

la Luciole

Bulletin des pratiques **bio** en Auvergne-Rhône-Alpes

N°38
Printemps
2023



ÉLEVAGE

La valorisation
de la viande bio
locale dans les
différents circuits
de distribution

Pages 22-23

PETITS FRUITS

Voyages d'études
au carrefour des
préoccupations des
groupes du réseau

Pages 14-18

FILIÈRES

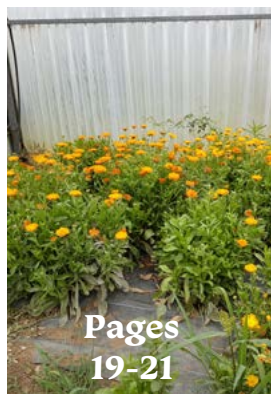
Les femmes aussi
aiment la bière !
Développement de
la filière brassicole
bio locale

Pages 24-29

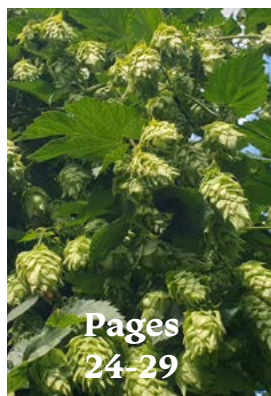
SOMMAIRE



Pages
12-13



Pages
19-21



Pages
24-29

ACTUALITÉS NATIONALES

Pages 4-5

■

ACTUALITÉS RÉGIONALES

Pages 6-7

■

ACTUALITÉS DÉPARTEMENTALES

Pages 8-11

■

TECHNIQUE VITICULTURE

L'énergie animale, force motrice pour le Beaujolais

Pages 12-13

■

TECHNIQUE PETITS FRUITS

Voyage d'étude au carrefour des préoccupations des groupes du réseau

Pages 14-18

■

TECHNIQUE MARAÎCHAGE

Biodiversité fonctionnelle en maraîchage sous abris

Pages 19-21

■

TECHNIQUES ÉLEVAGE

La valorisation de la viande bio locale dans les différents circuits de distribution

Pages 22-23

■

FILIÈRES

Les femmes aussi, aiment la bière !

Pages 24-29

Label FNAB, un label de plus ?

Page 30

Conjoncture et commercialisation des fermes bio

Page 31

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

- **Directeur de la publication :** Nathanaël JACQUART
- **Coordination générale :** Alice ODOUL
- **Maquette et Mise en page :** Atelier Doppio
- **Rédaction :** Nathanaël Jacquart, Alice Odoul, Solenn Brioude, Marie Poisson, Lise Fabriès, Raphaël Jacquin, Clémentine Hussenot, Nicolas Molinier, Philippe Métral, Pierre Martini, Jean-Louis Cannelle, Brieg Clodore, Fleur Moiro, Pauline Bonhomme, Myriam Desanlis, Pierre Lasne, Bastien Boissonnier, Anne Haegelin, Elodie de Mondenard, Yanis Essaoudi-Carra.
- **Crédits photos :** Réseau GAB - FRAB AuRA sauf mention contraire

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, Agribio Rhône&Loire, 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 :



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



AGENCE DE L'EAU
ADOUR-GARONNE
ÉTABLISSEMENT PUBLIC DU MINISTÈRE
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

www.aurabio.org

L'ÉDITO

Pour mieux répondre aux enjeux de la Bio et de l'agriculture dans notre société, après 1 an de séminaire de restructuration, nous avons décidé de modifier la structure régionale et l'ensemble du réseau.

FAIRE RESEAU ces 2 mots ont l'air banal, mais notre action n'a de sens que si nos structures départementales, régionale et nationale sont en

réseau, c'est à dire, se soutiennent, mutualisent des moyens, des actions et de la communication. Vous qui êtes adhérents à Agribio Rhône&Loire, l'ADABio, Bio 63, Haute-Loire Bio, Agribio-drôme, Bio 15, Agri Bio Ardèche ou à Allier Bio, sachez que vous pouvez vous impliquer dans l'une des nouvelles commissions du réseau ! Rejoignez-les pour vous exprimer sur une thématique qui vous tient à cœur ! Depuis janvier 2023, les statuts de la FRAB AuRA ont été modifiés pour que ces nouvelles instances soient officiellement reconnues et qu'elles puissent donner des orientations politiques, au réseau GAB – FRAB AuRA. Chacune de ces commissions sera représentée, par l'un de ses membres, au sein du Conseil Stratégique (CS) de la FRAB AuRA. Elles seront également en lien avec les commissions nationales correspondantes animées par la FNAB, pour participer aux réflexions et aux décisions à l'échelle nationale.

Les commissions se réunissent 2 à 3 fois par an environ, généralement en format visio-conférence, et sont constituées d'agriculteurs.rices adhérents.es accompagnés par des salariés.es des GAB et de la FRAB AuRA. Elles ont commencé à se réunir et les recrutements sont toujours ouverts. Nous avons besoin de vous !

Vous souhaitez faire avancer collectivement votre filière bio ? Faire réseau ? Construire des positions régionales ? impulser des actions opérationnelles ? Ces commissions sont ouvertes à l'ensemble des adhérents.es. C'est une nouvelle façon de s'impliquer dans le réseau, sur un sujet qui vous anime. Il n'y a pas de prérequis, la porte est ouverte et nous progresserons ensemble. Si vous souhaitez faire une demande pour intégrer une commission, contactez un animateur.rice.*

Il y a 2 types de commissions : les commissions filières et les commissions transversales. Les commissions filières sont pour l'instant au nombre de 4 et nous pourrions en créer d'autres au fur et à mesure des besoins. Ce sont des lieux pour faire remonter les difficultés des agriculteurs.rices, afin de mettre en place des actions pour mieux les appuyer.

Les commissions mettent l'accent sur les thématiques et objectifs suivants :

Commission filière bovins et ovins viandes : les leviers d'adaptation face aux changements climatiques, les filières et la commercialisation (équilibre matière, communication, construction des prix), la santé animale et le bien-être animal en AB et les aspects réglementaires..

Commission filière volailles (chair et pondeuse) : accompagner les petits élevages de volailles bio face à la biosécurité et l'influenza aviaire ainsi que la construction de filières locales de poulettes bio et soutenir la présence d'outil d'abattage et de découpe locaux, adaptés aux éleveurs en circuits courts.

Commission filière Bovins lait : suivi de la filière régionale, poursuite des actions entamées en 2022, actions de communication sur le lait bio.

Commission filière légumes : suivi de la filière régionale, mercoriale, expérimentation, recensement des besoins et actions faites en région.

Commission Environnement (eau / climat / biodiversité / énergie) : économiser l'eau, s'adapter à la sécheresse, favoriser la biodiversité naturelle et cultivée, améliorer la fertilité du sol.

Commission Alimentation : Sécurité sociale de l'alimentation, accessibilité alimentaire

Commission Label FNAB : labellisation de filières territoriales et sur la brique équitable, la communication et le développement de partenariats ainsi que continuer le travail sur les futurs briques bien-être animal et climat.

Commission futurs bio : renforcer notre reconnaissance en tant que structures légitimes dans l'accompagnement aux projets d'installation, accompagner les installations et les transmissions de fermes bio ; favoriser le renouvellement des générations agricoles ; former les futurs agriculteurs.rices et salariés-es agricoles à l'AB ; développer l'AB par le levier des conversions.

Pour le développement de l'AB sociale, préservant le climat et la biodiversité, chacun doit se mobiliser, comme vous l'êtes sur vos fermes tous les jours pour produire notre alimentation saine.

Merci pour votre engagement quotidien.



