

# la Luciole

Bulletin des pratiques bio en Auvergne-Rhône-Alpes

N°31  
Printemps  
2021



## MARAÎCHAGE

Produire ses plants  
en maraîchage

Page 13-15

## FILIÈRES

Fromageries  
collectives créées  
par des éleveurs

Page 23-26

## ÉLEVAGE

Alimentation  
des porcs

Page 19-20



FRAB AuRA  
Les Agriculteurs BIO  
d'Auvergne-Rhône-Alpes

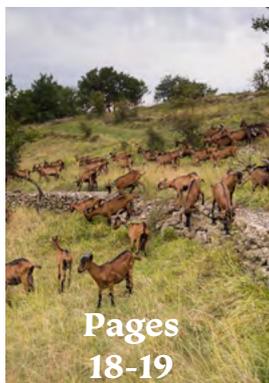
## SOMMAIRE



Pages  
28-30



Pages  
13-15



Pages  
18-19

### ACTUALITÉS NATIONALES

Page 4

■

### ACTUALITÉS RÉGIONALES

Page 5-6

■

### ACTUALITÉS DÉPARTEMENTALES

Pages 7-11

■

### TECHNIQUE MARAÎCHAGE

Produire ses plants  
maraîchers sur la ferme :  
pourquoi et comment ?

Page 13-15

■

### TECHNIQUE PPAM

I3D : un projet national  
pour accompagner le  
développement de la filière PPAM

Page 16-17

■

### TECHNIQUES ÉLEVAGE

Des éleveurs et éleveuses bio  
motivés pour se réappropriier  
la santé de leurs élevages

Page 18-19

Diversification  
en porcs plein air :  
quelques conseils pratiques pour  
bien gérer son alimentation

Page 20-21

■

### TECHNIQUE APICULTURE

L'hydromel : une boisson  
à valoriser localement  
par les apiculteurs-trices ?

Page 22-23

■

### TECHNIQUE GRANDES CULTURES

Approche  
technico-économique :  
jouer la transparence en Collectif.

Page 24-26

■

### FILIÈRE : PROJETS COLLECTIFS

Fromageries collectives  
créées par des éleveurs

Page 28-30

■

### FORMATION

Tous en formation

Page 31

En complément de ces fonds publics, il s'avère nécessaire d'inclure des encarts publicitaires d'entreprises partenaires dans "La Luciole". Les administrateurs de la FRAB AuRA vous remercient de votre compréhension et vous souhaitent une bonne lecture.

La Luciole est éditée par la FRAB AuRA (Fédération régionale de l'agriculture biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes)

- **Directeur de la publication** : Simon COSTE
- **Coordination générale** : Florian CORDIER, Nicolas DELORME, Alice ODOUL
- **Maquette et Mise en page** : Atelier Doppio
- **Rédaction** : Hervé FAYET, Anne HAEGELIN, Nicolas DELORME, Marie POISSON, Marianne PHILIT, Jessica BONVOISIN, Marie REDON, Julie BOURY, Florian CORDIER, Lionel ELZEAR, Coralie PIREYRE, Thibaud THILLAYE, Cloé MONTCHER, Elodie DE MONDENARD, Solenn BRIOUDE, Guitty PICHARD, Samuel L'ORPHELIN, Remi COLOMB, Alexandre BARRIER GUILLOT, Joseph BOUREZ, Lise FABRIÈS, Françoise DEGACHE
- **Crédits photos** : Réseau GAB - FRAB AuRA / Matthieu Chanel

ISSN 2426-1955

La FRAB AuRA est la Fédération régionale de l'agriculture biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes, elle fédère les Groupements d'Agriculteurs Biologiques (GAB) : Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, ARDAB, ADABio, BIO 63, BIO 15, Haute-Loire Biologique et Allier BIO.



● **FRAB AuRA** ●  
Les Agriculteurs **BIO**  
d'Auvergne-Rhône-Alpes

#### FRAB AuRA

INEED Rovaltain TGV - BP 11150 Alixan  
26958 Valence Cedex 09  
Tél : 04 75 61 19 35  
Mail : contact@aurabio.org

Avec le soutien de :



[www.aurabio.org](http://www.aurabio.org)



## Gelées tardives, PAC décevante, etc. : la résilience par notre bio projet collectif

**L**es gelées tardives ont impacté fortement les vignobles, les vergers, les plants de légumes, jusqu'à la pousse des céréales et des prairies partout en France. Nous, agrobiologistes d'Auvergne Rhône-Alpes n'avons pas été épargnés malgré nos actions de prévention et d'adaptation à ce dérèglement climatique. Dans ce contexte, faire partie d'un GAB, lié à la FRAB, à tous son sens. Il permet d'être soutenu dans ces coups durs, de partager des expériences et de pouvoir imaginer ensemble des adaptations aux différentes évolutions qui se présentent à nous.

Sur la même période, les négociations sur la déclinaison de la PAC à l'échelle nationale (Plan National Stratégique) sont décevantes sur le plan social, environnemental et économique. L'urgence ne permet plus de faire semblant d'inciter à des changements de pratiques agricoles : la politique du « petit pas ». Certains nous disent encore que l'agroécologie est une démarche longue, et qu'il faut aider les agriculteurs à monter la première marche. Mais cela fait 40 ans que la PAC aide les agriculteurs à monter les marches, sans amélioration notable de la situation sur l'eau, l'air, la santé, la qualité de vie des agriculteur.trice.s. Dans ces négociations, l'Agriculture Biologique perdrait 132€ par hectare et par an. Nous, en tant qu'adhérent.e FNAB, défendons que les niveaux de paiement de l'éco-régime puissent être revus en fonction des services rendus réellement par les modèles agricoles. La bio est le seul modèle plébiscité par la science pour ses effets sur la biodiversité, sur la qualité de l'eau, sur la santé humaine et sur le bien-être animal. Nous demandons un paiement à 145 euros par hectare et par an pour tous les agriculteurs et agricultrices bio, pour atteindre les objectifs européens. Participer à ce réseau, c'est donc être capable d'avoir une vision commune pour des objectifs et des pratiques qui nous rassemblent, nous ressemblent et nous portent.

Le projet de démarquer le réseau par un label donne un élan d'évolution positive pour permettre à chacun d'adhérer à une démarche collective qui reprend les aspirations, les valeurs portées par les adhérent.e.s. Quand on voit que le marketing est capable de faire passer des exploitations polluantes comme ayant des hautes valeurs environnementales, il ne faut plus hésiter. L'idée d'avoir une marque qui dé-

fend la non utilisation des pesticides, le respect de la biodiversité (et la non utilisation des OGM), du bien-être animal et des travailleur.euse.s de la terre, l'amélioration de la qualité de l'eau, la préservation d'un commerce de proximité et équitable, me paraît nécessaire à mettre en place rapidement. Il est de notre intérêt ou devoir de communiquer auprès des politiques pour défendre nos positions, nos valeurs et nos pratiques.

Que cet élan démontre (encore une fois) la résilience des systèmes agrobiologiques et des agrobiologistes qui les cultivent ! Que le gel vivifie notre bio projet collectif !

RÉDACTION

Hervé FAYET

Président de Haute-Loire Biologique

# Développement de l'agriculture biologique : 300 élu-es demandent à l'État de s'engager à leurs côtés

Alors que les négociations autour de la prochaine PAC sont en cours, plusieurs médias de la presse quotidienne régionale ont publié le 20 avril dernier une tribune signée de plus de 300 élu-es pour demander à l'État de prendre sa part dans les efforts de transition alimentaire et agricole. Proposée par la FNAB, cette tribune a été signée par des élu-e-s de toutes les familles politiques parmi lesquels des élu-e-s de plusieurs grandes villes de France (Bordeaux, Lyon, Strasbourg, Grenoble, Dunkerque, Périgueux, Colmar), de nombreux président.e.s de communautés d'agglomération (Lyon, Strasbourg, Mulhouse...), deux président.e.s de Région (Bourgogne Franche-Comté et Nouvelle Aquitaine), les présidents des conseils départementaux du Gers et de la Nièvre et une soixantaine de parlementaires du Sénat, de l'Assemblée Nationale et du Parlement européen.

## Des moyens à la hauteur des enjeux : 1 milliard d'euros par an pour la bio dans la prochaine PAC

Les objectifs de la Loi EGAlim étaient pourtant ambitieux comme atteindre 15 % de surfaces biologiques en 2022 et 50% de produits alimentaires durables, dont 20% de bio en restauration scolaire. Si les collectivités se mobilisent pour engager leur transition écologique, elles ont besoin que l'État avance dans le même sens. La PAC actuelle consacre 2% seulement de son budget au soutien à l'agriculture biologique. Pour atteindre l'objectif européen de 25% de SAU en bio en 2030, c'est un budget multiplié par 5 que la PAC doit consacrer à la bio, soit 1 milliard d'euros par an de 2023 à 2027. Tous ces élu-es appellent de leurs vœux un soutien fort de l'État en faveur du développement de l'agriculture biologique dans la prochaine PAC et de l'alimentation bio dans les cantines. C'est aussi ce que la FNAB va continuer à défendre.

Pour éviter que la prochaine PAC ne soit « une occasion ratée de la transition agricole écologique », la FNAB a aussi proposé un temps d'échange avec les parlementaires français sur la place de la bio dans la PAC, le 7 avril 2021. Mobilisés par la FNAB et avec son appui, 2 député.e.s (Sandrine Le Feu et Dominique Potier) et 2 sénateurs (Joel Labbé et Olivier Jacquin) étaient les co-organisateurs de cet évènement qui a réuni une soixantaine de parlementaires. Alors que l'Allemagne va présenter au Bundestag son propre plan stratégique national sur l'agriculture, celui de la France ne sera pas débattu devant le Parlement avant

sa transmission à la Commission européenne. Sont intervenus aux côtés de Guillaume RIOU (président de la FNAB), Jan PLAGGE (président d'IFOAM Europe et de Bioland, première association de producteur-riche.s bio allemande) qui a détaillé l'ambition du gouvernement de doubler les surfaces bio en passant à 20% en 2030 avec un soutien public fort en discussion dans le Plan Stratégique allemand. Michèle RIVET (vice-présidente de la Région Centre Val de Loire) a quant à elle rappelé que la décision de recentraliser la politique agricole dans les mains de l'État va fragiliser les collectivités dans leurs objectifs d'intégration de produits biologiques en restauration scolaire.

A budget réduit, ne rien changer dans la prochaine PAC veut forcément dire opposer les agricultures, et choisir les grandes cultures intensives destinées à l'exportation au détriment des systèmes vertueux que sont l'élevage de montagne et l'agriculture biologique, tout en hypothéquant notre environnement et notre santé.

Anne **HAEGELIN**  
FRAB AuRA

d'après les documents de la FNAB.  
Retrouvez tous les communiqués de presse de la FNAB sur [www.fnab.org](http://www.fnab.org)



## Agribiolien : une nouvelle version est disponible !

Agribiolien, site du réseau FNAB, est la plateforme unique de petites annonces en ligne, réservée aux agriculteurs et agricultrices bio. Besoin de vendre du fourrage ? Vous recherchez du foncier ? Déposez en quelques clics votre annonce ou bien recherchez ce dont vous avez besoin et ce sur toute la France ! Productrices, producteurs bio adhérent au réseau FNAB, vous accédez gratuitement à toutes les fonctionnalités de la nouvelle version de cet outil : dépôt d'annonces, coordonnées des annonceurs, géolocalisation, gestion des alertes, etc...

Source : FNAB.



## Retrouvez les GAB et la FRAB AuRA au salon international Tech&Bio 2021 !

Plus de 100 ateliers techniques et démonstrations en plein champ, 80 conférences, 375 exposants : le salon Tech&Bio est de retour ! Il se tiendra les 21, 22 et 23 septembre 2021 à Bourg-lès-Valence, dans la Drôme. Cette 8ème fera la part belle aux solutions de biocontrôle.

Retrouvez les GAB et la FRAB AuRA sur le **stand B18** du village exposant, lors de **plusieurs conférences** (autonomie alimentaire en élevage), sur les **ateliers thématiques** (viticulture, bovins viandes) et lors de la **table-ronde de la journée dédiée aux collectivités** (le 22 septembre).

## Le réseau Bio AURA s'engage dans la construction du futur Label Bio + !

**N**ous vous avons annoncé dans le numéro de "La Luciole" d'automne que l'Assemblée Générale Extraordinaire de la FNAB, le 14 octobre 2020, avait validé la mise en place d'un nouveau label français « bio+ » agréé FNAB. La mise en œuvre d'un tel projet n'est pas chose aisée et nécessite une forte implication des producteurs et salariés de notre réseau. Portée par la FNAB, une commission nationale Commercialisation et Label a été mise en place dès le début de l'année, Sébastien Fayard (Co-Président d'Allier Bio) et Laurence Paccard (Co-présidente de l'ARDAB) sont mandatés par le CA de la FRAB AURA pour représenter notre région dans la construction collective de ce projet.

Et parce que l'objectif est avant tout de construire un label fait pour et par les paysans et paysannes, Laurence et Sébastien animent en région Auvergne Rhône-Alpes une commission Bio +, dans laquelle siègent au moins un producteur de chaque GAB ainsi qu'un salarié référent. L'objectif de cette commission est de faire le lien entre les différents échelons mais aussi et surtout de s'appuyer sur le terrain et sur les pratiques vertueuses de notre réseau pour construire les critères de ce nouveau label. Certains producteurs de la région planchent en ce moment sur les critères de la biodiversité et sur les critères sociaux à intégrer dans le label pour la fin de cette année. Notre commission régionale sera aussi force de proposition pour accompagner les producteurs dans la mise en place de ce label sur leur ferme dès 2022.

Porté par l'ensemble du réseau, le projet avance à grand pas et vous permettra de valoriser, très bientôt, votre engagement environnemental et sociétal.

Ayons l'ambition d'en faire le label de référence d'une bio exigeante, en constante amélioration, d'ici 5 ans !

### • Décryptage. Le label fnab est :

#### **PAYSAN :**

Le label est l'émanation des agriculteurs et agricultrices bio, il est piloté et géré par la FNAB et apporte la garantie d'une légitimité paysanne.

#### **AGILE :**

Le label doit être un chemin de progrès et une réponse aux défis actuels, ainsi qu'aux attentes des citoyen-nes. Ainsi ses critères seront déterminés après étude des impacts réels de chaque critère au niveau environnemental et social et après une étude systématique des impacts économiques. Il associera toutes les parties prenantes à sa démarche : organisations de producteurs, associations, ONG, experts thématiques, marques labellisées.

### **PRÉSENT DANS TOUS LES CANAUX DE DISTRIBUTIONS :**

Le label pourra se trouver en vente directe, magasins spécialisés, grandes surfaces, etc. Il a vocation à être disponible partout et à accompagner tous les acteurs qui le souhaitent, des micro-filières artisanales aux opérateurs traditionnels de la transformation et de la distribution.

### **TRANSPARENT :**

Le label « Biologique - Français - Équitable » labellisera des filières construites sur la coopération et la transparence et auditées annuellement par des organismes certificateurs externes. Le label évoluera ensuite pour couvrir les champs du bien-être animal et des pratiques favorables au climat.



### **ÉVOLUTIF :**

~ **2021** : Le label "Biologique Français Équitable" garantit le caractère équitable des produits bio labellisés et commercialisés en magasin.

~ **2022** : le label permettra aux fermes en agriculture biologique de valoriser leurs engagements additionnels en matière de respect de la biodiversité, de conditions d'emploi et de rémunération des travailleurs agricoles. Les agriculteurs-rices adhérents-es pourront afficher le label sur les produits distribués en vente directe.

~ ... : Le label évoluera ensuite pour couvrir les champs du bien-être animal et des pratiques favorables au climat.

Nicolas **DELORME**  
FRAB AuRA

d'après les documents de la FNAB.

# Manger Bio et Local en Entreprise, le projet reprend !

**A**près une pause due au contexte sanitaire, l'accompagnement des entreprises souhaitant améliorer la qualité de l'assiette dans leurs restaurants a repris début 2021.

