attendre d'avoir plus de trognes qui formeront des cavités naturelles pour les oiseaux – le nichoir c'est un pansement.

Est-ce que vous envisagez d'autres essais en vigne ou en cave?

J'aimerais continuer à travailler sur la forme de la vigne et les interactions entre les espèces. Laisser monter la vigne dans les arbres, varier les techniques de taille en fonction de l'exposition des parcelles ou des types de sol... L'objectif serait de former un milieu plus résilient et plus autonome pour que la vigne et le viticulteur puissent continuer à s'épanouir en dépit des stress climatiques.



Propos recueillis par Clément LAMY clement.lamy@biograndest.org Lucie PIERRE lucie.pierre@biograndest.org

BRÈVES

APICULTEURS BIO OU EN CONVERSION, RÉPONDEZ À NOTRE ENQUÊTE!

Une enquête est lancée par le réseau des ADA et l'ITSAP. Elle s'adresse aux apiculteurs bio ou en conversion.

La Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) a également contribué à sa relecture.

Elle vise deux objectifs:

- Obtenir des informations sur les contrôles effectués par les organismes certificateurs, en particulier le traitement des non-conformités;
- Récolter des données sur l'impact du changement de réglementation sur les exploitations apicoles.

Vos réponses permettront d'obtenir des retours terrains, qui apporteront des éléments concrets dans le cadre des discussions entre la filière et l'administration, afin de préserver la filière apicole biologique française.

Pour participer à l'enquête c'est ici : https://www.adafrance.org/2023/06/05/ apiculteurs-bio-une-enquete-est-lancee/ Vous avez jusqu'au 6 juillet.

RESTITUTION DU CASDAR REVABIO : « RÉGULARITÉ DES VENTES, CLÉ DE DÉVELOPPEMENT DE L'AGNEAU BIOLOGIQUE »

On peut retenir troix choses de ce travail. Les organisations de producteurs mettent en avant les incitations financières au désaisonnement et la possibilité de jouer sur les complémentarités entre bassins herbagers et rustiques pour avoir une meilleure adéquation offre-demande.

Le **report des agneaux** semble être la solution en élevage la plus accessible pour étaler la production. En bassin herbager, c'est commercialiser en début d'année des agneaux nés au printemps précédent. En bassin rustique, les agneaux tardons ayant suivi leurs mères en estive peuvent approvisionner la filière en fin d'année.

A noter que reporter des agneaux à plus de 10 mois entraine une forte pression parasitaire mais une viande au goût moins prononcé qu'attendu.

Tous les livrables seront bientôt disponibles sur le mini site RéVABio.

PROJET MICRO-FERMES MARAÎCHÈRES BIO

Le séminaire de restitution du projet CASDAR - Micro-fermes Maraîchères Bio, porté par l'ITAB – l'Institut Technique de l'Agriculture Biologique – s'est déroulé le 1er juin 2023 à la Bergerie Nationale. Clôturant ainsi 3 ans de travail auquel a participé Bio Grand Est. Ce projet a pour objectif de fournir des repères et des outils au niveau national pour les conseillers et les collectivités pour mieux accompagner les porteurs de projets en micro-maraichage biologique.

42 fermes ont été enquêtées de manière approfondie par les réseaux FNAB, Chambre d'Agriculture et Lycée agricole. 4 fermes en région Grand Est ont participé à l'élaboration de ces résultats (3 en Lorraine et 1 en Alsace). Une typologie a été déterminée selon le revenu horaire, le groupe 1 ayant le revenu horaire le plus faible (< 3,74 €/h), le groupe 4 avec le plus élevé (> 12,05 €/h). La moyenne des fermes cultive 7000 m² en plein champ et 1000 m² sous abris (17%). L'EBE moyen est de 21000 € et le revenu horaire de 7 €/heure. Si certaines fermes ont un revenu horaire au-delà de 12,5 € de l'heure, il est difficile d'établir des liens avec la surface cultivée, les abris, le niveau de mécanisation... Il est reconnu que le poids de la dette est plus important pour les fermes du groupe 1. Si le groupe 4 limite les investissements à l'installation, ils continuent à investir après installation de manière plus progressive. L'impression de pénibilité du métier, de la charge mentale ... est bien plus élevée pour le groupe 4 à l'installation mais diminue rapidement pour se retrouver en dessous des 3 autres groupes post-installation. L'autre facteur qui détermine le groupe 4 est le fait de se reposer sur un mode de commercialisation principal représentant 90% du chiffre d'affaires de la ferme.

En conclusion, il n'y a pas une microferme mais des microfermes, avec une grande diversité de systèmes qui permet de tendre vers la viabilité. Les microfermes peuvent être viables en termes de revenu et d'EBE.