Nathanaël **JACQUART**,
Président
FRAB AuRA

COMMISSION	* LES ANIMATEURS.RICES
Bovins et ovins viandes	Anne Haegelin de la FRAB AuRA (06 09 11 06 40) Marie Redon de Bio 63 (06 07 11 36 84)
Bovins lait	Yanis Essaoudi-Carra de la FRAB AuRA (06 16 23 43 39) Marianne Philit d'Agribio Rhône&Loire (06 77 75 10 07)
Légumes	Alexandre Barrier-Guillot de la FRAB AURA (06 09 98 26 46)
Volailles	Solenn Brioude de Bio 63 (07 89 41 88 75) Pierre Pellissier d'Agribiodrôme (06 31 69 96 46)
Environnement	Myriam Desanlis de la FRAB AuRA (06 23 60 66 51) Marjorie Guegan de l'ADABio (06 26 54 41 11)
Alimentation	Clothilde Caron de l'ADABio (06 26 54 37 85) Marie Carré d'Agribiodrôme (07 79 55 76 52)
Label FNAB	Yanis Essaoudi-Carra de la FRAB AuRA (06 16 23 43 39) Fabrice Thevenoux d'Allier Bio (06 62 71 06 51)
Futurs Bio	Alice Odoul de la FRAB AuRA (06 46 45 98 53) Cloé Montcher de Haute-Loire Bio (07 83 70 68 18)



Baromètre Agence bio des producteurs.rices bio :

L'Agence BIO met en place une étude pour donner la parole aux producteurs et productrices sur leur état d'esprit, leurs motivations, les difficultés rencontrées ou les besoins identifiés dans leur activité bio. La semaine du 11 avril un lien a été envoyé de la part de l'Agence BIO sur vos boîtes mails, vous invitant à répondre à ce questionnaire. **Prenez 20 mn pour vous faire entendre.** Les informations recueillies dans ce questionnaire resteront strictement confidentielles. Les résultats statistiques seront publiés le 21 et 22 septembre lors du salon professionnel Tech&Bio dans la Drôme avec un dispositif presse spécial. Nous comptons sur vous pour réussir ce coup d'essai et pérenniser ce baromètre. L'Agence bio.

POUR ALLER PLUS LOIN :

Une plaquette récapitulative des gains et des combats syndicaux de la FNAB en 2022 est disponible.

Pour la recevoir, contacter votre GAB.

Actualités nationales

Le label HVE trompe le consommateur, la justice doit l'interdire

Alors que le gouvernement vient de modifier à la marge le référentiel du label agricole « Haute Valeur Environnementale » (HVE), le Conseil d'Etat a été saisi, pour faire reconnaître la tromperie du consommateur qui dure depuis plus de 10 ans et y mettre un terme, par le collectif composé de : la FNAB, UFC-Que Choisir, Générations Futures, Agir Pour l'Environnement, le Synabio, Bio consom'acteurs et Réseau Environnement Santé.

• Le label HVE est contraire au droit français depuis 2011

La loi française indique depuis 2011 que le label HVE doit récompenser des modes de production censés être particulièrement respectueux de l'environnement. Des études ont démontré que le contenu du label HVE n'était pas plus exigeant que la moyenne des pratiques agricoles françaises. La révision du référentiel en 2022, ayant pour but affiché de le rendre soi-disant plus exigeant, n'a pas amélioré la performance environnementale du label (d'après le rapport de l'Office Français de la Biodiversité). Notamment le respect des règles environnementales de base de la Politique Agricole Commune n'est pas exigé, mais plus grave, l'utilisation d'intrants chimiques comme des engrais et pesticides de synthèse particulièrement néfastes pour l'environnement ou pour la santé humaine reste autorisée ! Ainsi, des aliments ayant été produits avec des substances perturbatrices du système endocrinien, pouvant être cancérigènes, mutagènes et reprotoxiques possibles ou des produits polluants des eaux, ou ayant des effets délétères pour la biodiversité restent autorisés. Plutôt étrange pour une mention qui prétend être de Haute Valeur Environnementale.

• La justice doit faire cesser la tromperie du consommateur

L'analyse juridique demandée par le collectif à un cabinet d'avocats montre que le label HVE représente une tromperie du consommateur dans la mesure où la promesse d'excellence environnementale sous-entendue par le nom du label et exigée dans la loi n'est toujours pas remplie par le nouveau référentiel. Tout soutien de l'Etat à des allégations commerciales mensongères qui brouillent la perception du consommateur doit cesser immédiatement, estime le collectif.

Source : FNAB. Voir le communiqué de presse complet dans l'espace Presse du site www.fnab.org

S'installer en AB :

• Dans quelles régions fera-t-il bon s'installer en bio en 2023 ? Le classement de la FNAB

Au rythme actuel, 1/3 des fermes françaises auront disparu d'ici la fin du quinquennat d'Emmanuel Macron. La politique d'installation agricole doit être remise entièrement à plat dans toutes ses dimensions : enseignement et formation agricole ; accompagnement et aides à l'installation ; accès au foncier. L'Etat a déjà décidé de déléguer aux Conseils régionaux, à partir de début 2023, la gestion des aides directes à l'installation, notamment de la « Dotation Jeune Agriculteur », mesure centrale du dispositif. La FNAB a travaillé à recenser les décisions de la totalité des Conseils régionaux du territoire métropolitain afin d'offrir aux futur.es installé.es un panorama de ce que sera le soutien direct à l'installation en agriculture biologique.

• L'agriculture biologique comme réponse au renouvellement générationnel agricole :

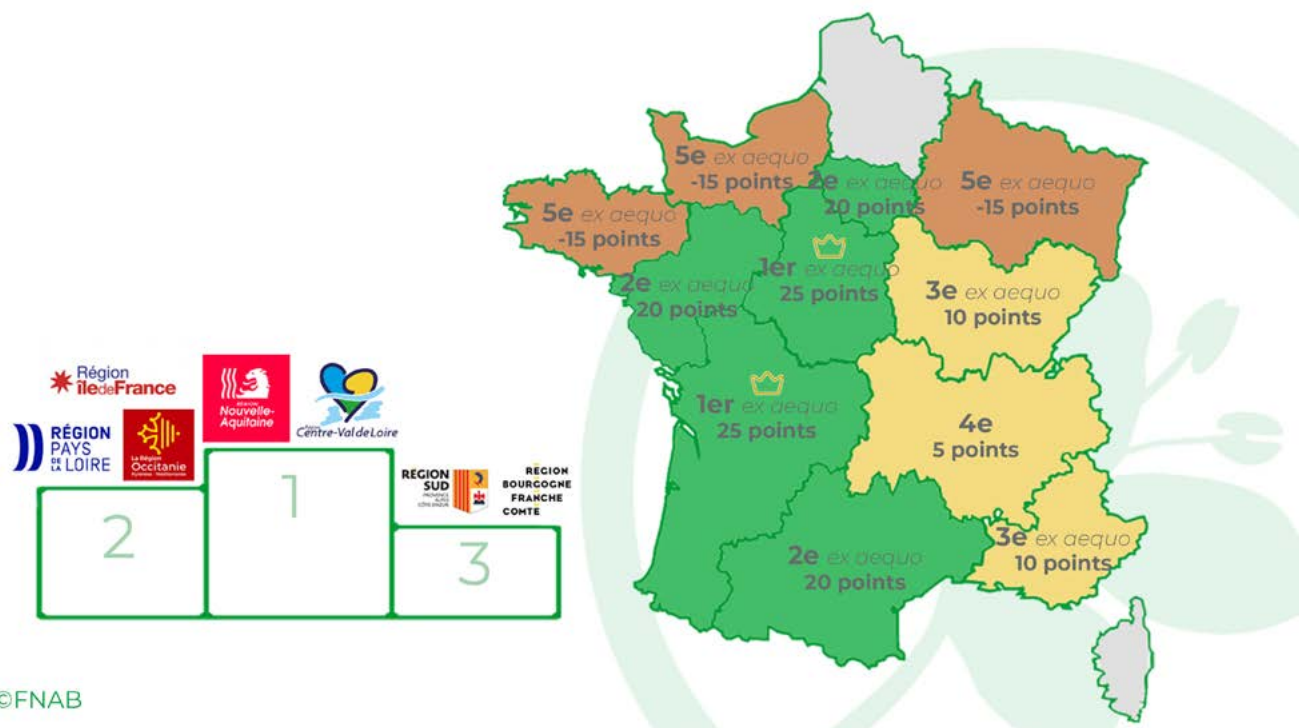
200 000 fermes doivent changer de main d'ici quatre ans « on voit déjà dans les chiffres de l'installation, ce ne sont pas les fils et filles de paysans qui reprendront les fermes, le gros des porteurs de projet aujourd'hui ne sont pas issus du milieu agricole » explique Alan Testard, secrétaire national installation-transmission à la FNAB. « Ces futur-e-s installé-e-s choisissent majoritairement la Bio pour les avantages environnementaux, économiques et sociaux qu'elle représente. Les régions qui ne soutiennent ni l'agriculture biologique ni les repreneurs non issus du milieu agricole n'ont pas encore compris ce que sera l'avenir agricole de la France » termine Alan Testard.