Deux restaurants des centres de recherche INRAé bénéficieront dès ce printemps d'un accompagnement spécifique afin de les aider à atteindre les objectifs ambitieux fixés par la commission restauration. La loi EGALIM sert d'horizon, et une attention particulière est portée au développement de partenariats pérennes et équitables avec les plateformes locales de producteurs biologiques.

Communication auprès des convives, animations avec des producteurs, formation des équipes, aide à la redirection des approvisionnements : l'expertise de la FRAB et de Bio63 permettra une évolution rapide des indicateurs choisis !

Dans le cadre du Projet labellisé PNA (Plan National pour l'Alimentation) financé par la DRAAF AuRA, nous sommes actuellement à la recherche de restaurants d'entreprises privées qui souhaitent un accompagnement pour introduire plus de produits frais, biologiques, locaux de saison et de qualité dans les assiettes de leurs employés, particulièrement dans le Puy-de-Dôme et l'Allier !

À l'échelle nationale, la FRAB reprend en 2021 la coordination du projet d'accompagnement des restaurants d'entreprise du groupe Orange. Cette année particulièrement, le rôle du réseau FNAB sera d'aider les restaurants à respecter leurs engagements de qualité malgré les contraintes sanitaires et la diminution durable du nombre de convives à cause du télétravail.

## POUR EN SAVOIR +

Contactez **Jessica Bonvoisin**  
[jessica.bonvoisin@aurabio.org](mailto:jessica.bonvoisin@aurabio.org) ou 07 62 65 63 76

Jessica **BONVOISIN**  
FRAB AuRA

## Du Land'Art pour la Semaine d'alternatives aux pesticides :

**L**a Semaine Pour les Alternatives aux Pesticides a eu lieu pour la 16e année du 20 au 30 mars 2021. Des centaines d'événements ont eu lieu partout en France, avec trois objectifs :

- **INFORMER** les citoyens sur les risques des pesticides de synthèse pour notre santé et pour notre planète
- **PROMOUVOIR** des solutions alternatives pour vivre, consommer et produire plus durablement
- **FÉDÉRER** un réseau d'acteurs et mobiliser un public toujours plus large

La FNAB est l'un des nombreux partenaires de cette campagne, à retrouver sur :

[www.semaine-sans-pesticides.fr/](http://www.semaine-sans-pesticides.fr/)

Dans le cadre, les élèves de terminale STAV (Sciences et Technologies de l'agronomie et du vivant) du lycée agricole de Dardilly ont souhaité participer au concours « graines d'avenir » et proposer leurs idées sur la thématique de cette année « la souveraineté alimentaire ». En groupe, et grâce à l'intelli-

gence collective, les élèves ont réalisé des travaux surprenants grâce à la technique du Land'art.

Le premier groupe a proposé deux réalisations : un travail sur les 4 saisons et les couleurs ayant pour titre : « être autonome en toute saison », et une autre réalisation sur la souveraineté avec une couronne et le blé, afin d'évoquer le poids de la filière en France.

Le deuxième groupe a aussi travaillé sur deux réalisations, avec un premier travail sur les nuances de couleurs de la nature, ainsi qu'une seconde réalisation avec des messages importants comme « l'économie circulaire, l'agriculture biologique, l'Europe,... ».

Elzear **LIONEL**

Enseignant au Lycée agricole de Dardilly



[www.agri-lyon-dardilly-ecully.fr/](http://www.agri-lyon-dardilly-ecully.fr/)

HAUTE-LOIRE . Haute-Loire Biologique

## Climat sous toutes ses facettes : le réseau bio se mobilise

« Cette année, le fil rouge de l'association sera le changement climatique », tels étaient les propos de Hervé FAYET, Président de l'association, lors de la dernière AG, face caméra, devant une soixante d'adhérents.

Ce fil rouge a commencé par un temps printanier non confiné où le thème du changement climatique a mobilisé près de 70 personnes : des producteurs.trice.s bio et conventionnel.le.s et des porteurs de projet. Lors de ces visites de fermes et d'ateliers, les participant.e.s ont échangé sur le (dé)stockage du carbone dans les sols, l'adaptation des variétés, l'autonomie fourragère, la production d'énergie sur une ferme, la consigne en transformation et le recyclage des emballages. Les présent.e.s ont apprécié « la formule » du Haute-Loire Bio TOUR#1 qui a permis d'embrasser l'ensemble des productions et d'aborder des solutions de lutte, d'adaptation et d'atténuation des effets du dérèglement climatique.

Mais ce fil rouge ne préméditait pas « la plus grosse catastrophe agricole due au gel depuis au moins 1947 » (Serge Zaka, agroclimatologue), début avril. Face à l'ampleur des dégâts, le réseau bio se mobilise pour recenser les dégâts sur les cultures, organiser une solidarité et accompagner les producteurs.trice.s.

L'année n'est pas terminée et le climat réserve encore bien des surprises ... Le fil rouge du changement climatique se poursuivra avec une nouvelle édition du Haute-Loire Bio TOUR#2 comprenant des visites, des formations, des débats, etc.



Marie **POISSON**  
Haute-Loire Biologique

CANTAL . Bio 15

## Où trouver un restaurant local et bio dans le Cantal ?

Sur la carte des Bonnes Adresses bio du Cantal !  
ça y est, elle est sortie !!!

Vous retrouverez dessus :

- ~ une soixantaine de fermes transformant et commercialisant une partie de leurs productions en vente directe ;
- ~ une dizaine de transformateurs 100% bio et 100% Cantal : boulangers, brasseurs ...
- ~ 7 magasins bio soutenant la production bio locale ;
- ~ les 5 AMAPs du Cantal ;
- ~ la liste des marchés et foires bio du Cantal où retrouver les produits bio présentés ainsi que ceux des départements limitrophes ;
- ~ et le 1er restaurant bio certifié à plus de 75 % de produits bio du Cantal !!!

Vous voulez boire un thé dans un salon de thé bio ? Vous voulez même grignoter une pizza locale et bio ? C'est également possible !!!

Vous trouverez sur le site BonPlanBio.fr, en plus de l'ensemble des acteurs présents les adresses des 2 nouveaux !!! Un salon de thé avec pâtisseries bio à Aurillac et une pizzeria, certifiée à 95% bio à Champs sur Tarentaine !

Vivement la prochaine journée des adhérents pour faire des dégustations !!!

La carte 2021 est disponible auprès de Bio 15 sur simple demande. Elle est diffusée dans les offices du tourisme du Cantal et les magasins bio.

Si vous souhaitez en recevoir pour la diffuser auprès de vos collègues, clients, amis, familles ... n'hésitez à contacter Bio 15.



Lise **FABRIÈS**  
Bio 15

PUY-DE-DÔME . Bio 63



## Journée futurs agricultrices et agriculteurs bio pour le lancement du réseau des fermes vitrines de l'AB

Le 1er avril dernier, environ 75 élèves de 6 classes et de 4 établissements de l'enseignement agricole (MFR de Gelles, lycées agricoles de Rochefort-Montagne, Montluçon-Larequille et Moulins-Neuvy) ont pu découvrir les techniques de production en élevage biologique sur la ferme de Guillaume Legoy à Condat-en-Combrailles. Cette journée était organisée par Bio 63 et Allier Bio, à l'occasion du lancement du réseau des fermes vitrines de l'agriculture biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes, avec l'appui de la FRAB AuRA et de la DRAAF - SRFD.

Construite avec les enseignants et souhaitée au plus proche du terrain pour favoriser des échanges actifs, cette journée était principalement basée sur des ateliers-témoignages tournants, directement animés par 7 producteurs bio du Puy-de-dôme et de l'Allier. 4 thématiques pratiques ont été abordées : la gestion du sol et de sa fertilité avec un focus sur la pratique du compost / la prairie comme base de l'alimentation des animaux : de l'importance de la gestion du pâturage pour ne pas perdre de

l'herbe et de miser sur la diversité des ressources alimentaires / la présentation de la santé animale comme une approche globale en bio, avec l'objectif de miser sur la prévention (gestion de l'alimentation, logement, réduction du stress des animaux...) et de privilégier les médecines naturelles / des discussions autour de l'importance du « bien vivre de son métier » (revenu, qualité de vie, vision du métier d'éleveur bio...).

Un fil rouge commun à cette journée :



donner envie à ces potentiels futurs agriculteurs de passer le pas de la bio et de pratiques plus respectueuses de l'Homme et de son environnement. Le développement des liens avec l'enseignement agricole constitue en effet une ligne directrice forte des conseils d'administration de Bio 63 et d'Allier Bio, qui s'inscrit pleinement dans le cadre du **plan national "Enseigner à produire autrement"**. En effet, à l'horizon 2025, 100 % des établissements disposant d'une ou plusieurs exploitations agricoles et ateliers devront avoir au moins un de leurs ateliers de production en AB, et 30 % de la SAU de l'enseignement agricole devra être certifiée AB.

Marie **REDON**  
Bio 63

DRÔME . Agribiodrôme

## Retour sur la journée "Futurs agriculteurs Bio"



Dans le cadre de la convention FRAB-DRAAF et grâce à des financements ECO-PHYTO, la FRAB AuRA développe un réseau de "fermes vitrines BIO" avec 35 fermes dont 5 de lycées agricoles. Certaines fermes ont servi de support à la journée "futurs agriculteurs bio" du 1er Avril 2021 et, 2 classes ont participé à la visite proposée en Drôme-Ardèche, 3 classes en Haute Loire-Cantal et 75 élèves en Puy de Dôme-Allier.

Dans la Drôme, les élèves de Term STAV (2 domaines technologiques: production et transformation) du lycée agricole du Valentin, accompagnés de 4 enseignants, ont découvert la ferme de Léo Girard "Dessine-moi une brebis".

Après une installation en 2013 avec 30 brebis Lacaune et 6 vaches Aubrac, puis avec une production d'ails et 5 cochons, Léo a investi dans la transformation et la vente directe, ce qui lui a permis d'agrandir rapidement son cheptel (200 ovins, 40 bovins, 60 à 80 cochons) et de créer 8 emplois. Tout est dit en quelques mots pour illustrer l'agroécologie: "Le fumier des élevages est valorisé sur les parcelles, le petit lait de la fromagerie nourrit les cochons et les vaches pâturent les refus des brebis"! Des projets sont à l'étude: un laboratoire viande, le développement du foncier et l'intégration paysagère des bâtiments de la ferme par des plantations de haies. Comme "produire de la viande et des fromages de qualité", les visites guidées de la ferme sont aussi une finalité car pour Léo, il faut "savoir parler de ce qu'on sait faire".

Par la suite, les visites des fermes vitrines seront également proposées par la FRAB, à des classes de l'Education Nationale (collèges et lycées) pour permettre une découverte du métier d'agriculteur bio et susciter des vocations à l'installation!



François **DEGACHE**  
Formabio

**Formabio** est le réseau sur l'Agriculture Biologique de l'Enseignement agricole, plus d'informations sur : <https://reseau-formabio.educagri.fr/>

ARDÈCHE . Agri Bio Ardèche

## Retour sur : l'Assemblée Générale



**A** l'occasion de son assemblée générale, le 25 mars 2021, Agri Bio Ardèche a organisé une rencontre autour des politiques Agri-alimentaires locales. La communauté de communes Rhône-Crussol et l'agglomération ARCHE Agglo ont témoigné de leurs ambitions dans ce domaine. Les adhérents se sont interrogés sur le rôle que doivent jouer les Groupements d'Agriculteurs Biologiques (GAB) dans ces dynamiques.

La forte augmentation du nombre de collectivités territoriales qui souhaitent s'engager dans la mise en œuvre de stratégies agri-alimentaires territoriales est le marqueur des changements importants qui sont à l'œuvre : l'intercommunalité s'affirme comme un échelon incontournable de la conduite du changement en agriculture. Les entrées sont multiples, citons par exemple : La politique foncière, la lutte contre les changements climatiques, la restauration collective ou encore l'économie circulaire. L'intégration territoriale de ces problématiques conduit à fortement réinterroger les politiques publiques portées jusqu'à présent.

Face à l'émergence d'un nouvel échelon de politique publique, les agriculteurs bio et les GAB qui les fédèrent ont de réels atouts à faire valoir. Ils sont pionniers et détenteurs de solutions concrètes pour répondre aux enjeux de résilience et d'écologi-

sation de l'agriculture. Ils ancrent leurs pratiques d'animation dans la proximité et le souci d'ouverture. Ils sont investis dans une économie soutenable et très intégrée au local.

La crise sanitaire en cours nous rappelle toute l'importance de l'autonomie et de la résilience alimentaire des territoires. L'Agriculture biologique doit être au rendez-vous des politiques locales qui mènent la transition.

Joseph **BOUREZ**  
Agri Bio Ardèche

ALLIER . Allier Bio

## Une actualité riche dans l'Allier !

• **L'AG d'Allier Bio du 23 mars 2021 : une ouverture de l'association à un public plus large**



L'Assemblée Générale Extraordinaire (AGE) et l'Assemblée Générale Ordinaire (AGO) ont eu lieu en mars dernier à Loriges, dans le centre du département. La matinée fut marquée par l'AGE avec notamment l'adoption à l'unanimité des nouveaux statuts dont la grande nouveauté est l'ouverture de l'association à un public plus large. Ainsi, opérateurs économiques, transformateurs, distributeurs, enseignement agricole, citoyen ou toute autre structure ou personne souhaitant s'investir dans l'association peuvent désormais prendre part aux décisions et actions de l'association. L'après-midi fut marqué par l'intervention d'acteurs de l'aval qui exposaient

leurs besoins au quotidien : Aurore Paquelin, gérante de la Biocoop de Belle-rive-sur-Allier, Arnaud Fournier, transformateur de légumes secs bio à Cusset et François Prezeau, membre actif d'Auvabio. L'occasion pour producteurs et acteurs de la filière aval de se rencontrer et d'échanger pour trouver des solutions. Merci à eux pour leur participation et merci aux personnes présentes pour l'intérêt porté à nos missions

• **Jeudi 3 juin - Journée portes ouvertes autour du pâturage tournant dynamique :**

Le collectif d'agriculteurs – GIEE PATOUDYAPA\* – réunis autour du pâturage tournant dynamique organise une porte ouverte pour communiquer sur leurs résultats le jeudi 3 juin de 13h30 à 17h30 sur l'exploitation de Florent JASSERAND – GONGE – 03120 BILLEZOIS.

Cette journée s'articulera autour de plusieurs ateliers : le collectif GIEE PATOUDYAPA, le pâturage tournant dynamique avec l'intervention de Pâturage Sens, l'exploitation de Florent JASSERAND et ses choix stratégiques, démonstration de matériel (contention,

cage de pesée, herbomètres), témoignages et échanges avec les 5 autres éleveurs du GIEE sur leur conduite du PTD (bovin/ovin/bio/conventionnel)

**INSCRIPTIONS**

**Camille Sonet**, animatrice du GIEE  
06 11 95 80 31 – [c.sonet@uca-feder.fr](mailto:c.sonet@uca-feder.fr)

• **La presse parle des éleveurs du territoire**

Gauthier David, éleveur à Châtel Montagne, membre actif du GIEE Patoudyapa et administrateur Allier Bio est lauréat régional du concours des pratiques agroécologiques pour le territoire « La Montagne Bourbonnaise, Allier » (catégorie "prairies et parcours". Il fait partie des 32 qualifiés, en lice pour le concours national des pratiques agroécologiques "valoriser l'excellence agroécologique des prairies et leurs bienfaits", avec la technique du pâturage tournant dynamique.

Julie **BOURY**  
Allier Bio

\*Patoudyapa : mise en place collective du Pâturage Tournant Dynamique pour aller vers une plus grande Autonomie des exploitations tout en améliorant les Pratiques Agroenvironnementales

RHÔNE-LOIRE . ARDAB

## Nourrir le sol plutôt que la plante : une autre logique ?

Les élus VIVEA d'Auvergne-Rhône-Alpes souhaitent favoriser l'émergence de nouvelles formations pour donner les moyens aux agricultrices et agriculteurs d'optimiser la qualité, la productivité et la durabilité des sols. De nombreux agriculteurs.trices aspirent à mieux comprendre la vie biologique du sol, à le diagnostiquer dans le but d'améliorer sa fertilité et ainsi tendre vers une meilleure autonomie technique. L'ARDAB (Association Rhône-Loire pour le Développement de l'Agriculture Biologique) a proposé une formation intitulée « Diagnostiquer et gérer la fertilité des sols en agriculture biologique », permettant à ses participants d'acquérir des capacités d'observation et de diagnostic de leur sol pour améliorer sa fertilité. Grâce à une meilleure maîtrise de ces aspects, ils pourront ainsi adapter leurs pratiques culturales, valoriser les ressources naturelles et faire des choix de conduite plus économes, durables et cohérents avec leur environnement.