LABEL FNAB. POURQUOI ENCORE UN LABEL?

La diversité des labels n'est pas une raison pour ne pas agir. Il est nécessaire aujourd'hui de développer une bio plus exigeante et de faire évoluer les pratiques agricoles face aux défis actuels et aux enjeux de demain.

Le label FNAB est un label paysan : ce sont les agriculteurs du réseau eux-mêmes qui ont émis le souhait de développer ce label et qui en ont construit le cahier des charges. Il apporte la garantie d'une vraie légitimité paysanne. La précision et le niveau d'exigence des critères établis dans notre cahier des charges et la manière dont le label a été construit par les acteurs de l'amont, n'ont pas d'équivalence sur le marché aujourd'hui.

Le label FNAB fixe des objectifs nouveaux, encore jamais traités par d'autres labels. Il met l'accent sur des enjeux qui ne sont pas pris en compte dans d'autres labels et qui sont fondamentaux à moyen terme. Aucun label ne traite par exemple de la qualité de vie sur la ferme. Le travail paysan est aujourd'hui en danger et il est grand temps de remettre ces sujets au centre des préoccupations. Les labels équitables se concentrent plutôt sur ce qui se passe en dehors de la ferme, dans la filière.



Le label FNAB a vocation à soutenir les agriculteurs dans leur démarche de progrès, afin notamment de tirer la bio vers le haut (guide de bonnes pratiques, cycles de formation et d'accompagnement...).

Selon les résultats de l'étude LSA sur les français et le Bio (09/2022) : le label FNAB inspire plutôt confiance aux consommateurs. Il se classe en huitième poisition sur la vingtaine de labels interrogés (alors que nous avons encore peu communiqué dessus).



Le label dans le réseau. on en est où?

agriculteur.rices ayant répondu à l'autoévaluation en ligne

diagnostics réalisés dans le réseau

engagements de fermes prêtes à être auditées

audits effectués par les organismes de contrôle

" Au vu de la conjoncture actuelle, je ne vois pas l'intérêt de me labelliser, les gens ne veulent plus acheter bio. "

C'est justement le moment de se démarquer, de faire valoir notre différence.

Le label bio est décrié. Il est important de pouvoir valoriser votre engagement et les pratiques mises en place sur vos fermes qui vont au-delà de la règlementation bio, à travers un nouveau label.

Les formations proposées dans le cadre de la labellisation sont utiles pour reposer la question du revenu du producteur, remettre cette question au centre et être en capacité d'expliquer ses prix et la valeur du travail paysan, non négligeable en temps de crise.

Si vous êtes intéressant ou simplement en questionnement par rapport à ce label, nous vous invitons à nous contacter : contact@biograndest.org



DE NOUVEAUX DISPOSITIFS D'AIDES POUR LES INVESTISSEMENTS, FINANCÉS PAR LE FONDS EUROPÉEN FEADER, LA RÉGION GRAND EST ET LES AGENCES DE L'EAU

Élevage

Le dispositif **IPAGE-Élevage**, ouvert jusqu'au **15 septembre** 2023, comporte 2 volets :

- Un volet multi performance dans les filières d'élevage (équipements et bâtiments) : sont éligibles les frais d'étude et d'ingénierie, les travaux de construction, d'extension ou de rénovation des bâtiments, équipements et matériels d'élevage. Concernant les dépenses éligibles, le plancher est de 30 000 € et le plafond de 300 000 €. Le taux d'aide est de 20%, avec des majorations possibles, dans la limite de 40%, pour un JA ou nouvel agriculteur (5%), une ferme en bio/conversion (5%), au moins 50% des investissements en lien avec l'atténuation et l'adaptation au changement climatique (10%) et enfin en zone de montagne (10%).
- Un volet **gestion des effluents d'élevage** : sont éligibles les frais d'étude et d'ingénierie, les diagnostics Dexel et Pré-Dexel, les dispositifs de prétraitement ou traitement, les pré-fosses et fosses, les fumières, les matériels et réseaux de transfert des effluents. Attention, les conditions d'intervention varient suivant les agences de l'eau concernées. Concernant les dépenses éligibles, le plancher est de 10 000 € et le plafond de 50 000 €. Le taux d'aide est de 40%.

Le détail des modalités est sur https://beeurope.grandest.fr/aides/ et la demande est à déposer sur https://europac.grandest.fr/.