Si 5 régions affirment ou réaffirment une vision forte sur la place de l'agriculture biologique dans le renouvellement des générations agricoles, trois au contraire sont en net recul par rapport à ce qui existait avant.

Source : FNAB. Voir le communiqué de presse complet dans l'espace Presse du site www.fnab.org

Dotation Jeune Agriculteur

Dans quelle région fera-t-il bon s'installer ?



- Pacte-Loi d'Orientation Agricole : la consultation est lancée !

Alice **ODOUL**
Frab AuRA

Dans le classement ci-dessus, réalisé par la FNAB en juillet dernier, Auvergne-Rhône-Alpes était la 8^{ème} région sur les 11 étudiées. Elle a été classée au 4^{ème} rang, sachant que plusieurs régions se sont retrouvées ex-aequo sur le podium.

La concertation concernant la loi d'orientation et d'avenir agricole a été lancée, en février 2023. Cette loi a pour « ambition d'assurer le renouvellement des générations, et de mobiliser ce renouvellement pour accélérer l'adaptation face au changement climatique et la transition agroécologique ». Cette concertation est réalisée à la fois au niveau national et au niveau régional. « En Auvergne-Rhône-Alpes, elle est co-pilotée par la Préfète de Région, le Président du Conseil Régional et le Président de la Chambre Régionale d'Agriculture ». Le réseau GAB – FRAB AuRA, ainsi que le réseau Celevar – Impact ont été invités à participer aux réunions, qui se sont déroulées de février à avril. Les groupes de travail ont porté sur les thématiques suivantes « orientation et formation », « installation et transmission » et « Adaptation et transition face au changement climatique ».

Les priorités pour la FNAB sont les suivantes, sur l'installation-transmission et l'enseignement agricole :

- ~ **Soutenir et faciliter** les installations en bio
- ~ **Assurer le maintien des terres bio en bio** lors des transmissions
- ~ Faire de la transmission le moment de la **transition des fermes**
- ~ **Un module sur la bio obligatoire** dans toutes les formations
- ~ Proposer systématiquement **des stages sur des fermes bio**
- ~ **Intégrer la formation continue dans le temps de travail** des enseignants, dont des formations sur l'AB et la transition écologique

S'IMPLIQUER

Si vous souhaitez contribuer à cette concertation ou être tenu informés contactez les animatrices de la commission Futurs bio du réseau GAB FRAB AuRA :

alice.odoul@aurabio.org
cloe.hauteloirebio@aurabio.org

Le développement de l'Agriculture biologique porté par les installations

En Auvergne-Rhône-Alpes, l'agriculture biologique poursuit son développement. C'est une bonne nouvelle pour l'environnement, car ce mode de production est respectueux de la biodiversité, des sols et de la qualité de l'eau et de l'air, et une bonne nouvelle pour les consommateurs, qui ont accès à des aliments bio et locaux grâce aux fermes bio de notre région et aux filières de proximité. Tandis que les conversions à l'AB ralentissent, les dynamiques d'installation sont bien présentes.

• L'AB est fortement représentée au sein des installations :

En Auvergne-Rhône-Alpes, l'AB représentait 40 % des installations aidées (DJA, en 2021 d'après le CRIT) et 15,6 % du total des exploitations agricoles régionales (Agence bio, en 2021). Les installations non aidées sont malheureusement pas documentées. L'AB est très fréquemment envisagée par les candidats à l'installation en agriculture.

• En agriculture biologique : des exploitants plus jeunes qui pratiquent davantage les circuits courts :

La différence d'âge est nette, entre les exploitants des fermes bio et les autres fermes de la région, d'après le recensement agricole de 2020, analysé par « agreste Auvergne-Rhône-Alpes ». Les agriculteurs bio sont plus jeunes, et plus récemment installés, que la moyenne. De plus, les installations hors cadre familial sont plus fréquentes en bio. Cela indique que le label AB améliore l'attractivité du métier. (Voir graphique 1 et 2)

• Le label AB : un atout pour la transmission des fermes

L'agriculture biologique se démarque en cette époque de renouvellement des générations, les fermes bio ont un meilleur taux de reprise. (Voir graphique 3)

• Le développement de l'agriculture biologique porté par les productions végétales

L'agriculture est particulièrement bien représentée en Auvergne-Rhône-Alpes au sein des exploitations spécialisées dans les légumes, les fruits, les volailles, en polyculture-polyélevage ou en viticulture. C'est également au sein de ces productions que l'agriculture biologique s'est fortement développée entre 2010 et 2020. (Voir graphique 4)

Depuis, en 2021 et en 2022, le développement a été porté principalement par des exploitations tournées vers les fruits, les légumes, les plantes aromatiques et médicinales (PPAM) ou la viticulture. (Voir graphique 5)

• En 2022, un ralentissement est visible pour les bovins, la viticulture et les grandes cultures :

~ Concernant les bovins, la catégorie de productions la plus présente dans la région, le nombre de nouveaux engagements en bio est faible. Les conversions ont ralenti mais le nombre d'installations bio se maintient.

~ En viticulture, le nombre de nouveaux engagements en bio est élevé. La dynamique de conversions a ralenti et le nombre d'installation s'est maintenu.

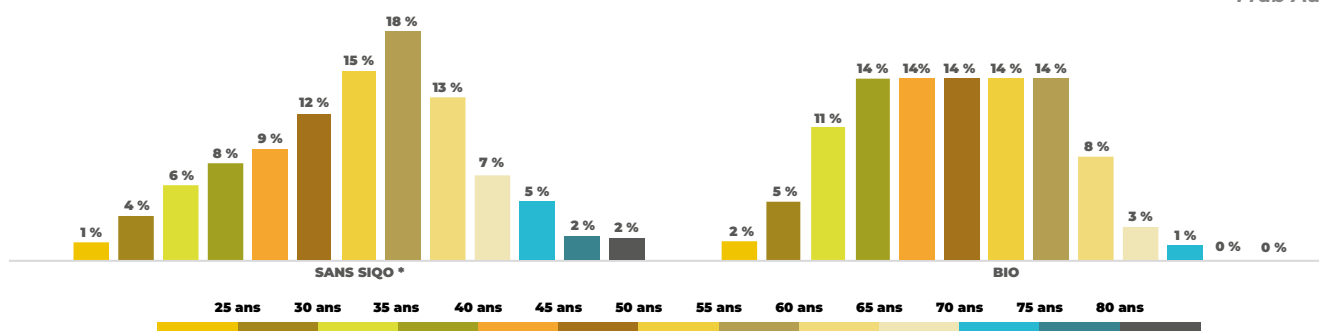
~ Les grandes cultures connaissent un ralentissement du nombre de conversions et une augmentation du nombre d'installations directement en bio.