La formation était conçue en 3 parties, alternant des temps en salle et sur le terrain :

**1. La fertilité des sols :** comment la diagnostiquer, l'observer ? quels liens avec ses pratiques agricoles ? quels leviers agronomiques pour l'améliorer ?

**2. Le lombricompostage :** intérêts, fonctionnement

**3. L'optimisation de la matière organique du sol :** techniques diverses, impact sur la fertilité des sols

Le sol est vraiment une question transversale à toutes les productions. En effet, les 15 participants à cette formation produisent dans des filières très variées : maraîchage, arboriculture, céréales, vaches laitières, plantes aromatiques et médicinales.

Certains agriculteurs avaient réalisé des analyses de sol avant la formation : « *Maintenant, je peux mieux les comprendre, analyser les données et prendre des décisions.* »

Tous sont partis de la formation avec de nouvelles connaissances et envies :

« *J'étais venu avec des questions sur l'utilisation de la matière organique. Je repars avec des questions plus complexes que la date d'épandage du compost. Ça donne envie d'essayer d'autres techniques, même si ce n'est pas évident.* »

« *J'étais venue avec des questions binaires et je repars avec une autre façon de fonctionner et un outil concret à essayer. Et je sais pourquoi mes pratiques d'avant n'étaient pas efficaces !* »

Guitty **PICHARD**  
Vivéa

Retrouvez l'article sur le site de **VIVEA** :

[www.vivea.fr/region/auvergne-rhone-alpes/](http://www.vivea.fr/region/auvergne-rhone-alpes/)

**SARL DU TILLEUL**

**PRODUCTEURS DE PLANTS**

**MARAÎCHERS AROMATIQUES BIOLOGIQUES**

**GREFFAGE BOUTURAGE**

**MOTTES MICRO-MOTTES ALVÉOLES**

290 chemin des Tilleuls  
CHATEAURENARD  
FRANCE

Tél. std : +33 (0)4 90 24 03 40  
Fax : +33 (0)4 90 24 03 49  
email : [contact@tilleul.fr](mailto:contact@tilleul.fr)  
[www.plantsbio.com](http://www.plantsbio.com)

**Arceaux et Tuteurs**

SARL GAUGUET - BAYSSAN

Economie de temps  
Facilité de montage  
et de stockage

**NOUVEAUTÉ :**  
suppression des boucles et ficelles

**SARL GAUGUET-BAYSSAN**  
Domaine de Bayssan-le-Bas  
Route de Vendres  
34500 BEZIERS

Tél. 04 67 49 38 44  
Port. 06 07 40 94 86  
Fax 04 67 28 15 09

Website : <http://ets.gauguet.free.fr/>



ENSEMBLE, soutenons  
les **FILIÈRES** et les **HOMMES**

UN  
**PACK**  
ENGAGÉ



NOS  
**PRODUCTEURS**  
MIS À L'HONNEUR



NOS ENGAGEMENTS  
**CLAIRS**

DEPUIS PLUS DE 30 ANS



Rémunération  
juste



Confiance  
et sécurité



Proximité



Respect  
de la terre

PRIMÉAL S'ENGAGE POUR LES FILIÈRES DE PROXIMITÉ  
DÉVELOPPÉES PAR EKIBIO

Depuis 1989, chez Ekibio, nous participons au développement d'une alimentation bio et végétale, respectueuse des Hommes et de la planète, pour donner du sens à notre alimentation.

*Priméal, la cuisine bio végétale*

Produits disponibles en magasins spécialisés bio / Ekibio - 07340 Peaugres - [www.priméal.bio](http://www.priméal.bio) - [blog.priméal.fr](http://blog.priméal.fr)  
Priméal une marque de Ekibio



AIN ■ ISÈRE ■ SAVOIE-HAUTE-SAVOIE ■ ADABio

## Relancer l'orge brassicole AB sur la zone ADABio

L'essor des microbrasseries, souvent bio, suscite une demande de proximité forte pour produire et transformer les ingrédients d'origine agricole tels que les céréales brassicoles et le houblon, productions qui se sont raréfiées tandis que les opérateurs se concentraient.

Comme ses consœurs en Auvergne Rhône Alpes, la Malterie Malt'in pott, à Allonzier-la-Caille (74), provoque l'amorçage de la germination naturelle d'une céréale, dans ce cas de l'orge brassicole bio, pour produire le malt, ingrédient indispensable de la bière.

Malt'in pott travaille exclusivement en bio et se fournit principalement auprès de Jura Mont Blanc, acteur qui souhaite développer ses appros en orge AB local. Une rencontre réunissant le malteur, la coop Jura Mont blanc et l'ADABio a eu lieu fin mars 21.

L'orge est encore peu développée dans les Savoie. Dans l'Ain, bassin de production plus favorable, est plus avancé. Pro-

duire de l'orge adaptée à la malterie requiert de la technicité et est intéressant tant comme composante des rotations bio que pour sa valorisation économique.

L'ADABio propose d'accompagner les agriculteurs-rices sur cette filière et organisera une réunion à la frontière des 4 départements ADABio pour les intéressés, animée par Benoit DINNAT et David STEPHANY, en associant le malteur et la coop. L'intermédiation par la coop devrait permettre de sécuriser les aspects logistiques (tri, nettoyage, stockage) et la qualité finale.

Ensuite, pour poursuivre la dynamique, des rencontres pourront être animées par secteur de production.



**CONTACT**

**Benoit DINNAT**  
[animation.dessavoie@adabio.com](mailto:animation.dessavoie@adabio.com)

Florian **CORDIER**  
Directeur ADABio

PUBLICITÉ

## Conserver ses légumes frais naturellement plus longtemps

**P**ouvoir proposer des légumes frais toute l'année à ses clients peut vite devenir un gros enjeu pour les maraîchers en circuits courts. Le développement de celui-ci s'accompagne d'outils adaptés pour répondre aux attentes des consommateurs. Une solution naturelle de modules en atmosphère contrôlée, adaptée à toutes les tailles d'exploitation, permet de maintenir la fraîcheur et la qualité après récolte. Un maraîcher bio dans l'Ain travaille avec les modules Janny MT et nous raconte son expérience.

Installé depuis 1996 en agriculture raisonnée, Gilles Béréziat a transformé une ancienne exploitation laitière en exploitation maraîchère, certifiée bio depuis 2015. Aujourd'hui, associé avec sa femme, ils comptent 9 salariés et des saisonniers pour

l'oxygène et augmenter le CO2. A partir d'un certain seuil les membranes laissent rentrer de l'oxygène et sortir du CO2 : en quelques jours les deux gaz se stabilisent entre 1 et 5%.

*« Souvent la marchandise se garde plus longtemps que prévu mais il faut rentrer les légumes bien propres »* atteste M. Béréziat *« Cela génère un peu de travail sur le moment mais pour un bénéfice par la suite ».*

L'humidité relative saturée sous le capot permet également d'éviter les pertes en poids visibles habituellement en conserva-

tion classique. Gilles Béréziat est convaincu de la qualité en sortie de conservation : *« Généralement nous avons 1 mois sans côtes de bette ou sans poireaux mais aujourd'hui nous pouvons avoir de la marchandise belle et fraîche tout le temps grâce aux modules. C'est surtout pour ça que*

*c'est vraiment très important ! »* L'équipement Janny MT devient incontournable pour gérer l'interface entre la production et la vente.

*« Cela nous permet d'étaler la marchandise en frais, c'est-à-dire quand on ramasse beaucoup de frais comme les champignons ou les côtes de bettes en fin de saison ou mois de mai, nous pouvons les mettre en module et ça permet d'attendre les nouvelles qui vont arriver, que l'on a plantées. »* témoigne M. Béréziat. Finalement, les modules permettent une flexibilité énorme indispensable pour la vente directe.

**« ... aujourd'hui nous pouvons avoir de la marchandise belle et fraîche tout le temps grâce aux modules. »**

1 hectare de serres et 23 hectares en plein champ. La vente des produits de la ferme se fait uniquement en circuits courts en vente directe.

La plus grande problématique des circuits courts est de pouvoir proposer des légumes frais toute l'année, même en saison creuse. Le succès vient de la régularité, de la qualité et des choix des légumes proposés. Il y a un an, ils ont découvert les modules Janny MT, qu'ils ont tout de suite utilisés sur les poireaux, côtes de blettes et pains de sucre. Les avantages sont visibles dès la première année : *« Pour les poireaux quand ils annoncent des froids sur 15 jours ou 3 semaines on sait qu'on peut les conserver plus longtemps et quand on les sort ils sont impeccables. »*

Le fonctionnement de ces modules flexibles semble tellement simple qu'il est difficile de croire au résultat. Les modules d'atmosphère contrôlée utilisent la respiration des produits pour réduire le taux d'O2 à l'intérieur du palox. Le capot combine un joint d'étanchéité et des membranes à perméabilité sélective O2/CO2 : une fois clipsé sur un bac rempli de produits dont l'intensité respiratoire est réduite par le froid (le matériel s'utilise en chambre froide), la respiration fait baisser



**JANNY MT**

La Condemine  
71260 Péronne

T. 03 85 23 96 20  
F. 03 85 36 96 58  
jannymt@jannymt.com



↑ Gilles Béréziat

[www.jannymt.com](http://www.jannymt.com)

TECHNIQUE

## MARAI- CHAGE

Rédaction

Rémi **COLOMB**

ADABio

SAMUEL **L'ORPHELIN**

Agribiodrôme

Alexandre

**BARRIER-GUILLOT**

FRAB AuRA

AUTONOMIE

# Produire ses plants maraîchers sur la ferme : pourquoi et comment ?

**P**ourquoi produire ses plants maraîchers sur la ferme ? La question est ouverte, les réponses des maraîchers divergent et sont souvent personnelles : gagner en autonomie et en indépendance, apporter de la souplesse dans le calendrier, choisir sa gamme variétale, combiner avec l'autoproduction de semences, générer un revenu supplémentaire par la vente de plants... Ensuite, comment s'y prendre pour réussir sa production de plants ? Cet article rassemble des retours d'expériences de maraîchers de différents départements de la région pour donner des repères et des conseils sur ces questions.

### • Faut-il produire ou acheter ses plants ?

Pour accompagner les maraîchers et porteurs de projet à l'installation dans cette réflexion, le réseau FRAB propose régulièrement des formations sur l'auto-production de plants maraîchers à la ferme. Celles-ci visent à mettre en avant les spécificités techniques et organisationnelles et le choix d'équipements adaptés à un tel atelier dans un objectif de production de plants de qualité.

Tout d'abord, il faut dédier un lieu spécifique à l'élevage des plants, en prenant en compte plusieurs paramètres clés comme la luminosité, la température, l'aération, l'irrigation, la surface minimum d'élevage et de fabrication, l'aménagement pour optimiser l'ergonomie de l'atelier.

Coté fabrication des mottes, en fonction du nombre de plants à produire et des moyens financiers, différents types de matériels sont envisageables. Faire des godets pour les courges et courgettes ne nécessite pas d'investissements. Pour des quantités réduites, l'utilisation

de plaques alvéolées est une solution peu coûteuse et permet de gagner de la place du fait de la possibilité d'utiliser des plaques à forte densité. Enfin en cas de production d'une grande partie de la gamme de plants, l'utilisation de mottes pressées correspond à un usage polyvalent avec différentes tailles de mottes. Leur fabrication se fait soit avec un presse-motte manuel à piston, de faible investissement mais avec un temps de travail important, soit avec une motteuse mécanisée beaucoup plus productive.

Coté substrat, pas de secret, le terreau de semis issu du commerce, composé majoritairement de tourbes est préconisé pour une levée et un élevage de qualité.

A l'issue des formations, le débat reste entier : faut-il produire ou acheter ses plants ? Aussi, pour y répondre, chacun doit se poser les bonnes questions. Même si l'autoproduction permet de maîtriser son choix variétal, de sélectionner ses graines et d'avoir plus de souplesse dans le calendrier, il faut avoir en tête que cet atelier nécessite des équi-

pements adaptés, un temps de travail conséquent et une forte technicité.

### • Le greffage de plants maraîchers :

Le greffage consiste à implanter dans les tissus d'une plante «porte-greffe», un fragment nommé «greffon» prélevé sur une autre plante, pour que celui-ci continue à croître en faisant corps avec la première. Cette technique est très utilisée pour les cultures pérennes mais beaucoup moins pour le maraîchage. En effet, cette technique exigeante se justifie lorsqu'il faut apporter une résistance particulière à un ravageur ou une maladie bien identifiée et qui ne peut pas se solutionner autrement.

C'est le cas de Rémy Valeix, maraîcher basé dans la plaine de Montélimar (Drôme). Celui-ci a repris avec sa compagne, il y a une dizaine d'années, une ancienne exploitation horticole pour produire des légumes en plein champ et sous-abris. Mais le couple découvre rapidement la présence de nématodes dans les sols de la ferme, qui affectent la vigueur des cultures d'été et leurs rendements.

Les techniques prophylactiques de lutte contre les nématodes (solarisation, fumigation, nématicides autorisés en AB...) se révèlent insuffisantes pour contenir les dégâts.

Rémy a donc mis en place une technique et du matériel de greffage pour pouvoir produire ses propres plants greffés résistants aux nématodes. Il partage son expérience sur son blog et vous pourrez retrouver toutes les informations ci-dessous sur :

<http://maraichageinsectes.com/tec/comment.html>

### L'opération de greffage :

Pour pratiquer sa greffe, Rémy fait des semis :

- ~ de ses plants porte-greffe à partir de graines conventionnelles (pas de disponibilité en bio) et il change régulièrement de variété pour contourner la résistance des nématodes ;
- ~ de ses plants greffons avec les variétés qu'il souhaite cultiver en tomates, poivrons, aubergines.

Ces semis sont faits dans des plaques à 103 trous pour qu'il soit facile de transplanter l'ensemble terreau + plants dans des pots plus grands.

Rémy étale devant lui les plants porte-greffe et greffons pour trouver ceux qui ont le même diamètre. Sur un carrelet en bois préalablement nettoyé, il pratique alors une coupe droite du porte-greffe en dessous des cotylédons. Il réalise la même opération sur le greffon, au-dessus des cotylédons, pour récupérer le haut de la tige. Et il positionne le porte-greffe et le greffon dans une pince de taille adaptée (1,2 mm ou 1,6 mm) qui va maintenir les tissus des 2 parties en contact. Cette pince est maintenue à bonne hauteur à l'aide d'un tuteur en fil de fer.

Il transfère alors la greffe dans un pot plus grand et il place ses plantations dans le châssis à 25°C et 100% d'humidité.

### Des conditions sanitaires adaptées :

Le greffage nécessite des précautions sanitaires pour éviter la contamination des tissus coupés : nettoyage des pinces, changement des lames mais ce n'est pas l'essentiel. Selon Rémy, les facteurs les plus importants sont bien le maintien d'une hygrométrie de 100% et la protection vis-à-vis de la lumière directe pour assurer une bonne implantation de la greffe.

Pour cela, Rémy a donc auto-construit des éléments adaptés : un grand coffre de bois couvert d'isolant d'un côté et de bâche plastique de l'autre. Ce coffre est placé à l'abri pour éviter les variations fortes de température.

Et à l'intérieur du coffre, on trouve le châssis de plants : une nappe chauffante au fond, une couche de terreau pour absorber et restituer l'humidité, un thermomètre et un thermostat étanche.

### Résultats :

Avec cette technique et ce matériel, Rémy a un taux de réussite du greffage de 98%. Il compte 2 heures de travail pour réaliser 60-70 greffes.

Il dispose ainsi sur place de tous les plants souhaités résistants aux nématodes.