Transformation/Commercialisation

Il existe 2 dispositifs complémentaires pour l'aide aux investissements en transformation, conservation, conditionnement, stockage et commercialisation dans les fermes :

- Le dispositif « Soutien à la mise en marché des productions agricoles » concerne des investissements (allant au-delà de simples renouvellements) compris entre 7 000 € et 50 000 €, hors secteur viti-vinicole. Le taux d'aide est de 25%, avec des majorations possibles, dans la limite de 40%, pour un JA ou nouvel agriculteur (5%), une ferme en bio/conversion (5%) et enfin en zone de montagne (10%). Les demandes sont à faire au fil de l'eau sur la plateforme suivante : https://www.grandest.fr/vos-aides-regionales/mise-marche-productions-alimentaires-agricoles/

- Le dispositif **IPAGE-transformation**, ouvert **jusqu'au 31 octobre 2023**, concerne les investissements compris entre **50 000 € et 150 000 €** (ou 300 000 € en projet collectif). Le taux d'aide est de 20%, avec des majorations possibles pour un JA ou nouvel agriculteur (5%), une ferme en bio/conversion (5%) et enfin en zone de montagne (10%). Le détail des modalités est sur https://europac.grandest.fr/.

Gestion de l'eau

L'Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) « Soutien aux filières favorables à la protection de la ressource en eau » est surtout connu dans notre réseau Bio en Grand Est pour soutenir des projets de structuration de filières bio en lien avec des transformateurs et/ou distributeurs. Mais dans son édition 2023, courant jusqu'au 30 septembre 2023, il soutient aussi tout projet expérimental dans les fermes lié à la réduction des besoins en eau et basé sur des « solutions fondées sur la nature » : mise en place des cultures spécifiques, systèmes agroforestiers, creusement de mares d'abreuvement, etc. Ce type de projet peut également être soutenu par le Plan sècheresse de l'agence de l'eau Rhin-Meuse visant notamment à encourager des pratiques ou investissements favorisant l'infiltration et la rétention de l'eau dans les sols. N'hésitez pas à nous faire parvenir vos idées et vos projets seront examinés.

> Fr fr

Hélène CLERC
helene.clerc@biograndest.org
Frédéric DUCASTEL
frederic.ducastel@biograndest.org
Joseph WEISSBART
joseph.weissbart@biograndest.org



AGRIBIOLIEN A FAIT PEU NEUVE!

Agribiolien c'est LA plateforme unique de petites annonces en ligne, réservé aux agriculteurs et agricultrices bio.

Les annonces sont désormais consultables sans **connexion.** Par contre la connexion reste nécessaire pour obtenir les coordonnées des annonceurs

- Toujours avec les codes agence bio pour les producteurs bio
- En s'inscrivant en tant que non-producteur bio Nos adhérents ont un accès privilégié. Alors si ce n'est pas encore fait, adhérez!

Retrouvez le bulletin d'adhésion sur notre site www.biograndest.org et cliquez sur le bouter « Adhérer » en haut à droite.



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.

FOURRAGES

VEND. Foin de sainfoin en bottes carrées 250/120/80, environ 20 T. Prix départ 150€/T. Chargement gratuit.

Localisation: Aube

VEND. Foin 2023 extra en balles carrées certifié bio.

Localisation: Meurthe-et-Moselle

ANIMAUX

CHERCHE. Taureau angus pour saillie dés Septembre

2023. Calme

Localisation: Moselle

VEND. Taureau montbéliard qui aura 3 ans en septembre et deux vaches montbéliarde 2° veaux vêlage juillet. Entre 1000 et 1500 €. Certifiés bio.

Localisation: Ardennes

MATÉRIEL

VEND. Petite bétaillère 1 bovin. Conviendrait également pour plusieurs petits animaux. Prix à débattre

Localisation: Ardennes

VEND. Dérouleuse pailleuse avec démèleur Calvet, pour cause panne tracteur qui allait devant. Bon état. Peut charger balles rondes ou carrées. Prix à débattre : 3500 à 4000€.

Localisation: Ardennes

FONCIER ET FERMES

BAS-RHIN - cherche terres pour installation.

Projet : créer ou reprendre une exploitation maraîchère à taille humaine dans la haute vallée de la Bruche en circuits courts de proximité sur le territoire.

La production de la ferme viendra compléter l'offre proposée par les exploitations existantes sur le territoire, sans entrer en concurrence, souhait de s'inscrire si possible dans les démarches collectives existantes au côté des agriculteurs en place.

Diplômé d'un BPREA maraîchage en 2023, a travaillé en stage chez plusieurs maraîchers notamment en Alsace à La Broque et à Fréland, pour acquérir une expérience pratique du maraîchage dans un cadre professionnel, et intégrer les spécificités de la culture légumière de

Aujourd'hui établi à Colroy-la-Roche, souhaite installer son exploitation dans la commune ou à proximité.