Les fruits montrent également un ralentissement du nombre de conversions et une augmentation du nombre d'installations en bio.

Il est primordial d'accompagner au mieux les porteurs de projet en agriculture biologique et les futurs cédants. De plus l'accompagnement à la conversion se poursuit, en 2022 et en 2023. Le nombre de conversions baisse mais les GAB et les Chambres départementales d'agriculture sont toujours sollicités par des agriculteurs conventionnels souhaitant s'informer sur l'AB et potentiellement passer en bio à l'avenir. Les associations du réseau GAB – FRAB AuRA sont aux côtés des agriculteurs. rices bio dans leurs projets tout au long de leur carrière. Elles souhaitent œuvrer à la consolidation et à la création de débouchés rémunérateurs pour les produits biologiques de notre région et soutiennent les agriculteurs face aux difficultés économiques rencontrées actuellement.

↓ GRAPHIQUE 1 : Répartition des exploitants agricoles en Auvergne-Rhône-Alpes en 2020 par classe d'âge.
Source : Agreste - Recensement agricole 2020 - traitement FRAB AuRA

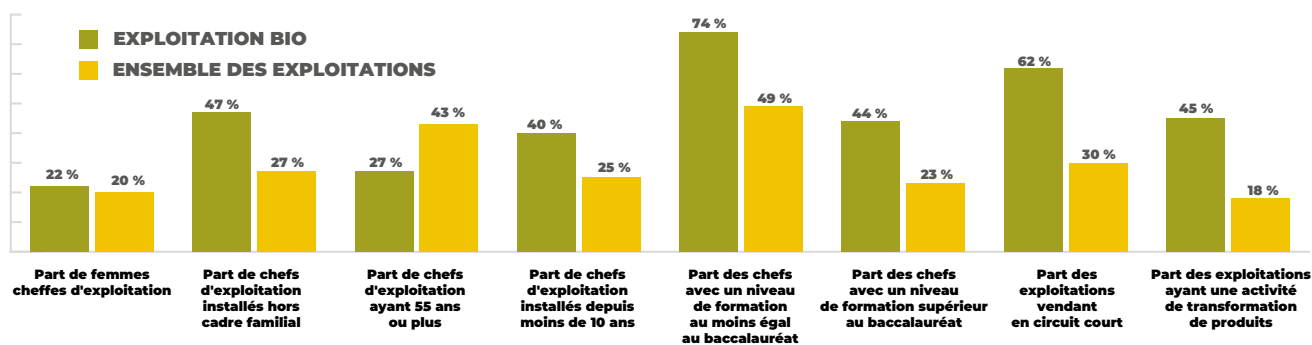
Alice **ODOUL**
Frab AuRA



* SIQO : Exploitations en agriculture conventionnelle sans signe officiel de qualité et d'origine : IGP, AOP, AOC, Label Rouge ni AB.

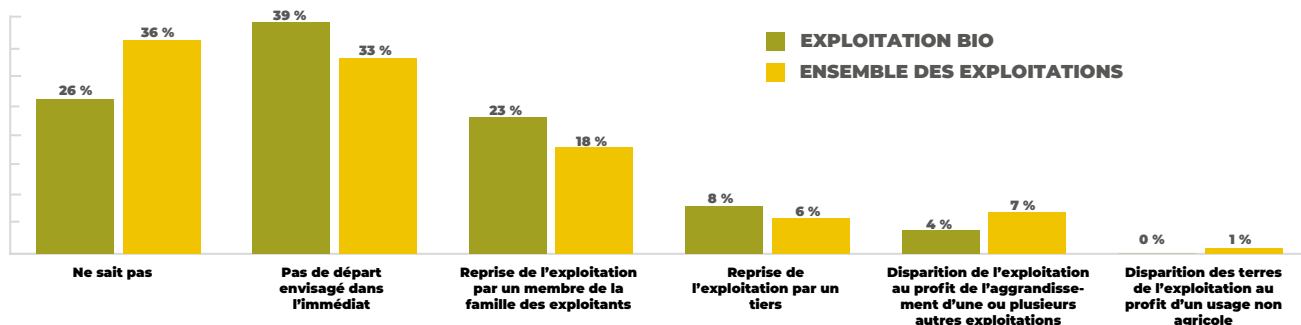
↓ GRAPHIQUE 2 : Spécificités des exploitations bio par rapport à l'ensemble des exploitations régionales

Source : Agreste - Recensement agricole 2020 - traitement FRAB AuRA



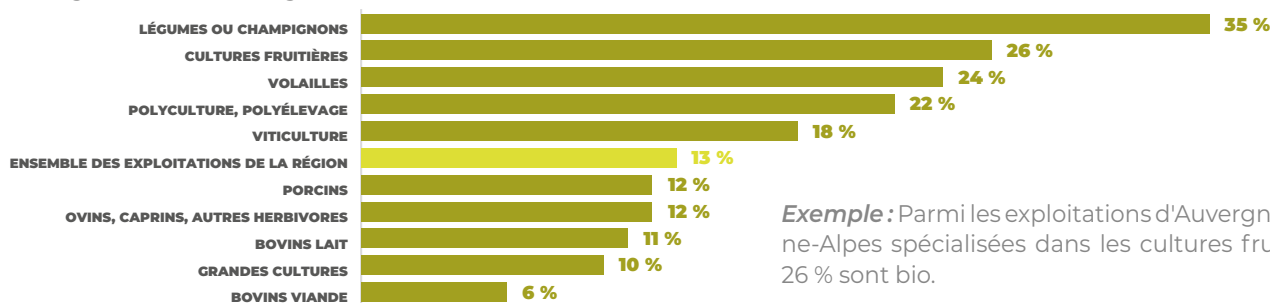
↓ GRAPHIQUE 3 : Devenir envisagé dans trois ans des exploitations avec au moins un exploitant ayant plus de 60 ans, en Auvergne-Rhône-Alpes

Source : Agreste - Recensement agricole 2020 - traitement FRAB AuRA.



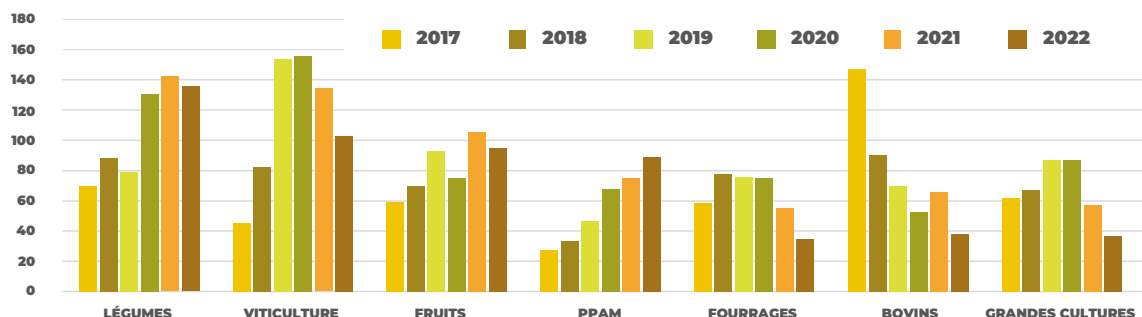
↓ GRAPHIQUE 4 : Part des exploitations agricoles d'Auvergne-Rhône-Alpes engagées en agriculture biologique pour chacune des spécialisations (en %)

Source : Agreste - Recensement agricole 2020 - traitement FRAB AuRA



↓ GRAPHIQUE 5 : Nombre de fermes nouvellement engagées en bio, par an et par production principale, en Auvergne-Rhône-Alpes

Source : données des notifications Agence bio – Traitement FRAB AuRA (indicateur : date de premier engagement en AB). Sélection des orientations technico-économiques les plus fréquentes.