### • Produire des plants de poireaux :

Si les plants de tomates, courges, légumes feuilles et racines sont fréquents dans les ateliers de productions de plants, ceux de poireaux sont souvent achetés en extérieur. Il est fréquent de rencontrer ces producteurs qui vous disent « je fais tous mes plants, sauf les poireaux ».

Corinne Pigeard est installée à Viscomtat (63250) dans le Puy de Dôme depuis 2004. Faire ses plants était pour elle une évidence et cela depuis le démarrage. C'est une partie de son travail qu'elle aime faire et qui présente de nombreux avantages dans son organisation. Cela permet de maîtriser la période de plantation, d'avoir les plants prêts quand il y a la place sur l'exploitation. Elle peut ainsi maîtriser leur croissance et les ralentir au besoin (baisse de la température, ouverture de la serre, limiter l'arrosage) sans pour autant les pousser au stress. Corinne a besoin d'être prête pour la plantation ce qui ne lui semble pas possible si des plants étaient livrés à une date fixe, quelle que soit la météo ou l'organisation de la ferme.

Edouard Mortier est installé depuis 2003 à AUBAZAT, (43380). Ne trouvant pas de fournisseurs de plants, il les a toujours produits. L'exploitation a perdu une partie de ses surfaces l'année dernière et est en phase de réorganisation. Si faire ses plants présente des avantages, c'est aussi une charge mentale supplémentaire. Cela pèse sur l'organisation et induit de nombreux enjeux économiques. Pour compenser la surface perdue, Edouard se concentre désormais sur l'intensification des planches. Pour les poireaux il a fait le calcul, acheter les plants lui cou-

terait aussi cher que lorsqu'il les produit. Si un producteur de plants s'installait à proximité, c'est sans hésiter qu'il cesserait de produire les siens.

### Points de vigilance :

En pépinière l'irrigation doit être régulière ! Le désherbage sur le rang dépend de la pression des adventices présentes. Dans les 3 itinéraires techniques, les poireaux sont systématiquement arrosés après semis, repiquage en mottes et repiquage en plants en plein champ.

Les poireaux les plus petits sont éliminés au moment de la taille. Il est importants de raccourcir feuilles et racines des poireaux pour favoriser le repiquage.

### Production en mini-mottes puis en plein champ :

Corinne ne souhaite plus consacrer de la place sous serre à la production de plants de poireaux. Ils sont désormais faits en plein-champ sous filet. La plantation en 3 fois lui permet d'échelonner le travail mais surtout le désherbage. Chez Corinne, la galinsoga est très présente et rythme le travail de la ferme, de la pépinière à la récolte...

On arrache les plants en mottes, on casse les mottes en laissant les poireaux en paquet, c'est plus facile pour les tailler. Ensuite on les compte et on les regroupe par paquets de 50. Pour échelonner le travail, on peut les arracher un jour, les tailler/compter le lendemain, les planter le jour d'après. Il faut simplement les stocker dans un bâtiment frais. « Cela permet à nous aussi de travailler au frais ! Normalement les poireaux doivent être plantés au 14 Juillet, c'est la règle ! » La dernière série est plantée après le 14 juillet et sera prête pour la sortie de l'hiver.



↑ Mini-motte repiquée sous pépinière plein champ, CP, 2021

## La production de plants 100% plein-champ :



↑ Pépinière plein champ. Les poireaux ont été semés et recouverts de sables (faute de terreau disponible), EM, 2021.

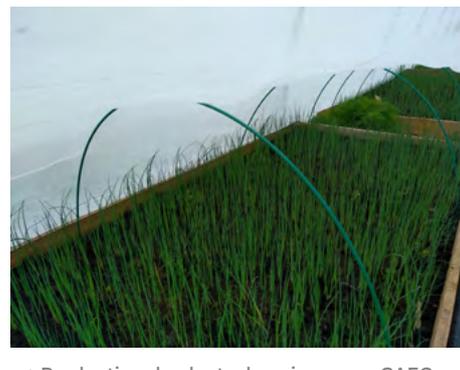
Edouard s'est inspiré de la technique chez des collègues maraichers. Il la pratique depuis 5-6ans et en est satisfait. Une fois la planche préparée, il nivelle parfaitement le sol. Il met du carton sur le sol et le recouvre de 4cm de terreau. Il veille à nouveau à ce que le niveau du terreau soit bien plat, régulier et fin. Il sème à la volée les 10 000 graines en veillant à la densité. Il les recouvre d'un terreau tamisé puis les roule avec un

tube de PCV de 10cm de large (récupération). Il arrose, installe les arceaux, le filet puis le voile. Quand il fait trop chaud il enlève simplement le voile pour ne pas avoir à toucher le filet. Il faut arroser tous les jours, le terreau étant vite séchant. Edouard souhaite trouver des micro-asperseurs à mettre sous les arceaux : cela économiserait de l'eau et serait plus efficace. Cette méthode permet de produire des plants sans autre travail que l'installation : objectif produire 5000 plants.

Mais il existe aussi plein d'autres méthodes ! Dont des expérimentations... il faut trouver ce qui convient le mieux à sa situation, ses contraintes et ses envies.



↑ Semis de poireaux dans 20cm de terreau en caisse de récolte percée au Champs de l'Aurore (03240)



↑ Production de plants de poireaux au GAEC Thieriot (03160) sur prairie, carton, 10cm de fumier de bovin, 5cm de compost de déchet vert, semis recouvert de terreau tamisé puis voile sous arceau



↑ Essais de plantation de mini-mottes de poireaux (une graine/motte) en plein-champ sans fermeture du trou de plantation au Champs de l'Aurore (03240)

	Corinne	Édouard	Édouard
<b>OBJECTIF</b>	<b>Production Automne-Hiver</b> Plantation extérieure à mi-avril en 3 fois	<b>Production début d'été</b> 12 semaines d'élevage : 6 semaines en motte 6 semaines en pépinière pleine terre	<b>Production Automne-Hiver</b> Objectif : 12 semaines d'élevage, réalité 14-15 semaines
<b>VARIÉTÉ</b>	Atlanta, Axima, Bleu de Solaise	Annibal	Atlanta
<b>PÉPINIÈRE</b>	En caissettes sous serre à plants en mini-motte	En caissettes sous serre à plants en mini-motte	Plein champ, sous voile et sous P17 avec arceaux
<b>NB SEMIS</b>	1 semis	2 semis à 2 semaines	1 semis
<b>NB GRAINES</b>	3-4 graines / motte	5 graines / motte	10 000 graines pour une planche 1,20m*10m
<b>GRAINES RECOUVERTES</b>	Terreau tamisé	Terreau tamisé	Terreau
<b>PÉRIODE</b>	Fin février / début mars	Février	Mi-Mars
<b>GERMINATION</b>	Couche chauffante	Couche chauffante	-
<b>REPIQUAGE EN MOTTES LÉGÈREMENT RECOUVERTES</b>	Pleine terre, Plein champ sous filet à plat sans arceau	Sous serre sous p17 avec arceaux	-
<b>ESPACEMENT</b>	6-7cm sur le rang	10cm sur le rang 6 rangs / planche 1,20m	/
<b>FERTILISATION</b>	Engrais : 13 0 0 150u/ha à la plantation	20t/ha fumier mouton	20t/ha fumier mouton 8 sacs de terreau / planche 1,20*10m
<b>TRAVAIL DU SOL</b>	Rotavator Cultivateur 2 passages croisés vibroculqueur	Rotavator (si besoin) Cultivateur + vibroculqueur	Rotavator (si besoin) Cultivateur + vibroculqueur
<b>DÉSHÉRBAGE MANUEL</b>	2 fois entre les rangs et sur le rang	2 fois entre les rangs et sur le rang	-
<b>ARRACHAGE</b>	Bêche au fur et à mesure des besoins	Bêche en une fois	A la main en une fois
<b>PLANTATION EN PLEIN CHAMP</b>	Planteuse tractée En 3 fois toutes les 2 semaines à partir de début juillet	Manuelle 1 seule fois mi-avril	Manuelle 1 seule fois début juillet
<b>ESPACEMENT</b>	70cm entre les rangs et 12 plants/m	3 rangs sur 120cm et 6 plants/m	3 rangs sur 120cm et 6 plants/m
<b>DÉSHÉRBAGE</b>	J+7 Binage entre les rangs J+20 Désherbage sur le rang J+20-30 Buttage	J+10 Binage entre les rangs J+20 2ème binage ou J+30 Buttage	J+10 Binage entre les rangs J+20 2ème binage éventuel J+30 Buttage
<b>PROTECTION</b>	non	non	non
<b>RÉCOLTE</b>	A maturité	Poireaux nouveaux	A maturité

## STRUCTURATION DE FILLIÈRES

Rédaction  
Coralie PIREYRE  
FRAB AuRA

## I3D : un projet national pour accompagner le développement de la filière PPAM

**D**epuis Juin 2020, le réseau Bio des régions PACA, Bretagne, Hauts de France, Nouvelle aquitaine et Auvergne-Rhône-Alpes, accompagné du CPPARM et du syndicat des Simples, ainsi que de la FNAB travaillent ensemble à un projet interrégional pour répondre aux problématiques rencontrées par la filière PPAM dans les structures du réseau bio.

Quel que soit le territoire en France, les problématiques rencontrées par les animateurs des GABs ou des groupements régionaux sont les mêmes : la dynamique d'installation en PPAM bio est forte, les porteurs de projets sont nombreux, avec des projets plus ou moins aboutis, un panel de questions vastes, allant des itinéraires de cultures à la recherche de foncier, en passant par le statut de cueilleur, la transformation en baume, la réglementation spécifique des PPAM, le séchage des plantes ou la commercialisation. Ces installations sont souvent complexes à accompagner, les références et le temps manquent aux conseillers pour suivre au mieux ces projets.

En parallèle, de plus en plus de régions voient des diversifications en PPAM se développer chez des céréaliers. Ceux-ci ont des surfaces, du matériel, l'envie mais il leur manque parfois les débouchés, et pour se lancer, ils sont à la recherche d'itinéraires techniques, pas toujours transposables depuis les régions historiquement productrices de PPAM vers de nouvelles régions comme la Bretagne ou les Hauts de France.

D'un autre côté, le marché des PPAM est complexe, pris en étau entre une concurrence qui commence à sévir dans certaines régions entre les producteurs en vente directe d'un territoire, et l'influence de marchés nationaux, voire internationaux. Les producteurs qui se lancent dans une activité PPAM ne savent pas vers quels marchés se tourner pour vivre de leur métier, et il est compliqué pour le réseau bio de les orienter.

Forts de ce constat partagé, les 5 groupements bio régionaux engagés dans ce projet ont remonté un appel à projet de France Agrimer pour élaborer une méthodologie en vue d'accompagner ces producteurs et futurs producteurs. A l'issue d'une année de travail, fin 2021, cette méthodologie aura vocation à être mise à disposition de tous les groupements accompagnant ces projets en PPAM. Ce projet se décline en 3 axes :

**• Axe 1 : élaboration d'un arbre d'autodiagnostic-aide à la décision pour les installations en PPAM.** Une fois conçu, celui-ci sera mis à disposition des conseillers pour accompagner les installations, mais aussi directement aux porteurs de projets, lorsque les GABs ou FRAB n'ont pas le temps ou les compétences pour les accompa-



gner. Celui-ci abordera des axes tels que la formation initiale, les connaissances techniques, le foncier, le matériel nécessaire, la main d'œuvre, l'entrée économique, la commercialisation... Pour le construire au mieux, un questionnaire est en cours auprès des producteurs pour évaluer les modes de raisonnements et les profils. Cet axe est coordonné par Agribio04

**. Axe 2 : Accompagnement à la diversification des systèmes céréaliers en Agriculture Biologique.** Il s'agit là de développer et vulgariser la mise en œuvre d'itinéraires techniques PPAM Bio auprès de systèmes céréaliers en projet de diversification, à l'aide de recherches bibliographiques, d'identification et caractérisation d'un panel de fermes de références (en Bretagne et Hauts De France), d'acquisition de références techniques et économiques et pistes d'amélioration et enfin de vulgarisation des connaissances auprès des producteurs-trices. Comme pour tous les axes de travail, une fois la méthodologie élaborée et éprouvée, elle sera mise à disposition de l'ensemble des régions. Cet axe est coordonné par Bio en Haut de France

**. Axe 3 : Le développement de l'organisation économique.** Il est question dans cet axe de co-construire une méthodologie et caractériser les besoins qualitatifs et quantitatifs de la DEMANDE en PPAM Bio sur les 2 régions pilotes que sont Auvergne Rhône-Alpes et PACA. Concrètement, un panel d'opérateurs économiques identifiés avec le CPPARM comme pouvant participer au développement de la filière a été identifié. Un questionnaire d'enquête a été élaboré, afin de connaître les plantes recherchées, leur transformation, leur prix si possible, afin d'en déduire des pistes de développement de la production. Des opérateurs en circuits courts (herboristes, naturopathes) sont également enquêtés sur un sous-territoire pilote sur la zone ARDAB. Après analyse des données, des documents de synthèse seront conçus, et la méthodologie d'enquête diffusée pour continuer à mieux connaître le marché. Cet axe est coordonné par la FRAB AuRA.

A l'issue de l'année 2021, l'ensemble des outils méthodologiques créés seront diffusés pour que chacun puisse s'en servir. Des pistes pour poursuivre ce travail inter-régional sur cette filière PPAM sont également imaginées.



# Des éleveurs et éleveuses bio motivés pour se réapproprier la santé de leurs élevages



## Rédaction

Thibaud **THILLAYE**  
Apprenti Agri Bio Ardèche

« Le but c'est que tout le monde active son réseau et que l'idée du projet se diffuse partout sur le territoire ardéchois. Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à nous contacter, on va y arriver et trouver un super véto ! »

Marceline **PEGLION**,  
Éleveuse au GAEC des  
Biquettes de la Jaubernie  
Coux

**A**u début de l'année 2020, des agriculteurs ont sollicité Agri Bio Ardèche pour soutenir un projet de création d'un Groupement Vétérinaire Conventionné (GVC). Un GVC consiste à créer une convention entre un groupement d'éleveurs et un cabinet vétérinaire (déjà installé ou à recruter). Cette convention permet aux éleveurs, sous la forme d'une association loi 1901, d'avoir accès à une approche plus globale de la santé, d'être formés, de favoriser la prévention aux actes d'urgences, d'avoir accès à une transparence des prix pratiqués et d'adopter une relation différente avec leur vétérinaire.

Dans les territoires peu denses et à la géographie compliquée, le maillage vétérinaire trop lâche (et plus largement pour les agro-fouritures) est une difficulté importante posée aux élevages. Envisager la mutualisation des services vétérinaires permet aux éleveurs d'être collectivement en capacité et en responsabilité d'agir pour leur compte. Des groupes d'échanges de pratiques, des actions de type groupement d'achat ou de production, etc...pourraient ainsi émerger.

Agri Bio Ardèche accompagne ce projet afin d'aider les éleveurs à s'organiser pour prendre en main cette question et améliorer les paramètres de la santé animale en lien avec le cahier des charges bio et l'éthique portée par le projet associatif.

Depuis plus de 40 ans des initiatives collectives voient le jour pour accompagner l'évolution des pratiques sanitaires en élevage. C'est en 1979, proche de Millau, qu'est né le premier groupement vétérinaire conventionné. Suivi de très près par d'autres initiatives en Rhône-Alpes. L'objectif est d'établir un suivi régulier du troupeau et de rendre plus autonomes les éleveurs sur les questions de la santé animale. C'est en 1986 que des structures vétérinaires en convention s'associent pour fonder la FEVEC (Fédération des Éleveurs et Vétérinaires En Convention) afin de mettre en commun des outils et des méthodes. Aujourd'hui il existe plus d'une dizaine de GVC dans toute la France, fédérés au niveau national par la FEVEC.

Le Groupement Vétérinaire Conventionné est un système qui repose sur des objectifs et des principes de fonctionnement.

### • Les objectifs d'un GVC :

- ~ **Avoir une approche plus globale et qualitative de la santé** du troupeau par les vétérinaires et les éleveurs,
- ~ **Former les éleveurs** pour qu'ils deviennent les premiers infirmiers de leur troupeau,
- ~ **Favoriser la prévention** aux soins d'urgences,
- ~ **Etablir de nouvelles relations** entre éleveurs et vétérinaires.