Besoins en foncier :

Afin de concrétiser le projet, recherche de terres agricoles avec les caractéristiques souhaitées suivantes

- Secteur Haute Vallée de la Bruche (Colroy-la-Roche, Ranrupt, St Blaise-la-Roche, Saulxures, Bourg-Bruche et environs)
- Achat ou location
- 2 hectares ou plus
- Exposition Sud ou Sud-Est
- Pente modérée pour permettre le maraîchage
- · Accès carrossable

Ouvert à toute opportunité, correspondant ou non aux critères cidessus, y compris la reprise d'une ferme existante avec une surface plus importante.

Pour en savoir plus:

Maxime MOGÉ: 06 77 56 73 29/ maxime.moge@gmail.com

LES RENDEZ-VOUS EN PRODUCTION VÉGÉTALE

Formation

Plantes bio-indicatrices pour connaitre son sol,

adapter ses pratiques et gérer ses adventices en Grandes Cultures bio

Jeudi 6 juil. - Rarécourt (55)

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

Vigne Bio Ouverte

Tressage: une technique alternative au rognage

Lundi 10 juil. - à Oeuilly (51)

Contact: Emilie BROST: emilie.brost@biograndest.org / 06 40 79 06 60

Fermes Bio Ouverte

Tour de plaine en maraichage bio

Lundi 10 juil. - à Brouviller (57)

Mardi 11 juil.- à Flavigny-sur-Moselle (54)

Lundi 17 juil.- à Marthille (57)

Mardi 18 juil.- à Docelles (88)

Mardi 18 juil.- à Deyvillers (88)

Mardi 25 juil.- à Manoncourt-en-Woevre (54)

Vendredi 7 août- à Estrennes (88)

Contact: Nicolas HERBETH: nicolas.herbeth@biograndest.org/0695908350

Formation

Entomofaune auxiliaire : comment la favoriser en arboriculture

biologique?

Mercredi 12 juil. - à définir dans le Bas-Rhin (67)

Contact: Maryna FRÊNE-BOGDANOK: maryna.bogdanok@biograndest.org

/ 06 43 10 02 84

Formation

Se convertir à la viticulture bio

Jeudi 13 juil. - à définir en Alsace

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

Formation

Usage et préparation du thé de compost

Vendredi 15 sept. - à définir en Lorraine

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

LES RENDEZ-VOUS SUR LA COMMERCIALISATION

Salon Professionnel

Biobernai

Dimanche 15, 16 et 17 sept. - Obernai (67)

Participation de Bio en Grand Est au volet Pro du salon Biobernai Contact : Hélène CLERC : helene.clerc@biograndest.org / 06 43 74 76 69

LES RENDEZ-VOUS GRAND PUBLIC

Fête

Rallye bio de Meuse

Dimanche 2 juil.

Lieu: GAEC des Mazées, Lacroix-sur-Meuse (55)

Contact: Mickael COUCHOT: gab55@biograndest.org / 06 95 63 71 54

Fête

Fêtons la bio

Vendredi 14 juil.

Lieu: La Ferme du Hazard, Gerbépal (88)

Contact: Carole TONIN: gab88@biograndest.org / 07 69 27 03 91

Foire

Foire de Châlons

Mercredi 6 sept.

Lieu: Châlons en Champagne (51)

Participation de Bio en Grand Est au stand de l'INAO sur les signes de qualité Contact : Sébastien DUSOIR : sebastien.dusoir@biograndest.org/0749761744

Foire

Foire Expo de Verdun

Dimanche 17 sept.

Lieu : Verdun (55) Stand du GAB de Meuse

Contact: Mickael COUCHOT: gab55@biograndest.org /06 95 63 71 54

Ferme bio Ouverte

Ferme ouverte

Dimanche 17 sept.

Lieu: territoire de Mulhouse Alsace Agglomération (68)

Contact: Hélène CLERC: helene.clerc@biograndest.org / 06 43 74 76 69

Fête

Fête de l'écologie

Samedi 30 sept.

Lieu : Cloître des Récollets , Metz (57) Stand du GAB et de Bio en Grand Est

Contact : Patricia HEUZE : gab57@biograndest.org / 07 81 49 19 61

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

CET ÉTÉ, LES LETTRES AB VONT FAIRE PEAU NEUVE!

A la rentrée de septembre vous découvrirez Les Lettres AB sous un nouveau format. La fréquence de parution va changer avec un numéro tous les deux mois. C'est pourquoi ces nouvelles Lettres AB comptabiliseront plus de pages pour continuer à vous donner autant d'informations.

La version complète ne sera plus qu'accessible à nos adhérents. Pour nos autres lecteurs, nous vous donnerons accès à une sélection choisie de contenu. Pour recevoir l'intégralité des Lettres AB, (ré)adhérez au réseau Bio en Grand Est. Retrouvez le bulletin d'adhésion sur notre site www.biograndest.org et cliquez sur le bouter « Adhérer » en haut à droite.