PUY-DE-DÔME . BIO 63

Bio 63 accompagne les fermes bio

Mieux connaître ses coûts de revient : un atout pour mieux définir une juste rémunération de son travail et bien communiquer à ses clients !

A l'automne 2022, Bio 63 a organisé, avec la FRAB AuRA, la première formation Améliorer la gestion de sa ferme par la maîtrise de l'outil prix de revient. Une dizaine de fermes a appris à maîtriser cet outil, développé par la FNAB et Richard Laizeau, agriculteur bio en Vendée. Cette grille de calcul personnalisée permet aux producteurs de les guider dans leur choix de gestion et de commercialisation sur le long terme.

En effet, l'outil prix de revient permet de connaître ses coûts de revient par produit et ainsi améliorer ses pratiques pour optimiser ses coûts de production et fixer des prix de vente rémunérateurs. L'outil intègre le temps de travail et permet à chacun.e de définir la rémunération qui lui semble juste. Enfin, la grille intègre de manière précise, les investissements et charges de chaque production.

La formation collective a permis aux fermes de partager leurs pratiques et leurs argumentaires

notamment sur les bienfaits de l'agriculture biologique. En complément, chaque ferme participante a été accompagnée individuellement par une animatrice technique pour l'utilisation de l'outil.

Certaines fermes ont suivi la formation sur le prix de revient dans le cadre de leur démarche d'obtention du Label FNAB. En effet, la maîtrise des coûts de production et la juste rémunération des producteurs sont des enjeux importants défendus par Bio 63 et font partie des critères sociaux du label FNAB.

Pour accompagner toutes les fermes bio intéressées, Bio 63 organise de nouvelles formations prix de revient en 2023 : les dates sont à retrouver dans notre catalogue de formation.

CONTACTEZ NOUS POUR VOUS INSCRIRE :

07 89 41 88 75

Solenn **BRIOUDE**
Animatrice Circuits courts
Bio 63

HAUTE-LOIRE . Haute-Loire Biologique

Haute-Loire Bio désosse les enjeux des abattoirs de proximité

Le Conseil d'Administration d'HLBIO a validé que l'association s'implique pour désosser les enjeux autour de l'abattage de proximité et faire bouillonner les idées.

Le département de la Haute-Loire est plutôt bien pourvu en abattoirs et en ateliers de découpe bovins-ovins contrairement à d'autres territoires. Ces outils de proximité sont reconnus par les éleveurs, certains sont en phase de modernisation mais leur équilibre reste fragile.

Néanmoins, les éleveurs locaux s'interrogent sur plusieurs points : quels aménagements seraient possibles dans les projets de modernisation des abattoirs pour améliorer le bien-être des animaux ? Le maillage territorial est-il optimal pour limiter le déplacement et le stress des animaux (en transport et bouverie notamment) ? Quelles solutions mettre en place face à l'absence d'outils d'abattage de volailles ? Quelle est l'efficacité des outils en place ? Quelle serait la pertinence d'outils d'abattage mobiles au regard des équipements en place ? Les questions mijotent et de nouvelles sortiront peut-être des toques.

Le sujet est naissant sur le département mais la matière a déjà été « moulignée » par de nombreux partenaires (réseau Confédération Paysanne,

AALVIE ...). Des outils d'abattage à la ferme et/ou de proximité ont déjà été testés sur d'autres territoires (Drôme, Pays de la Loire, Normandie ...) avec l'aval des services de l'Etat. Parallèlement, la réglementation évolue sur l'abattage à la ferme d'animaux non transportables.

Il s'agira de s'imprégner de ces expériences et de faire vivre les discussions en Haute-Loire pour « engraisser » la matière grise. S'intéresser à la question des abattoirs de proximité doit permettre de faciliter les installations en élevage, de dynamiser les filières viandes bio, d'impliquer les territoires dans ces réflexions (PAT notamment), de favoriser la bien-traitance des animaux et le respect du lien affectif éleveur-se-animal, d'assurer une cohérence entre les conditions de vie des animaux et la mise en œuvre de leur abattage, de refaire du lien entre éleveurs et consommateurs soucieux de la fin des animaux... A suivre dès ce début d'année.

Renseignement auprès de Cécile CARCELLE

CANTAL . BIO 15

- De nombreux rendez-vous en ce début d'année

Lise **FABRIÈS**
Bio 15

L'année 2022 s'est terminée avec les journées sur la santé animale, avec les techniques alternatives. 2023 a démarré avec plusieurs actions :

- ~ Produire des céréales bio pour l'alimentation humaine : blé, orge brassicole Journées les 2 et 3 mars en Chataigneraie et en Planèze ;
- ~ Planter des haies fruitières et/ou un verger dans sa ferme ▶ secteur Aurillac - en avril ;
- ~ Produire du lait tout foins, Bio et AOP pour une meilleure valorisation ▶ Chataigneraie - en avril ;
- ~ Journées techniques légumes bio – légumes de plein champs et/ou maraîchage diversifié ▶ 24 avril, 10 juillet, 03 octobre et 28 novembre ;
- ~ Rédaction et diffusion de la carte des bonnes adresses bio ▶ inscription jusqu'au 10 mars
- ~ Diffusion du catalogue des produits bio du Cantal pour la restauration collective ▶ printemps 2023
- ~ L'Assemblée Générale de Bio15 a été annulée et reportée à une date ultérieure.

ALLIER . Allier Bio

Une belle année 2022 pour Allier Bio, malgré le contexte national

L'année 2022 a été synonyme de renouveau pour l'Association Allier Bio. Sous l'impulsion d'un conseil d'administration renouvelé et dynamique, avec le concours précieux de notre cheville ouvrière, Fabrice Thévenoux, animateur, le développement de la bio et la défense de ses intérêts a résonné sur le Bourbonnais. Des axes de travail essentiels ont été explorés : développement des circuits courts, communication grand public, développement de filières, rencontres techniques, mise en relation entre producteurs, transformateurs et distributeurs, introduction de produits bio et locaux en restauration collective...

Le conseil d'administration compte désormais 15 membres et un nouveau bureau :

Co-Présidents : Christophe BLANCHET, Sébastien FAYARD et Fabrice LANDRE

Secrétaire : Diane DIZIAIN

Trésorier : Arnaud FOURNIER

Trésorier adjoint : Philippe LAFARGE

Allier Bio s'est investi dans la restructuration du réseau régional autour de la FRAB Aura et des GAB, profitant pleinement du dynamisme, des mutualisations et actions partagées. Des commissions régionales thématiques sont désormais ouvertes à l'ensemble des adhérents. Au niveau national, la FNAB mène un combat quotidien pour vous représenter et vous défendre. Elle a obtenu de belles victoires en 2022 : valorisation du crédit d'impôt bio, obtention d'une campagne de promotion sur l'AB à hauteur d'un million d'euros et reconnaissance au sein de la prochaine PAC de l'activité des maraîchers/producteurs petits fruits et d'un éco-régime spécifique à hauteur de 110 € par hectare. Alors que le gouvernement français voulait placer les labels AB et HVE sur un pied d'égalité, et même si les 145€/ha demandés par la FNAB n'ont pas été atteints, c'est un premier pas vers une vraie rémunération des Services Environnementaux rendus par l'AB, l'un des principaux objectifs de notre réseau.