### • Des principes de fonctionnement :

- ~ **La suppression du paiement à l'acte** au profit d'une cotisation annuelle à l'animal (Unité d'Intervention Vétérinaire : UIV),
- ~ **Un service téléphonique** pour répondre aux questions des éleveurs,
- ~ **La transparence des coûts**, au niveau des médicaments et du montant de la cotisation annuelle, définie dans la convention.

### • Témoignage :

Une éleveuse motrice dans la création du groupement d'éleveurs ardéchois, Marceline Peglion du GAEC des Biquettes de la Jaubernie à Coux, témoigne :

« On s'est dit que ce serait l'occasion de changer les relations avec les vétérinaires. Souvent

*on les appelle en urgence parce qu'on hésite à les faire venir, parce qu'ils sont loin, il y a de gros frais de déplacements, et donc on les appelle au dernier moment. Et souvent quand ils viennent c'est trop tard. Du coup, on n'a pas du tout une logique de prévention mais plutôt une logique de soins d'urgences, de vétérinaire pompier. »*

Le GVC permet d'établir une logique sanitaire plus sereine entre éleveurs et vétérinaires. La suppression du paiement à l'acte permet aux éleveurs de ne pas retarder l'appel et facilite le travail du vétérinaire sur le terrain. Une vétérinaire en système conventionné nous dit : « par rapport au système classique, tu peux intervenir en amont, et étant donné que t'es pas payé à l'acte, quand t'as une intervention à faire tu la fais ! ».

Marceline nous explique : « cela permettra d'avoir une relation beaucoup plus sereine avec son vétérinaire, on n'hésiterait pas à l'appeler pour des conseils, mais aussi pour un acte véto qui sera moins dans l'urgence. ».

« Les éleveurs sont plus autonomes et nous intervenons pour des choses vraiment intéressantes » nous dit la vétérinaire en système conventionné. Un des objectifs étant l'autonomisation des éleveurs, les vétérinaires dispensent des formations en lien avec la santé animale. Le service téléphonique permet aussi de guider les éleveurs sur certains actes bénins.

#### • Les actions menées :

Agri Bio Ardèche accompagne le groupe d'éleveurs ardéchois depuis septembre 2020 sur la documentation, la réflexion et le recensement des besoins des éleveurs. Le groupement d'éleveurs a pu rencontrer Philippe Sulpice, animateur

de la FEVEC, qui a su définir et cadrer les premières étapes de la réflexion. Le groupe d'éleveurs s'est entretenu avec Michel Bouy, vétérinaire à Antikor, cabinet vétérinaire conventionné, à Barbières dans la Drôme. Cet entretien a permis de connaître plus précisément leur mode de fonctionnement et d'avoir un retour d'expériences d'une éleveuse qui fait partie du GVC.

Il a été décidé que chaque exploitation, bio ou conventionnelle, pouvait intégrer le groupement. Et ce, afin d'apporter une viabilité économique au projet, mais aussi une pertinence du collectif sur la logique sanitaire, qui se veut plus globale et préventive. Une fois le groupe moteur constitué et les finalités définies nous avons fait le choix d'activer les réseaux des éleveurs et celui des structures en lien avec la santé animale. C'est comme cela que le GDS et la DDETSPP accompagnent et soutiennent le projet.

#### • Les prochaines étapes :

Afin de viabiliser économiquement le projet, il est nécessaire de constituer un groupement d'éleveurs conséquent, puis de cartographier chaque cheptel sur le territoire ardéchois avant de solliciter réellement les vétérinaires. Une fois le nombre d'élevages suffisant atteint, le collectif démarchera les cabinets vétérinaires existants pour savoir si la logique du conventionnement pourrait leur convenir. Sinon, il se tournera vers le recrutement d'un vétérinaire, qui pourra s'installer sur une zone définie.

« Le but c'est que tout le monde active son réseau et que l'idée du projet se diffuse partout sur le territoire ardéchois. Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à nous contacter, on va y arriver et trouver un super véto ! » Conclue Marceline.

## Le fonctionnement forfaitaire

Les éleveurs qui font partie d'un GVC payent un forfait annuel basé sur le nombre de bêtes du cheptel, plus précisément à l'Unité d'Intervention Vétérinaire (UIV). L'UIV est plus ou moins égal à l'UGB, à titre indicatif :

→ Un bovin + son veau = 1 UIV

→ Une chèvre / brebis laitière = 0.08 UIV

→ Une brebis viande = 0.08 UIV

Les prix sont fixés lors de l'écriture de la convention et peuvent être modifiés lors des assemblées générales ou des conseils d'administration.

Nous pouvons aussi imaginer d'autres politiques de prix, comme par exemple un forfait de base à la ferme. Cela pourrait être le cas en Ardèche car c'est un territoire difficile d'accès. Cela permettrait au vétérinaire d'être mieux rémunéré et de suivre des petites exploitations.

## La viabilité économique d'un GVC :

Pour viabiliser un projet de GVC il faut compter 1 600 UIV (moins d'une trentaine d'exploitation de 60 bovins), afin de financer un vétérinaire à temps plein et 800 UIV pour un mi-temps.

#### Pour les exploitations :

Avec un UIV qui coûte 37€ (prix en moyenne pratiqué par les GVC, mais à définir par la convention)

→ Un forfait pour 60 bovins (60 UIV) = 2 000 €

→ Pour 60 chèvres ou 150 brebis allaitantes (11 UIV) = 400 €





## ÉLEVAGE PORCIN

Rédaction  
Marie REDON  
BIO 63

## Diversification en porcs plein air : quelques conseils pratiques pour bien gérer son alimentation

Suite à une envolée des projets d'ateliers porcs bio, Bio 63 et Haute-Loire bio ont organisé plusieurs journées de formation cet hiver avec Denis Fric, formateur vétérinaire membre du GIE Zone Verte et spécialisé dans les porcs bio et porcs plein air. L'occasion de revenir sur quelques bases de la conduite de l'alimentation des porcs.

En production porcine, l'alimentation constitue un des piliers fondamentaux du système et la principale composante du coût de production (jusqu'à 80%) : il est donc primordial de bien la maîtriser et de tendre vers un maximum d'autonomie afin de rationaliser les coûts.

### • Equilibrer la ration

En race rustique, on utilise souvent un seul aliment à 15% de MAT (Matière Azotée Totale) afin qu'il corresponde grossièrement aux besoins de tous les stades pour l'engraissement des porcs. En fonction des besoins des différents lots, il reste ensuite

possible de moduler l'alimentation grâce à l'utilisation de céréales ou de protéagineux bruts. Par exemple, cela peut correspondre à un rajout de triticale dans une ration de porcs en finition afin de baisser la teneur en MAT, tandis qu'au contraire il faudra plutôt renforcer sa teneur pour la ration des porcelets, en rajoutant de la féverole par exemple.

**Attention : ces ajustements sont possibles lorsque le système de commercialisation est calé sur de la vente directe, ce qui permet de moduler les sorties d'animaux en jouant sur les dynamiques de croissance.**

Matières premières	Matières sèches (%)	Énergie Nette (MJ/kg)	MAT (%)	Cellulose brute (%)	Lysine totale (%)	Limites d'incorporation
Blé	86	10,6	9,5	2,7	0,23	Porcelets : NL Porcs et Truies : NL
Triticale	86	10,5	9,8	2,9	0,32	Porcelets : NL Porcs et Truies : NL
Orge	86	9,9	9,2	4,6	0,27	Porcelets : 40% Porcs et Truies : NL
Avoine	86	7,6	8,5	14,1	0,26	Porcelets : 10% Porcs et Truies : 15%
Maïs	86	11,2	8,5	2,3	0,18	Porcelets : NL Porcs et Truies : NL
Pois	87	9,7	19,7	5,6	1,4	Porcelets : 30% Porcs et Truies : NL
Féverole	87	8,7	24,8	9,0	1,5	Porcelets : 15% Porcs et Truies : 20%
Lupin	87	7,9	30,7	12,0	1,3	Porcelets : 5% Porcs et Truies : 10%

↑ Caractéristiques nutritionnelles des principales matières premières biologiques disponibles pour l'alimentation (Sources : CRAPL; CASDAR ProtéAB et Projet MonAlim Bio).

### POUR EN SAVOIR +

Cahiers techniques ITAB – Alimentation des porcins en agriculture biologique : [itab.asso.fr/downloads/porc-bio/cahier-porc-0.pdf](http://itab.asso.fr/downloads/porc-bio/cahier-porc-0.pdf)

Les valeurs alimentaires de référence des principales céréales et légumineuses brutes proposées par l'ITAB, conçues à partir d'élevage de porcs bio de races « roses » classiques en bâtiments, servent de base pour caler l'alimentation. Afin de rationaliser le coût alimentaire, elles sont toutefois ajustables pour les porcs rustiques élevés en plein air qui sont moins exigeants et bénéficient notamment d'une alimentation beaucoup plus diversifiée du fait de leur accès au milieu naturel.

Malgré tout, la lysine reste un facteur limitant important chez le porc. En effet, contrairement aux ruminants, les monogastriques ne peuvent subvenir à leurs besoins en acides aminés essentiels qu'à travers l'alimentation. Quel que soit l'aliment, fermier ou acheté à l'extérieur, il faut viser une valeur proche de 1 g/MJ d'énergie nette afin de ne pas risquer de freiner la croissance musculaire et squelettique des porcs. Parmi les matières brutes disponibles, le triticale constitue une céréale de choix pour les porcs car elle a l'avantage d'être la moins pauvre en lysine.

En cas d'aliment fermier, il est aussi important de rajouter du minéral (environ 2% de la ration) et du sel (environ 0,3% de la ration), ce dernier étant indispensable au bon fonctionnement des cellules, en particulier pour la gestion des interactions avec le milieu extérieur (variations de température).

#### • Distribution de l'aliment : toujours veiller au grain !

Attention à la granulométrie : la taille des aliments doit être comprise entre 0,2 mm et 1 mm. En dessous de 0,2 mm, cela crée trop de poussières et risque d'impliquer des problèmes respiratoires. Si c'est le cas, il peut être intéressant de mouiller l'aliment avant de le distribuer, ce qui a aussi l'avantage de ralentir la vitesse d'ingestion des cochons. Au-dessus d'1mm, les aliments ne sont tout simplement pas digérés et sont éliminés dans les fèces !

En plein air, il est primordial d'investir dans des réfectoires pour la distribution des aliments. En effet l'objectif est double : il s'agit de pouvoir rationaliser l'alimentation individuellement afin de maîtriser l'état des animaux en limitant la concurrence, d'économiser des aliments en réduisant le gaspillage, mais aussi de disposer d'un moyen de contention !

#### • Ne pas négliger la place des fourrages dans la ration

Obligatoires en bio, les fourrages ont l'avantage de permettre de stabiliser l'ingestion des porcs : 10 à 15% de la ration peuvent être remplacés par des fourrages (ingestion de 1,5 à 2 kg de matière sèche/jour), sauf en cas de fin de gestation car la truie est plus fainéante pour pâturer et dispose de moins d'espace au niveau de l'estomac. Ils peuvent aussi permettre de favoriser plus de calme chez les animaux s'ils sont en déséquilibre, par exemple en calmant des truies qui auraient tendance à écraser des porcelets (effet génétique à également prendre en compte). En revanche, il n'est pas intéressant de dépasser les 15-20% d'incorporation dans la ration, car au-delà le risque est de tomber en excès de cellulose. L'idéal est de fonctionner avec un fourrage à 15% de MAT. L'enrubannage peut être incorporé sans risque de mycotoxines s'il est bien conservé (pas de trou pour garantir une bonne fermentation anaérobie et une bonne acidification).

Concernant le pâturage, contrairement aux idées reçues, le cochon sera d'abord brouteur avant d'être fouisseur tant qu'il a à sa disposition de l'herbe de qualité ! Cela signifie pour lui une herbe riche en sucres. Il est donc primordial de bien gérer la rotation des parcs afin de suivre la pousse de l'herbe, toujours garder les prairies en état, et favoriser une logique agronomique d'utilisation de la matière organique. En cas de période de sécheresse et de manque d'herbe, les cochons peuvent au contraire être stationnés sur une parcelle dite « parking » qui aurait vocation à être débroussaillée ou labourée pour être remise en cultures.

#### • Penser aux co-produits disponibles

Toujours dans l'optique de rationaliser le coût alimentaire, il est important d'identifier en début de projet toutes les sources d'alimentation qui vont être disponibles sur ou autour de la ferme. Il peut notamment être intéressant de faire le tour des co-produits disponibles en bio gratuitement ou à bas prix autour de chez soi, comme :

- **les tourteaux d'huilerie** : plutôt privilégier le tourteau de colza au tourteau de tournesol qui peut être moins riche en MAT suivant son mode de pressage, et qui comporte souvent plus de cellulose. Dans tous les cas, il est indispensable de demander une analyse au fournisseur afin de connaître le taux de MAT, à la fois pour déterminer son taux d'incorporation

dans la ration, mais aussi pour négocier le prix en fonction de sa valeur.

- **le petit lait** : comme pour les tourteaux, l'analyse du taux de MAT a toute son importance car ce dernier peut varier en fonction de l'espèce (vache, chèvre...) ou du produit (lactique, tomme...) dont il provient. Les porcs en sont très friands et il faut veiller à limiter leur incorporation à hauteur de 10-12 L/porc/jour afin de ne pas risquer la survenue de diarrhées et une sur-sollicitation des reins (excès d'urines). Il peut être donné jusqu'à l'abattage, sauf s'il y a une valorisation en charcuterie car cela peut ensuite entraîner des difficultés de séchage des jambons et des saucissons. Dans ce cas, il vaut mieux arrêter d'en distribuer au moins 3 ou 4 semaines avant l'abattage.

- **le son** : d'une valeur d'environ 15% de MAT, il permet d'économiser de l'aliment complet. En revanche, sa teneur en cellulose ne permet pas de dépasser plus de 15% d'incorporation dans la ration.

Suivant l'environnement autour de la ferme, d'autres produits peuvent être utilisés dans l'alimentation des cochons comme des fruits et légumes non commercialisables, des graines brutes, des drèches de brasserie...

## Règlementation

### Aliments protéiques non bio – Réglementation européenne pour 2022

Les aliments des porcs doivent être certifiés bio. Cependant, une part de 5% d'aliments protéiques non bio reste pour le moment autorisée pour les porcelets de moins de 35 kg jusqu'au 31 décembre 2025. Cette autorisation pourra évoluer en fonction des aliments protéiques bio disponibles sur le marché (paragraphe 1.9.3.1, partie II annexe II du RUE 2018/848). Elle reste soumise à plusieurs critères :

- ~ la non disponibilité en bio en quantités suffisantes
- ~ une production ou une préparation de ces aliments sans solvants chimiques
- ~ une utilisation limitée à l'alimentation des porcelets de 35 kg maximum avec des composés protéiques spécifiques et à un pourcentage maximum de 5% de la ration (en matière sèche) sur une période de 12 mois glissants.

## VALORISER SA PRODUCTION

Rédaction  
Cloé MONTCHER  
Haute Loire Biologique

## L'hydromel : une boisson à valoriser localement par les apicultrices ?

### • L'hydromel, une valorisation pour les apicultrices bio

Février 2021, une douzaine d'apicultrices et d'apiculteurs se sont retrouvés en Haute-Loire pour déguster de l'hydromel, mais surtout pour se former à la fabrication d'un tel alcool. Certains apiculteurs ont commencé à tester la fabrication d'hydromel sur des micro-cuvées, et souhaitent évaluer la faisabilité technique (temps de travail, matériels, ...) de cette fabrication sur la ferme.

Cette boisson se compose simplement de miel et d'eau (et de levures) afin d'avoir l'appellation hydromel. Pour avoir le nom d'hydromel il n'est pas possible d'y ajouter d'autres ingrédients (comme des épices par exemple). Et comme tout alcool, il est soumis aux services des douanes.

### • L'hydromel, des recettes personnalisables

C'est l'apiculteur bio Alexandre SINTES, du Sud de la France, qui est intervenu afin de délivrer les secrets de fabrication de l'hydromel. Apiculteur depuis 2008, il a rapidement cherché à élaborer de l'hydromel. Et pour ceci il s'est rapproché du monde du vin, dans l'objectif « d'adapter la science du vin à l'hydromel ». Ceci lui a permis de mieux comprendre les processus, notamment de fermentation, et de constituer ses recettes.

Il s'entoure quotidiennement de laboratoire d'analyses œnologiques pour tester ses alcools produits.

Selon lui, la première étape essentielle à avoir en tête est de travailler sur le profil de l'hydromel souhaité : quel type d'hydromel veut-on à la fin ? Et pour répondre à cette question, il faut prendre en compte les facteurs d'influence : miels sélectionnés, matériels à disposition, budget, clientèle recherchée, ... Ceci doit permettre de formaliser le résultat que l'on souhaite et donc la marche à suivre pour y arriver, car le processus s'adapte aux besoins.

Pour démarrer, il est possible de réaliser des micro-cuvées, de minimum 200 litres pour que cela reste maîtrisé jusqu'au bout.

S'il l'on souhaite faire des hydromels à partir de plusieurs miels, il est préconisé de réaliser une cuvée par miellée, et par la suite de faire des assemblages de ces hydromels dans les proportions voulues plutôt que d'assembler dès le départ différents miels dans la cuvée, car le résultat sera plus incertain.

### • L'hydromel, une fabrication technique

Une fois que l'apicultrice a fait le choix de

## Topo : les sulfites

Le SO<sub>2</sub> (ou sulfites) peut être un élément important dans la stabilisation de l'hydromel et sa conservation dans le temps. Cela permet de maintenir un hydromel de qualité au-delà d'un an et ainsi garantir une DLUO plus longue pour les consommateurs.

Selon Alexandre SINTES, il n'est pas forcément nécessaire d'en utiliser lors d'une micro-cuvée. Il peut en être introduit une première fois après le soutirage des lies grossières, puis lors de la mise en bouteille, sous forme liquide ou gazeuse. Le conseil : limiter les ajouts de SO<sub>2</sub>, et en petites quantités au démarrage. En effet le SO<sub>2</sub> aura de l'effet lorsqu'il est sous forme libre. Or si l'on réalise plusieurs ajouts de SO<sub>2</sub>, à chaque fois une partie de celui-ci va se combiner (**SO<sub>2</sub> total = SO<sub>2</sub> libre + SO<sub>2</sub> combiné**).

La forme combinée de la molécule n'est pas souhaitable, car elle ne protège plus la boisson et c'est notamment celle-ci qui apporte l'effet « maux de tête » lors de la consommation de ces alcools. Il est donc recommandé de limiter les apports, pour limiter le développement de SO<sub>2</sub> combiné. Et plus un hydromel est alcoolisé, moins on a besoin de SO<sub>2</sub>, car les risques d'activité sont limités. La pratique d'introduction de sulfites dans l'hydromel reste au choix de l'apiculteur !

sa recette, il n'y a plus qu'à se lancer, et ceci demande de la rigueur et du temps avant d'avoir le résultat final. D'abord, logiquement, il faut commencer par dissoudre du miel dans de l'eau. La quantité de miel dépend du choix de l'apiculteur. Il n'existe pas de quantité minimale pour avoir une appellation hydromel. Plus il y aura de miel, plus l'hydromel sera alcoolisé. Le conseil du formateur : mieux vaut ajouter de l'eau en fin de process que de miel/sucres, pour éviter que cela ne reparte en fermentation. L'outil indispensable lors de cette étape est le mustimètre, il permet d'évaluer la part de miel dans le liquide. Il est nécessaire de laisser reposer le mélange pendant 24h, sans brasser, et en laissant la cuve ouverte.

Ensuite commence l'étape phare : la fermentation alcoolique ! C'est à ce moment-là que l'apiculteur doitensemencer sa préparation par des levures. En effet, le miel, étant un produit réputé antiseptique, ne contient pas suffisamment de levures pour lancer correctement une fermentation. Il existe des milliers de types de levures différents. Il faut savoir que ce ne doit pas être les levures qui servent le goût, mais bien le(s) miel(s) introduit(s). Le mélange est prénommé à ce moment : pied de cuve, ce qui pourrait être comparé à du levain. Le pied de cuve va réagir pendant 3 semaines, cuve ouverte. L'objectif

étant la perte de 5 points de densité par jour.

Après ce stade de fermentation s'ensuit des étapes de soutirage des lies grossières et fines (plusieurs fois), d'ajout de SO<sub>2</sub> et d'inertage, de clarification (plusieurs fois), avant la mise en bouteille. Les soutirages doivent permettre d'éliminer les levures, pollens, résidus, ... Tout en empêchant l'oxydation du liquide. Les clarifications, elles, servent à la clarté, la brillance et la limpidité de l'hydromel. Elles se font à l'aide de bentonite non active, qui correspond à une argile réhydratée à l'avance, introduite dans la préparation et brassée pendant 3 jours. Après un repos de 15 jours, il faut retirer la bentonite par soutirage. Avant la mise en bouteille, la filtration du liquide est requise. Puis finalement il est possible d'ajouter une étape d'enrichissement de la préparation avec du miel. En effet à ce moment l'hydromel est à environ 0% de sucres et il n'y a plus de levures, suite à la fermentation et aux soutirages. Pour avoir des sucres résiduels et selon le profil d'hydromel souhaité (sec ou sucré) on peut ajouter 5 à 60 g/L de miel.

Après ces semaines de travail, il est temps de mettre le précieux liquide en bouteille pour la vente !





Rédaction

Élodie DE MONDENARD

Bio 63

BIO MOTIVÉS DE LIMAGNES

## Approche technico-économique : jouer la transparence en Collectif.

**L**e collectif « Bio Motivés de Limagnes », composé de 12 céréaliers bio et 4 fermes bio-curieuses, s'est attaché pendant 3 années à construire les premières références technico-économiques sur des systèmes céréaliers bio en Limagnes. L'objectif est de démontrer qu'il est possible de cultiver en agriculture biologique, tout en maintenant une viabilité économique des fermes. Le tout dans un contexte territorial où moins de 5 % des surfaces en grandes Cultures sont labellisées AB. Pour ce faire un seul mot d'ordre : « la jouer collectif en toute transparence ».

C'est dans un climat de bienveillance, de confiance réciproque, et surtout d'envie de faire collectif, qu'a débuté ce travail en 2017, dès la labellisation du groupe en GIEE et groupe 30 000. Il a été entièrement co-construit avec l'ensemble des fermes impliquées, de la capitalisation des données au choix des indicateurs, jusqu'à l'écriture du document de synthèse. Le tout, orchestré par Bio 63, en partenariat avec l'Afocg 63, Association de Formation Collective à la Gestion.

Il n'est pas toujours simple de partager ses données technico-économiques... Peur de se dévoiler, peur du regard critique de ses pairs. Et pourtant, cette action a été une des

actions les plus fédératrices du groupe. Les producteurs ont eu beaucoup de plaisir à partager leurs données entre eux et à construire, ensemble, ces premières références locales.

**D'après Jean-Paul ONZON, formateur Afocg 63 :** « Partager ses données technico-économiques, c'est également partager ses stratégies, chacune liée au contexte professionnel et personnel de chacun. Les confronter à ses pairs permet de prendre du recul sur ses propres pratiques et d'effectuer, parfois, un réajustement pour l'année suivante. Enfin, dévoiler son mode de fonctionnement, c'est également apprendre à mieux se connaître en tant qu'humain, et c'est aussi ça, faire collectif. »

### . Mode de production

 **10** Fermes Bio

 **2** Fermes en conversion

### . Ateliers de production

 **8** Fermes Céréalières

 **4** Fermes en Polyculture élevage

### . Unité de Main d'Œuvre

 **1,5** UMO non salariée  
**0,4** UMO Salariée

### . Les surfaces en culture



**70** Hectares par ferme (de 37 à 130 ha)

**842** Hectares pour le projet total

### . Ateliers de transformation

 **4**  **2**  **5**  **1**

### . Circuits de commercialisation

**10/12** Réalisent de la vente directe

## • La Marge brute globale : un indicateur pertinent en Bio.

Le collectif a décidé de calculer la Marge brute globale annuelle à l'hectare hors PAC, c'est à dire pondérée par l'assolement. Cet indicateur permet une simulation la plus proche d'une marge brute à la rotation. En effet, en Agriculture Biologique, la diversité des cultures est nécessaire pour répondre aux enjeux agronomiques (fonctionnement du sol ; gestion de l'enherbement ; adaptation aux aléas climatiques). Des cultures dites secondaires sont donc introduites pour leurs bienfaits à moyen terme. La seule donnée « Marge brute par culture » n'est donc pas l'indicateur le plus pertinent. C'est bien la succession des espèces qui fait la rentabilité en bio.

Pourquoi une Marge brute ? Pour confronter la performance de production en s'affranchissant des investissements propres à chacun. En termes d'investissements, des stratégies différentes sont mises en place sur les fermes, et l'échantillon, composé de 12 fermes, ne permet pas de dédoubler des sous-catégories pour donner des résultats pertinents. C'est donc bien le résultat de la culture (rendement x le prix de commercialisation[1]) moins les charges opérationnelles liées à la culture (semences, fertilisation, assurance).

## • Référence en Limagne 2017-2019.

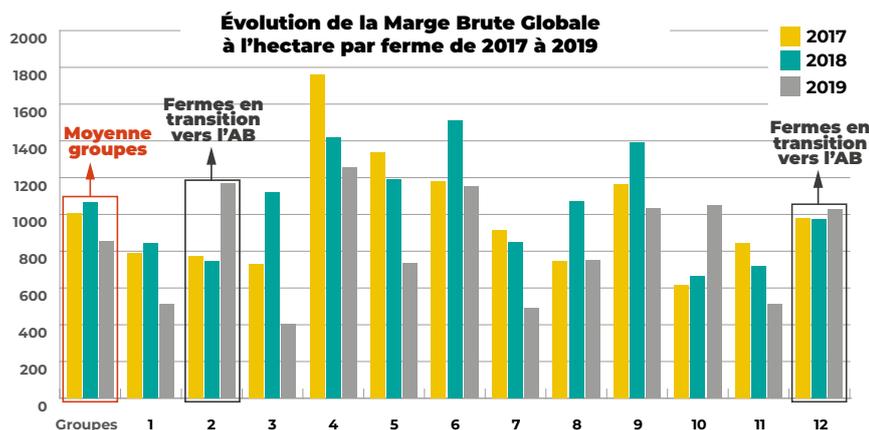
La marge brute (MB) globale moyenne du groupe en €/hectare est de :

	MB Globale Moy. (€/ha)	MB Min (€/ha)	MB Max (€/ha)	Nombre de ferme +/- 20%
2017	1 006	616	1 759	6 fermes entre 800 et 1200 (€/ha)
2018	1 068	664	1 509	6 fermes entre 850 et 1250 (€/ha)
2019	853	402	1 256	5 fermes entre 600 et 1000 (€/ha)

Il existe des écarts importants entre les fermes, jusqu'à 1000 €/ha de différence entre 2 fermes. Ces écarts peuvent s'expliquer principalement par des contextes pédoclimatiques différents, mais également par la sole de chaque culture sur la Surface Agricole Utile. La moyenne est plutôt bien représentative, car chaque année, les résultats pour la moitié des fermes du groupe sont compris dans les plus ou moins 20% autour de la moyenne groupe.

	Limagne Nord	Limagne Sud
2017	1 039	934
2018	1 069	1 014
2019	779	902

Les fermes de l'échantillon sont réparties géographiquement de manière équitable entre la Limagne Sud et la Limagne Nord (6 dans chaque zone). Cependant, malgré la différence de potentiel entre les deux zones, il n'existe pas d'écart significatif sur l'indicateur « marge brute globale ». Les résultats des cultures sont en général meilleurs en Limagne Nord (terres noires dominantes). Mais, les fermes situées dans des zones à moindre potentiel pédologique sont, la plupart du temps, en polyculture-élevage et bénéficient de la complémentarité agronomique « cultures annuelles-prairies-élevages ».



Comme par exemple, des retournements de prairies plus réguliers, l'apport d'effluents d'élevage « gratuits », des bilans azotés positifs qui permettent de maximiser les soles de cultures qui dégagent de bonnes marges (comme le blé).

Un quatuor de tête a, sur les 3 années étudiées, des marges brutes globales à l'hectare supérieures à 1100 €/ha. 2 d'entre elles sont des fermes céréalières en Limagne Nord sur des terrains à bons potentiels, et les 2 autres sont en Limagne Sud sur les contreforts, en polyculture-élevage bovin allaitant.

## Fermes en conversion

Au regard des résultats des 2 fermes en transition vers la bio pendant la durée du projet, il apparaît que la période de conversion peut économiquement bien se passer (sans enlever toutes les réflexions à mener, les investissements matériels à faire...) grâce à des rendements parfois supérieurs au Bio (reliquat azoté et gestion de l'enherbement facilité) et une valorisation correcte du C2 en attendant la valorisation Bio. Leurs marges brutes globales à l'hectare sont concordantes avec les résultats des autres fermes bio.

## Effet année ?

~ 2017, des semis d'automne très tardifs sans trop d'impacts sur la campagne :

La campagne 2017 est caractérisée par une pluviométrie supérieure aux Normales, et avec un épisode de précipitation notable en Novembre 2016 (+174mm), qui a contraint les producteurs à décaler leurs semis, et ce, parfois jusqu'en janvier 2017. Les semis ont été réalisés dans de bonnes conditions cependant.

Des résultats économiques tout à fait honnêtes pour la campagne 2017, avec une marge brute globale moyenne du groupe proche de 1000 €/ha.

~ 2018, une année plutôt dans la norme :

Au niveau climatique, 2018 est une année moins atypique. Elle se rapproche fortement des normales 1981-2010 que ce soit au niveau de la pluviométrie ou de la température moyenne.

Une marge brute globale moyenne du groupe légèrement au-dessus de la campagne 2017, qui atteint les 1070 €/ha.

~ 2019, une année de sécheresse très marquée :

Des faits marquants climatiques impactent la campagne 2019. A la fois, un

déficit hydrique important, la Limagne accuse un déficit de -35% (par rapport à la normale), et ce, dès l'automne 2018. De plus, des gels tardifs ainsi que des épisodes de grêle, se sont ajoutés aux difficultés hydriques, occasionnant de forts dégâts par endroit. Et encore, des coups de chauds importants (+3°C en juin et en juillet par rapport aux normales) ont impacté les cultures d'été ainsi que les prairiaux en pleine floraison.

Lors de la campagne 2019, 9 fermes sur 12 voient leur marge brute globale chuter. Et ce, de manière plus ou moins importante : 4 fermes, situées indépendamment en Limagne Nord ou Limagne Sud, passent en dessous de la barre des 550 €/ha. Soit environ -300 €/ha de marge pour chacune d'elles. Trois de ces fermes sont exclusivement céréaliers.

Une des fermes, située sur un secteur très impacté par le manque d'eau, plus que la moyenne qui est déjà de -35% à Aulnat, voit sa marge brute globale chuter de quasi -800 €/ha entre 2018 et 2019... L'impact du changement climatique questionne alors fortement la viabilité économique des fermes.

Dans ce contexte, 3 fermes ont néanmoins tiré leur épingle du jeu en stabilisant la marge brute globale au même niveau que 2019, voire en augmentant cette marge (+200 ou 400 €/ha).

→ C'est le cas des 2 fermes en première année de commercialisation 100% bio.

→ La troisième ferme a des terres très argileuses et hydromorphes : la sécheresse d'automne a permis un travail du sol dans de très bonnes conditions, la plante a alors bénéficié de toute la Réserve Utile du sol et de très bons rendements ont été réalisés (42 quintaux de moyenne en Blé).

#### • Résilience des fermes bio

Les marges brutes, sur notre échantillon, n'ont chuté que de 17% en moyenne (conséquence directe de la chute des rendements). L'impact de l'assurance a été très faible, car très peu de fermes sont assurées. Les fermes bio semblent assez résilientes aux aléas et aux à-coups climatiques. Différents choix techniques peuvent être mis en avant comme facilitant cette résilience : le choix des variétés pas seulement porté sur le potentiel de rendement, une Réserve Utile des sols maximisée liée à un fort taux de Matières Organiques actives, ou encore des objectifs de rendement moins importants.