Mais cette belle dynamique associative est malheureusement ternie par un contexte morose : guerre en Ukraine, inflation, baisse de la consommation bio... Après plusieurs années de forte croissance, notre agriculture est aujourd'hui confrontée à des difficultés conjoncturelles : notre capacité de résilience et notre solidarité nous aideront à y faire face.

Nous tenons à remercier les adhérents pour votre soutien en 2022 et nous vous encourageons à le poursuivre et à l'amplifier auprès de vos collègues : vous êtes les ambassadeurs de notre réseau et comptons sur vous !!

Le conseil d'administration d'Allier Bio

RHÔNE-LOIRE . AGRIBIO RHÔNE & LOIRE

Lancement de notre site web !

Créé en 1986 pour développer l'agriculture biologique, AGRIBIO Rhône et Loire (ex. ARDAB) est le réseau des agriculteurs bio de Rhône & Loire.

Présent depuis quelques temps sur les réseaux sociaux, il nous manquait un outil apportant une visibilité après de l'ensemble des acteurs avec lesquels nous travaillons.

Nous avons conçu ce site internet pour présenter nos actions et notre réseau, et pour répondre aux attentes spécifiques de chacun : agriculteurs, consommateurs, transformateurs, restaurateurs et distributeurs, acteurs associatifs, enseignants, élus, partenaires...

Vous y retrouvez, bien sûr, l'annuaire des formations, le guide des bonnes adresses bio, des informations sur nos événements, des ressources adaptées à chaque cible, etc.

Nous espérons qu'il vous sera utile et qu'il vous donnera envie de nous rejoindre pour le développement de l'agriculture biologique sur nos territoires.



Raphaël **JACQUIN**
AGRIBIO RHÔNE & LOIRE

N'hésitez pas à relayer l'info. Bonne visite !

ARDÈCHE . Agri Bio Ardèche

Séminaire Viticulture et Changement Climatique



Le séminaire « Viticulture et Changement Climatique » organisé par Agri Bio Ardèche s'est déroulé le 5 décembre à Privas. Ce projet, financé par la Région, l'Agence de l'Eau RMC et la fondation Léa Nature, a permis de regrouper une cinquantaine de viticulteurs pour échanger ensemble sur cette thématique actuelle du changement climatique.

Durant cette journée, de nombreux intervenants ont pris la parole pour apporter leur expertise :

→ **Benjamin BOIS** – Centre de Recherches de Climatologie (Lab. Biogéosciences) / Institut Universitaire de la Vigne et du Vin / Université de Bourgogne : Etat des lieux de la viticulture dans un contexte de changement climatique et perspectives d'avenir

→ **Fabien LEDUC et Emmanuel GAGNEPAIN** SARL Vineconseils – Terroirist, l'empreinte de vos terroirs : Retour sur les expérimentations menées en Ardèche avec Agri Bio Ardèche.

→ **Nathalie OLLAT**, UMR « Ecophysiologie et génomique fonctionnelle de la Vigne », ISVV-INRAE Bordeaux : Choix du matériel végétal, cépages et porte-greffes face aux enjeux de demain

→ **Alexandre BOUYER**, Les Pépinières BOYER - Pépinières viticole agro-écologique située dans le Vaucluse : Quel plant de vigne pour répondre aux enjeux de demain

→ **Romain DAMIANO**, Château d'Aigueville : Viticulture et changement climatique : retour d'expérience (Agroforesterie, Engrais vert...)

Un compte-rendu sera disponible prochainement, et l'expérimentation sur le terrain continue encore en 2023 !

Clémentine **HUSSENOT**
Agri Bio Ardèche

DRÔME . Agribiodrôme

Un conseil d'administration et une équipe au travail !

Le Conseil d'Administration (CA) et l'équipe d'Agribiodrôme travaillent depuis cet hiver aux actions à mettre en place ou accompagner sur deux grandes thématiques complexes et d'actualité :

→ **L'accessibilité pour toutes et tous à une alimentation saine et de qualité** (au travers notamment de la Sécurité Sociale de l'Alimentation-SSA)

→ **et la préservation de la ressource en eau**, volet quantitatif.

Lors du CA de décembre, Mathieu, maraîcher à Dieulefit, nous a partagé l'expérimentation SSA menée sur leur territoire à plusieurs producteurs.trices bio et un fournisseur AB.

Le 19 janvier, ce sont deux hydrogéologues et un représentant du Syndicat mixte de la rivière Drôme

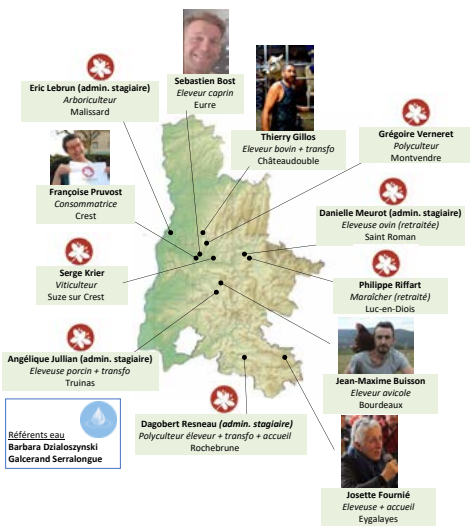
qui viendront nourrir les débats, en présence du CA, de l'équipe technique d'AB26 et de paysans adhérents à l'association et la représentant dans

des instances locales de l'eau. Notre objectif, rédiger notre position sur le tournant indispensable que doit prendre la gestion et le partage de l'eau sur nos différents bassins versants, et le rôle de l'AB dans cette transformation.

Les instances de réflexions et de travail d'Agribiodrôme sont aujourd'hui des lieux pédagogiques de débat et de positionnement. Cela se concrétise ensuite par l'investissement des paysannes et paysans vous représentant localement et par les actions menées avec vous par les chargé.e.s de mission de l'association.

Le 17 mars dernier, une cinquantaine de paysans et paysannes bio, de financeurs et de partenaires techniques ont fait la 36ème Assemblée Générale d'Agribiodrôme.

Nous avons notamment débattu des réalités et enjeux de connaissance pour les paysans bio et des nécessités d'investissements dans les instances de l'eau à travers le cas du SAGE Vallée de la Drôme.



Nicolas **MOLINIER**
Agribiodrôme

AIN ■ ISÈRE ■ SAVOIE ■ HAUTE-SAVOIE . ADABio

10 années d'engagement au service du GAB !

Pour Philippe en ce début d'année, voici venu le moment de laisser sa place autour de la table du conseil d'administration et de faire le bilan de ses 10 années passées à co-gérer l'ADABio.

Quelle richesse apporte le bénévolat ! Dans nos sociétés trop marchandes, donner un peu de son précieux temps fait du bien. Bien sûr qu'il est difficile de laisser son ouvrage quotidien, la mauvaise conscience nous culpabilise, mais moi je reviens surtout le bol d'air qu'apporte ce pas de côté permis par notre statut de travailleur indépendant ou de chef.fe d'exploitation.

La vie d'une association forte d'une douzaine de salariés n'est pas un long fleuve tranquille, continuellement il faut veiller, nourrir, ferrailler pour que l'eau arrive au moulin. Elle est inévitablement ponctuée de belles et de moins bonnes périodes.

Aujourd'hui, j'ai le sentiment que l'ADABio est en forme, l'équipe est forte et motivée, le travail de structuration porte ces fruits, même s'il y a encore beaucoup à faire et qu'il faut toujours rester vigilant. Les idées ne manquent pas et l'on aimerait faire encore plus.