#### • Indicateurs secondaires pour compléments

Dans un souci d'accompagner au mieux les projets de conversion à la Bio et de donner des éléments de chiffrage, l'indicateur « Marge brute par culture » a été retenu pour les cultures les plus implantées sur les fermes du collectif et en particulier les cultures indispensables comme les prairies temporaires (Luzerne ou Sainfoin ou Diversifiées) ou encore les cultures de printemps nécessaires à la bonne marche agronomique.

7 cultures ont fait l'objet d'un focus spécifique : Blé tendre, Maïs, Engrain, Orge, Tournesol, Luzerne et les Méteils, car correspondant aux cultures les plus représentées dans les assolements.

#### • Utilisation des données

Bien qu'au tout début des réflexions initiées, ces résultats apportent les premiers éléments techniques concernant la viabilité de fermes céréaliers en Limagnes en AB. Ces données sont nécessaires pour accompagner correctement les exploitations conventionnelles à une transition vers la Bio. Elles vont tout à fait dans le sens des enjeux actuels en apportant des clés pour répondre aux ambitions nationales du plan Ecophyto.

Ces données n'auront pas le temps de prendre la poussière. Elles sont d'ores et déjà réinjectées pour accompagner une nouvelle dynamique collective sur le territoire de la Limagne : le GIEE, Transition Zéro Phyto, également animé par Bio 63. Il est constitué de 10 fermes Néo-Bio ou Bio-Curieuses qui souhaitent avancer vers des pratiques Zéro Phyto ou conforter leur passage en Bio. Cette étude permettra d'accompagner plus précisément les réflexions technico-économiques de ces fermes, et de toutes celles qui voudraient rattraper la dynamique, vers un passage en Bio.

#### • Les suites

Le groupe souhaite poursuivre cette capitalisation de données technico-économiques qui n'a de sens que si elle est étudiée sur un pas de temps long, allant de pair avec celui d'une rotation Bio. L'objectif est donc de conserver les indicateurs choisis et de pouvoir les analyser en fonction des effets « année », analyse d'autant plus importante dans ce contexte de changement climatique très impactant en Limagnes. Les données pourront être confortées par l'arrivée de nouvelles fermes, et en particulier les fermes engagées dans le GIEE Transition Zéro Phyto.

D'autres paramètres seraient à étudier en parallèle. La grosse majorité des fermes du groupe transforme une partie de sa production et/ou la commercialise en circuits courts. Une approche du temps de travail en lien avec la valeur ajoutée paraît vraiment pertinente, à cette étape de développement des fermes du groupe. De plus, l'impact de l'introduction de nouvelles cultures (ex : légumes secs, oléagineux) pourrait être mis en évidence.

Le groupe a répondu à l'Appel à Projet 2021, GIEE reconnaissance, afin de pouvoir poursuivre le travail entamé

### FOCUS

**Thomas PANNETIER,**  
céréalier sur 75 ha à Ménérol

« En 2017, j'ai intégré le groupe GIEE-30000 Bio Motivés de Limagnes, car j'étais en réflexion vers un changement de pratiques sur ma ferme céréalière conduite jusqu'alors en conventionnel. Je pensais y trouver des informations, à la fois techniques et économiques, qui m'aideraient à étudier la faisabilité d'une conversion en Bio.

J'y ai finalement trouvé bien plus que cela ! En plus des informations technico-économiques, j'ai découvert un véritable réseau. J'ai tout de suite été intégré dans le collectif. J'apprécie beaucoup la transparence dans les échanges, le partage des réussites mais aussi des échecs de chacun. La bienveillance du groupe nous porte et nous permet de lever des freins techniques, mais également plus psychologiques, à la conversion.

J'ai apprécié particulièrement participer à l'élaboration de ces références technico-économiques, car les échanges sur le sujet permettent de découvrir les fermes dans leur ensemble, et de comprendre concrètement l'impact de telle ou telle stratégie mise en œuvre sur l'ensemble de l'atelier ou de la ferme. Tout est lié, et en Bio, cette vision globale est d'autant plus essentielle. Ces références locales m'ont permis aujourd'hui d'affiner mon projet de conversion, et je suis maintenant beaucoup plus serein à l'idée de poursuivre la conversion de mes terres en agriculture biologique. »



PUBLICITÉ

## Le besoin pour une prévision juste et efficace

Avez-vous déjà été frustré par une prévision météorologique incorrecte ? Certainement ! En effet, il est très difficile de prévoir le temps. Aujourd'hui, il est possible d'obtenir des prévisions météorologiques à partir de plusieurs sources, et toutes sont basées sur des modèles informatiques complexes. Ils prennent en compte des tonnes de données météorologiques, collectées par différents types d'appareils (station, radar, satellite, etc.), et appliquent des formules mathématiques pour anticiper le comportement de l'atmosphère. Il existe différents algorithmes pour simuler l'évolution d'une perturbation. Ces calculs fournissent une tendance pour une échelle géographique et un temps donné, et des variations dans les échelles génèrent plusieurs modèles de prévisions météorologiques. Dans ces modèles complexes, chaque information est importante. La situation actuelle de pandémie a eu, par exemple, un impact négatif sur la précision de certains modèles qui intègrent les relevés faits par les vols commerciaux. La question de mieux comprendre chaque modèle, pour fiabiliser ses décisions d'intervention en lien avec ces prévisions est donc plus que jamais d'actualité.

### • Modèles de prévisions météorologiques

La plupart des plateformes et sites de prévisions se base sur un seul modèle et seulement certains en proposent plusieurs. Comme chaque modèle se caractérise par un territoire couvert, une période de prévision, et un maillage géographique plus ou moins fin, il y a des avantages à pouvoir choisir un modèle selon sa localisation et son usage cultural.

Sencrop ayant pour mission de proposer aux agriculteurs les meilleurs outils pour faciliter leur prise de décision au quotidien, propose plusieurs modèles de prévisions météorologiques présents sur le marché afin de permettre un choix en toute confiance, et en fonction des cas d'usage de chacun. Après enquête auprès de ses utilisateurs, Sencrop a réalisé une sélection de modèles de prévision pour nourrir son application agro-météo à partir de la fin février 2021, en fonction de 3 critères principaux :

#### • La couverture du territoire

Chaque modèle météorologique simule l'évolution de l'atmosphère sur un territoire plus ou moins différent. Cette couverture territoriale peut correspondre à



une région, un pays, etc. Les modèles disponibles sont adoptés en fonction de la zone géographique de l'agriculteur.

#### • Résolution (temps et géographie)

Les modèles fournissent des prévisions plus ou moins précises (par km<sup>2</sup>) et plus ou moins longues - en jours. Il est intéressant de consulter différents modèles selon que l'on souhaite des prévisions à court ou à long terme.

#### • Popularité

Certains modèles sont plus ou moins privilégiés par les utilisateurs et les fournisseurs de services météorologiques parce qu'ils sont plus précis, à plus long terme, etc. Le multi-modèle permet de passer d'un modèle à l'autre au sein d'une même application.

#### • Choisissez le bon modèle pour un usage agricole optimisé!

Les agriculteurs, a fortiori en agriculture biologique, s'appuient sur des prévisions météorologiques allant jusqu'à 7 jours afin de planifier les activités de travail dans les parcelles. Par l'utilisation de doses réduites, intervenir au meilleur moment est prépondérant pour une efficacité optimale des traitements, le déclenchement des moyens de lutte antigel et une récolte à maturité.



Ainsi, à très court terme il convient de suivre la pluviométrie avec le radar des précipitations sur l'app Sencrop, et par exemple, suivre les prévisions de ARPEGE11, qui offre une visibilité sur 4 jours et un bon niveau de précision sur 11Km autour du point choisi. Pour une planification hebdomadaire, les modèles sur 7 jours comme meteoblue sont indiqués. Sencrop propose 7 modèles différents de prévision sur son app désormais, offrant à l'agriculteur la possibilité de choisir la prévision la plus adaptée à sa région et à son type d'usage.

Quel que soit le temps - soleil, vent, pluie ou neige - personne ne peut y échapper, mais avec des prévisions météorologiques fiables, chacun peut s'y préparer.

Pour aller encore plus loin, vous pouvez utiliser vos données météo pour alimenter des outils d'aide à la décision (OAD) : ils vous accompagnent dans la conduite de votre exploitation pour lutter contre les pressions sanitaires, améliorer l'efficacité de votre irrigation ou suivre les stades phénologiques !



**Du 26 Mai au 16 Juin**

pour tout achat d'une station Sencrop et de son abonnement annuel,

**50€** seront déduits de la facture.

Pour plus de renseignements:

Corentin Traub

corentin@sencrop.com

Tél : 06 13 85 17 72



LES PROJETS COLLECTIFS

## Ô Pré des Volcans, l'aventure de quatre fermes laitières bio du Puy-de-Dôme

Ô pré des volcans, c'est l'aventure de 4 fermes laitières bio du Puy-de-Dôme qui ont eu envie de mieux valoriser leur lait par la transformation fromagère et développer leur territoire grâce à la vente en circuits courts et à la création d'emplois locaux...

Damien, David, Fabien, Nicolas et Fabrice élèvent, sur 4 fermes différentes, des vaches laitières conduites en agriculture biologique.

Ensemble, ils ont décidé de se rassembler et de créer une fromagerie collective bio.

Leur projet a commencé en 2018. Dès le démarrage, les éleveurs ont sollicité Bio 63 pour être accompagnés dans la construction. Depuis maintenant 3 ans, l'association appuie le collectif dans l'ensemble des étapes de la création d'une fromagerie collective.

La première étape vers la construction du projet collectif a été de fédérer le groupe. Les éleveurs ont échangé sur leurs idées, leurs valeurs et visité les fermes de chacun, de manière à se questionner sur l'opportunité d'un atelier collectif.

En parallèle, le groupe a réalisé de nombreuses visites d'ateliers de transformation fromagère en région. Le partage d'expériences avec d'autres fromageries et d'autres collectifs leur a permis de mieux cerner les fonctionnements de cette activité de transformation et de dimensionner leur propre projet.

Assurément motivés par la création d'un atelier de transformation collectif, les éleveurs ont entamé la construction de leur projet. Pendant 2 ans, l'association Bio 63 a organisé plusieurs journées de formation pour leur permettre de prendre en main l'ensemble de la gestion de la fromagerie. Les éleveurs se sont formés à la construction d'un plan financier et d'un modèle économique,

aux statuts juridiques et à la gouvernance collective mais aussi à la technologie fromagère et aux équipements d'une fromagerie, etc...

Grâce à l'intervention d'experts dans ces différents domaines, les éleveurs ont pu déterminer collectivement le fonctionnement et les activités de la fromagerie. Ces choix ont également été guidés par les résultats de l'étude économique et de faisabilité, dont la construction a été accompagnée par Bio 63 et le CER France.

Depuis janvier 2021, la production de fromage a démarré dans l'atelier de transformation d'un des membres du collectif. L'atelier de Nicolas a été modifié pour réaliser de la transformation fromagère et ainsi démarrer les essais et les premières productions de fromages. Pour la transformation, deux salariés travaillent déjà avec eux sur cette fromagerie d'appoint.

Dans le mois à venir, les travaux de construction de la fromagerie collective vont démarrer dans le bâtiment situé à Nébouzat. L'atelier collectif permettra de transformer 250 000 litres de lait par an, qui seront commercialisés en circuits courts aux habitants, magasins bio et à la restauration collective du territoire. Les éleveurs souhaitent également créer une boutique attenante à la fromagerie pour pouvoir vendre en direct leurs fromages.

Le collectif a aujourd'hui hâte de faire découvrir leur fromage « Le Petit Mozart », un savoureux fromage à pâte molle !



TÉMOIGNAGE

## AlterMonts Genèse d'un projet à la fois dingue et tellement cohérent !

Rédaction  
Marianne PHILIT  
ARDAB

**Gautier Mazet** un des associés de la ferme du Valfleury témoigne du chemin parcouru.

### → Comment l'idée d'une fromagerie collective est venue ?

En 2015, Justine Lagrevol, l'animatrice du SIMA Coise a contacté plusieurs paysans de manière informelle pour les inciter à réfléchir à un système collectif de valorisation du lait avec cette idée : « on crée bien des CUMA, pourquoi pas une fromagerie ».

En 2016, la fin des quotas a engendré une crise du lait conventionnel et a interpellé plusieurs éleveurs bio : « et si ça arrivait en bio ? ». Certains ont réfléchi à comment gagner en résilience.

**Plusieurs paysans ont reparlé de l'idée de créer une fromagerie**, un noyau de 4 fermes s'est créé dont 3 certifiées bio. La quatrième ferme a été accompagnée pour démarrer une conversion à l'AB (formation et diagnostic de conversion).

### → Comment avez-vous été accompagnés dans votre réflexion ?

L'accompagnement global a été réalisé par Mickaël Berthollet de l'AFOGC Rhône Loire.

**~ 1e phase :** 6 mois de formations sur les valeurs humaines, apprendre à mieux se connaître, étudier la possibilité de travailler ensemble...

À l'issue de ces 6 mois le groupe s'est prononcé sur la suite. Tout le groupe a souhaité continuer la réflexion

**~ 2e phase :** réflexion plus opérationnelle : que faire et où ?

La décision de faire du fromage a été prise en 2016-2017. Le groupe a visité des coopératives, des ateliers de fabrication, a étudié leurs équipements, leurs organisations. En parallèle la recherche de locaux a été menée.

Le groupe choisit de fabriquer des fromages que l'on retrouve peu sur le territoire afin de ne pas rentrer en concurrence avec les collègues qui transforment sur leur ferme. L'idée est donc de faire en priorité un fromage de garde de 35-40kg nécessitant des installations plus conséquentes. La meule paysanne d'AlterMonts est née ! Le groupe, en découvrant le monde du fromage et ses contraintes réalise que ce fromage ne pourra se faire qu'avec un lait issu de vaches n'étant pas alimentées avec des aliments fermentés. Deux fromages se rajoutent donc à la gamme (tome et raclette) afin de pouvoir fabriquer toute

l'année. L'objectif étant tout de même d'augmenter la période de production de lait sans aliments fermentés. Ces 3 fromages sont obtenus avec du lait cru, valeur essentielle au groupe pour mettre en avant leur lait local lié au territoire.

Le groupe fonctionne avec plusieurs commissions : travaux, transformation...

**~ 3e phase :** les essais...

Ils ont été réalisés en mode « Start up » dans une ancienne laiterie, avec du matériel de location, par Christian Foilleret, un ancien fromager ! Ces différents essais ont permis de commencer à tester des recettes mais également de faire des rencontres avec les premiers metteurs en marché. Ils ont également permis de montrer l'importance et la complexité de l'affinage après plusieurs mésaventures dans différentes caves...

**~ 4e phase :** Le choix du nom... AlterMonts

Le groupe a été accompagné par un designer, plusieurs noms et chartes graphiques ont été proposés. Il a fallu beaucoup de discussion avant qu'AlterMonts soit choisi.

### → Comment s'est passée la recherche des locaux ?

Dans un premier temps, le groupe a recherché des locaux à réaménager. Plusieurs projets ont commencé à être étudiés mais n'ont pas abouti (PLU, assainissement...). Le groupe a donc pris la décision de construire un bâtiment.

Septembre 2019 : démarrage de la construction du bâtiment à St Denis sur Coise (69)

### → Quelle gamme produisez-vous ?

Du départ, 2 types de fromages de garde ont été choisis :

~ **La tome** : facile à mettre en place, pâte pressée non cuite avec 6 semaines d'affinage

~ **La meule** : pâte pressée cuite de 35 kg, 4 mois minimum d'affinage

Un troisième fromage a été sélectionné à la demande des metteurs en marché :

~ **La raclette** : pâte pressée non cuite, 7 semaines d'affinage.

### → Le recrutement du fromager a-t-il été un casse-tête ?

Une fois les premiers essais démarrés et les recettes validées, la construction de la fromagerie démarrée, il a fallu recruter un fromager !

Dès le début, ce point avait été identifié comme compliqué (les visites de fromageries notamment à Comté l'avaient montré) notamment pour un poste sur les Monts du Lyonnais (pas d'AOP sur ce secteur). Le recrutement a été lancé en octobre-novembre 2019.