En adhérent, en participant aux rendez-vous, en donnant de votre précieux temps, vous faites exister l'ADABio et vous permettez à celles et ceux qui y travaillent d'orienter leurs actions pour répondre au mieux à nos besoins, producteurs et productrices bio, et aux enjeux qui nous animent.

À nous, adhérent.es, de mettre à profit ce bel outil de travail pour maintenir et développer une agriculture biologique encore trop souvent brocardée.

Philippe **METRAL**
Co-Président

TECHNIQUE

VITI- CULTURE

TRACTION ANIMALE

L'énergie animale, force motrice pour le Beaujolais

Agribio Rhône et Loire accompagne un groupe de plus en plus nombreux de vigneron·nes qui s'intéressent et se perfectionnent à la traction animale en viticulture. Au cours des 7 dernières années, deux rendez-vous annuels incontournables autour des formations de Jean-Louis Cannelle (CERRTA) ont vu défiler plus de 150 stagiaires d'horizons différents. Les dernières sessions ont même accueilli de nouvelles productions : maraîchage, grandes cultures, petits fruits, ... Autour de ces temps forts, d'autres moments de rencontres ont été initiés par les paysan·nes pour échanger autour des techniques de menage, de l'éthologie, du soin de l'animal ou de l'auto-construction de matériel adapté à l'énergie animale, grâce aux formations de l'Atelier Paysan.

En outre, le Beaujolais accueille plusieurs projets pour évaluer, scientifiquement ou quantitativement, l'impact de cette pratique sur le duo cheval-vigneron, le sol mais aussi l'environnement. C'est le cas du projet Caract'équivigne (chez les vigneron·nes J. Merle et S. Henriot – voir encadré plus bas) mais aussi des bilans carbone réalisés lors l'accompagnement du groupe DEPHY Viti Bio en Beaujolais (chez O. Renard).

De nouveaux projets verront même peut être le jour : CUMA toutes production pour le partage de chevaux et de matériel, voyages d'études dans d'autres régions viticoles qui utilisent l'énergie animale et pourquoi pas une petite version du glorieux Trait'Stival en Beaujolais !

• Projet Caract'équivigne

Grâce à son projet Caract'équivigne, l'institut français du cheval et de l'équitation (IFCE), en partenariat avec l'Institut français de la vigne et du vin (IFV), cherche à acquérir des données et références techniques sur les itinéraires de désherbage par traction animale en contraste avec des itinéraires mécaniques réalisés au tracteur.

Fort d'un réseau national de 15 domaines travaillant avec un équidé de travail, les équipes de l'IFCE vont regarder aux travers de différentes mesures l'effort qu'engendre le buttage et le décavaillonnage sur le cheval mais également sur le meneur sur 2 parcelles contrastées sur chacun des domaines. L'IFV regardera les impacts de ces pratiques sur les composantes du sol et son état général ainsi que sur la dynamique de repousse des adventices et la possible sélection de flore.

Coordinatrices : Clémence **BENEZET** (IFCE), Mélissa **MERDY** (IFV)

Rédaction : Pierre **MARTINI** (IFV Beaujolais Jura Savoie)

Petit mémo des rendez-vous annuels :

Printemps – Beaujolais :
2 jours de pratique à la
traction en viticulture

Été – Jura : Démonstra-
tion, matériel et outils au
Trait'Stival

Hiver – Jura : 2-3 jours
d'initiation et de per-
fectionnement avec les
chevaux du CERRTA

• RÉAGISSONS, URGENCE

Il y a encore peu de temps, seules quelques voix s'élevaient contre la croissance infernale globale, contre les systèmes agricoles et industriels destructeurs. On se disait : ce n'est que quelques écolos qui dramatisent.

Aujourd'hui, il ne se passe pas un jour sans que les experts de l'ONU ne tirent la sonnette d'alarme sur le drame qui se profile, qui est là : le changement climatique et tout ce qui va en découler en cascade (réfugiés climatiques, crise alimentaires, ...).

Les changements ne sont jamais venus des classes supérieures. Nous sommes paysans, maraîchers, vigneron·s, parce que nous aimons la terre, notre pays. De plus, nous sommes aux premières loges pour savoir que ce n'est plus comme hier. Les climatologues savent que si rien ne change, le climat de Lyon en 2035, sera celui de Casablanca.



↑ Test bêche pour observer et qualifier l'impact de la traction sur la structuration et la vie des sols

Pour la terre, pour nos enfants, nos petits-enfants, ouvrons les yeux et réagissons, avec tous les moyens à notre portée.

Avec l'agronomie, l'utilisation de l'énergie animale est un des moyens pour le paysan d'inverser les choses. Nous avons toujours l'habitude de voir midi à notre porte, pourtant, au niveau mondial, pour 1,3 milliards de paysans :

- **430 millions** utilisent l'énergie animale
- **35 millions** utilisent les tracteurs
- **Les autres 795 millions** n'utilisent que leurs bras

L'énergie animale utilisée correspond à 6 millions de tonnes de pétrole (Vandana Shiva, 2012).

En un siècle, à $\frac{1}{4}$ de l'humanité, nous avons consommé la majeure partie des ressources pétrolières les plus faciles à extraire.

En plus d'être la seule source d'énergie, renouvelable à l'infini, paysanne et mobile (Deny Fady), la traction animale nous

permet de nous émanciper des technologies qui aliènent le paysan et orientent l'agriculture. Elle est une réponse vers l'acquisition de la souveraineté technologique.

Plusieurs études (initiatives privées pour la plupart), prouvent la différence fondamentale entre la motorisation et l'utilisation de l'animal sur la vie du sol. Une des dernières, en Bourgogne, a eu lieu au domaine Pataille, où une parcelle a été conduite en miroir avec moitié tracteur et moitié cheval avec les mêmes façons et sur 6 années. Les résultats sont spectaculaires.

Il est évident que pour y arriver, l'utilisation du cheval ne doit pas imiter le tracteur. Nous devons penser différemment notre relation au sol, aux végétaux et à notre produit. Une démarche collective, une mise en réseau est fondamentale.

Néanmoins, utiliser la traction animale est une démarche forte et instantanée pour diminuer notre impact sur notre terre et retrouver l'harmonie.

Le combat est aussi politique car malgré le nombre de paysans utilisant l'animal, cette énergie n'est pas encore reconnue comme énergie renouvelable au niveau européen et mondial.

Par ailleurs, plus nous serons à l'utiliser, plus les constructeurs de matériels nous aideront à apporter des réponses aux nouvelles façons de cultiver, dans ce changement climatique.

Pour l'intérêt de tous, il ne fait plus de doutes que c'est une folie de continuer la promotion d'une mécanisation sans fin, de plus en plus complexe et coûteuse. Pour freiner cette démente, l'énergie animale est un excellent ... cheval de bataille (Stéphane Galais, paysan en Bretagne).

L'avenir est plus que jamais entre nos mains, et c'est tout de suite qu'il faut réagir.

Rédaction

Jean-Louis **CANNELLE**
(Paysan et formateur au CERRTA)

Paroles de vigneron·nes

Nathalie BANNES – stage pratique d'avril 2022



C'est encore le petit matin lorsque nous arrivons chez Raphaël Saint Cyr à Lachassagne. Nous sommes heureux de ce rendez-vous annuel. Venus en force, la plupart des vigneron·nes sont accompagnés de chevaux. Alors, dans ce jour qui commence, s'élèvent les hennissements et cliquent les sabots.