Contre toute attente, un jeune fromager originaire des Monts du Lyonnais a postulé (fils d'éleveur qui avait arrêté la production laitière, il est heureux de contribuer à la valorisation du lait des Monts). Pour renforcer son expérience, il s'est formé dans des coop à Comté et raclette. C'est un gros pari pour l'équipe de confier un outil flambant neuf dans lequel 1 million d'euros a été investi, à un fromager si jeune. C'est stimulant pour les deux parties !

### → Comment se passe la commercialisation ?

Les associé(e)s ont choisi de ne se fermer aucune porte car la bio se développe chez tous les metteurs en marché et qu'il faut écouler des volumes. Mais la commercialisation ne se fait pas à n'importe quel prix et les conditions d'AlterMons doivent être respectées.

Le groupe cherche l'équilibre entre un grand nombre de petits metteurs en marchés lourds à gérer, et un gros qui prendrait beaucoup de volume et fragiliserait la structure.

### → Quelles ont été les difficultés rencontrées ?

Il y a eu parfois des moments compliqués, des désaccords, des décisions importantes à prendre... mais tout a toujours été géré au mieux grâce à l'accompagneur Mickaël. La gestion des facteurs humains était une priorité et cet appui extérieur a beaucoup aidé.

**Deux banques** ont été contactées et une seule a suivi. Cela a posé question au groupe surtout que c'est le refus qui est arrivé en premier !

**Le coût de l'assainissement** a été un gros souci. Les premiers devis étaient exorbitants ! Heureusement, l'un des associés a eu un contact alternatif qui a pu réaliser ce chantier à un prix compétitif.

**Le lancement de la production** a été délicat. Le groupe a choisi de partir sur du matériel d'occasion révisé. Il a fallu se faire la main, lancer l'affinage, puis arbitrer au quotidien entre poursuivre les affinages ou répondre à la demande... Les difficultés techniques sont résolues au fur et à mesure grâce à l'implication du fromager et des paysans pouvant être appuyés par des conseils techniques extérieurs (Christian Foillore, fromager de coopératives à Comté, un meilleur ouvrier de France...).

Les réflexions autour de la fromageabilité du lait amènent également beaucoup de questionnements sur les pratiques d'élevage. Des techniques ont changé, ou ont évolué mais il reste beaucoup à faire ! Pour cela, les éleveurs/éleveuses ont suivi des formations. De producteurs de lait, ils/elles sont passé(e)s à producteurs de lait à fromage !

**Le facteur temps** a aussi été un élément important à prendre en compte : chacun a des engagements divers, il est parfois nécessaire de dégager le temps nécessaire et aujourd'hui, le temps estimé pour la fromagerie est d'environ 1 à 1,5 jours minimum par semaine pour chaque associé(e). Pratiquement, chacun note les heures réalisées pour le compte d'AlterMons. Cela permet d'avoir un suivi, de quantifier cet engagement auprès des partenaires financiers, de rééquilibrer parfois et peut-être un jour de le rémunérer.

**Les difficultés ont permis au groupe**

**de gagner en maturité.** Le groupe a été un facteur de résolution des difficultés : parfois l'un a la solution ou apporte une ouverture, le groupe est un facteur de résilience !

### → Comment le groupe a-t-il évolué ?

Au début, les relations étaient professionnelles, maintenant nous sommes tous amis ! Un point super positif de ce projet est l'amitié qui s'est développée entre nous. Ces moments de rencontres permettent aussi de parler techniques culturelles, alimentation, soins alternatifs... C'est très stimulant !

### → Quelle est ta plus grande joie ?

Réponse instantanée de Gautier avec un grand sourire : « les premiers fromages qui sortent des caves et qu'on goûte ! Toutes les premières fois ont été de grands moments. »

### → Quels sont les projets d'AlterMons ?

Dans les prochains mois la fromagerie va monter en puissance sur les transformations. Aujourd'hui elle est sur un rythme d'environ 300.000l/an mais doit atteindre les 500.000l/an.

#### ~ Les objectifs :

**Continuer à faire des fromages qui plaisent** aux gens du territoire et les vendre localement.

**Rémunérer correctement le lait** des 4 fermes

**Embaucher un(e) aide fromager(e)** pour assurer l'affinage des fromages très chronophage (les associés aident à l'affinage plusieurs heures par semaine à tour de rôle)

POUR EN SAVOIR +



**ALTER  
MONTS**

FROMAGERIE BIOLOGIQUE  
& PAYSANNE  
DES MONTS DU LYONNAIS

[www.facebook.com/AlterMons](http://www.facebook.com/AlterMons)

# TOUS EN formation !

## AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

**1. INTÉGRER DES AGROFORESTERIES DANS SON SYSTÈME DE PRODUCTION POUR LE RENDRE PLUS RÉILIENT**

11 et 18 juin 2021

Aubière (63)

Contact :  
07 87 31 87 89  
romain.bio63@aurabio.org

**2. DÉCOUVRIR L'ARBORICULTURE BIOLOGIQUE DANS LE PIÉMONT ITALIEN**

28 et 29 juin 2021

Piémont (Italie)

Contact :  
06 30 42 06 96  
pauline-ardab@aurabio.org

**3. SE PASSER DES INTRANTS OENOLOGIQUES TOUT EN MAÎTRISANT SES VINIFICATIONS. VISITES DE CAVES CHEZ LES PARTICIPANTS**

22 et 23 juin 2020

Rhône et Loire

Contact :  
06 30 42 06 96  
pauline-ardab@aurabio.org

**4. SE PERFECTIONNER EN MARAÎCHAGE AB : BLANCHIMENT DES SERRES ET GESTION IRRIGATION, LES RAVAGEURS DU MOMENT.**

19 juillet 2021

Allier

Contact :  
06 09 98 26 46  
alexandre.barrier-guillot@aurabio.org

**5. SE PERFECTIONNER EN MARAÎCHAGE AB : BLANCHIMENT DES SERRES ET GESTION IRRIGATION, LES RAVAGEURS DU MOMENT.**

20 juillet 2021

Puy-de-Dôme

Contact :  
04 73 44 45 28  
priscille.bio63@aurabio.org

**6. LÉGUMES DE PLEIN-CHAMPS : ITINÉRAIRE TECHNIQUE DU CHOU ET DE L'OIGNON. ADAPTATION DU MATÉRIEL D'ÉLEVAGE ET GRANDE CULTURE À LA PRODUCTION DE LÉGUMES**

22 juillet 2021

Saint Pal en Chalencon (43)

Contact :  
07 61 22 10 57  
amelie.hauteloirebio@aurabio.org

**7. SE PERFECTIONNER EN MARAÎCHAGE AB : BLANCHIMENT DES SERRES ET GESTION IRRIGATION, LES RAVAGEURS DU MOMENT.**

26 juillet 2021

Cantal

Contact :  
04 71 45 55 74  
bio15@aurabio.org

**8. SE PERFECTIONNER EN MARAÎCHAGE AB : BLANCHIMENT DES SERRES ET GESTION IRRIGATION, LES RAVAGEURS DU MOMENT.**

Septembre 2021

Eurre (26)

Contact :  
06 80 90 78 37  
mcaudet@agribiodrome.fr

**9. METTRE EN PLACE SON ATELIER DE PRODUCTION DE FRUITS ROUGES BIO : QUE FAUT-IL PRENDRE EN COMPTE ?**

Septembre 2021

Rhône ou Loire

Contact :  
06 30 42 06 96  
pauline-ardab@aurabio.org

## BIOFIL

ficelle de tuteurage  
100% Compostable

Révolutionne la culture de la  
**TOMATE CONCOMBRE AUBERGINE POIVRON HARICOT TOMATE COCKTAIL**

- ✓ Maintient tous types de légumes
- ✓ Fil 100% cellulose compostable en bout de champ
- ✓ Plus besoin de séparer vos plants en fin de culture
- ✓ Aucun traitement contre les rongeurs & la corrosion

- ✓ Répond parfaitement aux exigences d'une agriculture moderne et soucieuse de son environnement
- ✓ Breveté et certifié depuis 2016

Textilose Curtas Technologies  
www.textilose-curtas.fr/biofil  
tel : 04 76 06 55 30

# → Contact des conseillers du réseau des agriculteurs biologiques d'Auvergne-Rhône-Alpes



● **FRAB AuRA** ●  
Les Agriculteurs **BIO** d'Auvergne-Rhône-Alpes

Siège administratif :  
INEED Rovaltain TGV,  
BP 11150 Alixan  
26958 Valence cedex 9

[contact@aurabio.org](mailto:contact@aurabio.org)  
Tél : 04 75 61 19 35

■ Coralie **PIREYRE**  
Fruits, PPAM, Maraîchage  
[coralie.pireyre@aurabio.org](mailto:coralie.pireyre@aurabio.org)  
Tél : 04 73 44 46 14

■ Alexandre **BARRIER GUILLOT**  
Conseiller Maraîchage Bio Auvergne  
[alexandre.barrier-guillot@aurabio.org](mailto:alexandre.barrier-guillot@aurabio.org)  
Tél : 06 09 98 26 46



● **Agribiodrôme** ●  
Les Agriculteurs **BIO** de la Drôme

Pôle Bio, Écosite du Val de Drôme,  
150 av. de Judée  
26400 Eure

[contact@agribiodrome.fr](mailto:contact@agribiodrome.fr)  
Tél : 04 75 25 99 75

■ Samuel **L'ORPHELIN**  
Maraîchage et Grandes Cultures  
[slorphelin@agribiodrome.fr](mailto:slorphelin@agribiodrome.fr)  
Tél : 06 31 69 98 25

■ Marine **PELHATRE**  
Arboriculture  
[mpelhatre@agribiodrome.fr](mailto:mpelhatre@agribiodrome.fr)  
Tél : 06 82 65 91 32

■ Julia **WRIGHT**  
Viticulture, PPAM et Apiculture  
[jwright@agribiodrome.fr](mailto:jwright@agribiodrome.fr)  
Tél : 06 98 42 36 80

■ Pierre **PELLISSIER**  
élevage  
[ppellissier@agribiodrome.fr](mailto:ppellissier@agribiodrome.fr)  
Tél : 06 31 69 96 46



● **Allier BIO** ●  
Les Agriculteurs **BIO** de l'Allier

9 place Félix Cornil  
03 300 Cusset

■ Julie **BOURY**, animatrice Allier  
[animation.allierbio@aurabio.org](mailto:animation.allierbio@aurabio.org)  
Tél : 06 62 71 06 51



● **ARDAB** ●  
Les Agriculteurs **BIO** de Rhône et Loire

Maison des agriculteurs  
BP 53 - 69 530 Brignais

[contact-ardab@aurabio.org](mailto:contact-ardab@aurabio.org)  
Tél : 04 72 31 59 99

■ Landry **DEVIN**  
Grandes Cultures et PPAM  
[gaelle-ardab@aurabio.org](mailto:gaelle-ardab@aurabio.org)  
Tél : 06 77 75 28 17

■ Marianne **PHILIP**  
Élevage et Apiculture  
[marianne-ardab@aurabio.org](mailto:marianne-ardab@aurabio.org)  
Tél : 06 77 75 10 07

■ Pauline **BONHOMME**  
Fruits, légumes et viticulture  
[pauline-ardab@aurabio.org](mailto:pauline-ardab@aurabio.org)  
Tél : 04 69 98 01 17

■ Pauline **THIBAUT**  
PPAM, viticulture, installation, élevage  
[pthibaut-ardab@aurabio.org](mailto:pthibaut-ardab@aurabio.org)  
06 69 34 11 70



● **Agri Bio Ardèche** ●  
Les Agriculteurs **BIO** d'Ardèche

AGRI BIO ARDÈCHE  
Bat MDG  
593 route des Blaches  
07 210 ALISSAS

T. 04 75 64 82 96  
[agribioardeche@aurabio.org](mailto:agribioardeche@aurabio.org)

■ Fleur **MOIROT** - chargée de mission  
Fruits, PPAM, viticulture et apiculture  
[fleur.moirot@agribio7.org](mailto:fleur.moirot@agribio7.org)  
Tél : 04 75 64 93 58

■ Rémi **MASQUELIER**  
Élevage et maraîchage  
[remi.masquelier@agribio7.org](mailto:remi.masquelier@agribio7.org)  
Tél : 04 75 64 92 08



● **Haute-Loire BIO** ●  
Les Agriculteurs **BIO** de Haute-Loire

Hôtel Interconsulaire  
2 rue de Prnaud  
43700 Coubron

[association.hauteloirebio@aurabio.org](mailto:association.hauteloirebio@aurabio.org)  
Tél : 04 71 02 07 18

■ Cloé **MONTCHER**  
Élevage et Apiculture  
[cloe.hauteloirebio@aurabio.org](mailto:cloe.hauteloirebio@aurabio.org)  
Tél : 07 83 70 68 10

■ Julie **GRIGNION**  
Grandes cultures  
[cultures.hauteloirebio@aurabio.org](mailto:cultures.hauteloirebio@aurabio.org)  
07 69 84 43 84



● **ADABio** ●  
Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,  
la Savoie et la Haute-Savoie

95 route des Soudanières  
01250 Ceyzeriat

Tél : 04 74 30 69 92

■ Rémi **COLOMB**  
Maraîchage **dept. 01 & 38**  
[technique.pv3801@adabio.com](mailto:technique.pv3801@adabio.com)  
Tél : 06 21 69 09 97

■ Céline **VENOT**  
Maraîchage **dept. 73 & 74**  
Arboriculture et petits fruits  
[technique.pv7374@gmail.com](mailto:technique.pv7374@gmail.com)  
Tél : 06 12 92 10 42

■ Julie **VINAY**  
Viticulture, Apiculture, PPAM  
[technique.viti@adabio.com](mailto:technique.viti@adabio.com)  
Tél : 06 26 54 42 37

■ Eve **GENTIL**  
Polyculture Élevage **dept. 73 & 74**  
[technique.pa7374@adabio.com](mailto:technique.pa7374@adabio.com)  
Tél : 06 21 69 09 80

■ David **STEPHANY**  
Polyculture Élevage **dept. 01**  
[technique.pa01@adabio.com](mailto:technique.pa01@adabio.com)  
Tél : 06 21 69 09 71

■ Michel **CHEVALLIER**  
Polyculture Élevage **dept. 01**  
[appuitech.pa01@adabio.com](mailto:appuitech.pa01@adabio.com)

■ Charlotte **DOR**  
Polyculture Élevage **dept. 38**  
[technique.pa38@adabio.com](mailto:technique.pa38@adabio.com)  
Tél : 06 26 54 31 71

[forum.adabio.com](http://forum.adabio.com)



● **BIO 63** ●  
Les Agriculteurs **BIO** du Puy-de-Dôme

11 allée Pierre de Fermat,  
BP 70007  
63171 Aubière Cedex

Tél : 04.73.44.45.28

■ Élodie **DE MONDENARD**  
Grandes Cultures  
[elodie.bio63@aurabio.org](mailto:elodie.bio63@aurabio.org)  
Tél : 06 87 10 85 39

■ Marie **REDON**  
Élevage et Apiculture  
[marie.bio63@aurabio.org](mailto:marie.bio63@aurabio.org)  
Tél : 06 07 11 36 84

■ Romain **COULON**  
Grandes Cultures  
[romain.bio63@aurabio.org](mailto:romain.bio63@aurabio.org)  
Tél : 07 87 31 87 89

■ Priscille **GELLY**  
Maraîchage, fruits, PPAM et viticulture  
04 73 44 45 28  
[priscille.bio63@aurabio.org](mailto:priscille.bio63@aurabio.org)

■ Solenn **BRIOUDE**  
Volailles  
07 89 41 88 75  
[solenn.bio63@aurabio.org](mailto:solenn.bio63@aurabio.org)



● **BIO 15** ●  
L'Agriculture **BIO** du Cantal

Rue du 139ème RI,  
BP 239  
15002 Aurillac Cedex

Tél : 04.71.45.55.74.

■ Lise **FABRIÈS**  
animatrice Cantal  
[bio15@aurabio.org](mailto:bio15@aurabio.org)

Avec le soutien de :



[www.aurabio.org](http://www.aurabio.org)