Voici le premier stage de l'année qui se profile. Jean-Louis Cannelle vient depuis des années dans le beaujolais nous apporter son savoir animal. Le groupe se meut, s'agrandit, se resserre, s'ouvre aux curieux, aux fonceurs et aux acharnés. Effectivement, faire le choix d'accueillir des chevaux de travail, dans notre vignoble où notre monoculture a parfois fait table rase aux animaux, n'est pas chose aisée. S'inscrire à nouveau dans l'utilisation de l'énergie animale n'est pas un retour en arrière, bien au contraire. A mes yeux, c'est un choix précieux et politique. Semé d'embuche, parfois compliqué notamment dû aux lacunes du savoir vivre avec des bêtes.

On entame la formation par la théorie. Mais écouter Jean-Louis c'est ouvrir une encyclopédie sur l'histoire de l'utilisation du cheval de trait, une véritable conférence sur l'agriculture paysanne.

Puis, nous avons habillé nos chevaux. Nous réajustons les harnais, essayons du matériel, réglons les soucis rencontrés dans les vignes. Nous partageons nos retours et expériences sur les charrues chinées ou achetées neuves que nous utilisons. Sur quel type de sol et quels réglages les rendent-elles optimums.

Les plus capés accompagnent les novices. En tout petit groupe, parfois en duo, afin de permettre aux stagiaires de se familiariser avec le cheval, ce qui facilite la prise de parole, d'oser poser des questions et de s'essayer au menage sans

angoisse.

Pendant que certains des chevaux travaillaient dans les vignes, d'autres étaient attelés à un char Suisse. Oui, parce que nos chevaux peuvent aussi nous déplacer ! Ainsi, nous couvrons les diverses utilisations de nos partenaires. Cette activité a été animée par Vincent Sappez, le « styliste équin ». C'est souvent lui qui habille nos chevaux pour leur offrir le plus grand confort possible dans leur travail, des harnais et des colliers haute-couture !

Par ailleurs, nous avons eu la chance d'avoir avec nous un vétérinaire, Virgile, qui nous a orienté sur les soins et l'alimentation de nos chevaux en passant par les maladies les plus fréquentes chez eux. Ce n'est pas un tracteur garé sous hangar, nos compagnons de travail méritent une surveillance quotidienne.

Évidemment, la famille Saint Cyr nous a accueilli avec gaïeté et générosité. Et, comme d'habitude lors de ces stages de traction animale, nous n'avons pas eu soif !

Grégoire HOPPENOT



La formation traction animale organisée par Agribio Rhône & Loire m'a fait prendre conscience de la complexité de cette pratique. Mais m'a également confirmé dans ma volonté d'approfondir ce sujet pour pratiquer sur mon exploitation dès l'année prochaine.

Nicolas CHYDERIOTIS

Une formation très intéressante qui a bien alterné théorie et pratique. La présence d'un vétérinaire équin et d'un bourrelier a été un vrai plus.

Rédaction : Brieg **CLODORE** Chargé de mission viticulture
Ingénieur Réseau **DEPHY** – Viticulture Bio en Beaujolais



VOYAGE D'ÉTUDE

↑ Le groupe

Rédaction

Myriam **DESANLIS**
FRAB AuRA

Pauline **BONHOMME**
Agribio Rhône et Loire

Fleur **MOIROT**
Agribio Ardèche

Un voyage d'étude au carrefour des préoccupations des groupes petits fruits du réseau

Une vingtaine de producteurs issus des groupes d'échanges animés par AGRIBIO Rhône&Loire, AGRIBIO Ardèche et la FRAB AURA ont participé à ce déplacement dans le Cantal et en Nouvelle Aquitaine :

- ➔ **GIEE – Groupe petits fruits rouges :** Adaptation et gestion agro écologique en petits fruits de pleine terre pour sécuriser l'autonomie des fermes dans un contexte de changement climatique
- ➔ **Emergence GIEE :** Adaptation et lutte contre le changement climatique en petits fruits en Auvergne : des techniques et des aménagements de fermes pour plus de résilience
- ➔ **Groupe DEPHY FERME :** Framboise & Myrtille

Les enseignements ont été riches tant sur les échanges entre les groupes, qu'à travers les visites sur place. La création et la multiplication variétale en fraisiers AB a été abordée avec la

visite de la station INVENIO et la pépinière de Mr Chirent, plants de fraisiers d'Auvergne. Nous avons pu découvrir les techniques très intéressantes utilisées chez Mr Chirent, et constaté la difficulté de faire apparaître l'intérêt des producteurs bio dans le process de création variétale en fraise avec l'influence forte de la production hors sol.

La visite du GAEC des Délices a permis de faire un focus sur les techniques de production de fraises bio, puis le groupe Myrtille accompagné par la FREDON Nouvelle Aquitaine a pu partager quelques résultats et nous avons pu observer les plantations sur le terrain.

• Retour sur 3 visites :

Visite Plants de fraisiers d'Auvergne - Jean Chirent :

L'exploitation de Jean Chirent comprend 4 ha de SAU sur la commune d'Arches dans le Cantal à 600m d'altitude, sur des sols très filtrants, en bout de coulée de lave sur des gneiss. Les parcelles sont de plus en légère pente. Ainsi, les sols ressuient bien. Un bassin de 50 m³ alimenté par une source permet de couvrir les besoins en eau de la production.

L'exploitation produit 100 000 plants de fraisiers/an à partir de 5000 pieds-mères sur 3-4 000 m². C'est le plus petit producteur de plants de fraisiers en France.

M. Chirent opte pour le label bio pour se distinguer de la concurrence en 2000 et est en 4^{ème} année avec la mention Nature et Progrès, qu'il considère plus exigeante que le label bio et plus en phase avec son travail.

Il est indépendant en termes de vente : aucun revendeur, pas de distributeur, pas de groupement d'achat. Il vend aussi bien à des particuliers qu'à des professionnels. Aucune vente ne se fait en ligne via son site internet, il a juste un site vitrine afin de privilégier le contact humain. De ce fait, la commercialisation prend beaucoup de temps.

Gamme variétale

Ses variétés à la vente :

- ~ Ciflorette (non remontante)
- ~ Cirafine (remontante)
- ~ Cijosée (remontante)
- ~ Cigaline (non remontante)
- ~ Mara des bois (remontante)
- ~ Gento (remontante)
- ~ Rubis des jardins (non remontante)
- ~ Charlotte (remontante)

Nouvelle variété : Cantaliss (remontante), F3 dispo en 2024

Il privilégie les variétés rustiques et gustatives. Pour lui, la Rubis des Jardins est pensée pour l'AB contrairement à la Mara des bois, plus sensible aux maladies.

Itinéraire technique de la production de plants de fraisiers

La production de plants de fraisier s'insère dans une rotation de 6 ans : prairie-céréales-fraisiers-prairie.

→ **Préparation et travail du sol avant plantation des fraisiers : objectif avoir un sol propre et bien nourri**

~ Labour de la prairie

~ Passage de rotoherse

~ Semis mélange Blé (160kg/ha) + trèfle (4kg/ha) fin septembre, avec un Vicon, suivi d'un passage de rotoherse pour enfouir les graines dans le sol

~ Récolte du blé, le trèfle reste en place et contribue à créer un couvert qui reste en place jusqu'au début de l'année suivante

~ Le couvert est broyé en mars, il composte en surface

~ Passage de rotoherse

~ Labour

~ Passage de rotoherse ; une irrigation peut être mise en place entre le labour et le passage de la rotoherse si le sol est trop sec pour réussir le faux-semis et faire baisser le stock de graines d'adventices en surface

~ Plantation des plants de fraisiers en avril

Plantation et suivi culture

La plantation se fait à la main en avril avec un écartement de 30 cm ou 25 cm (pour mieux limiter l'herbe) sur la ligne et d'environ 1,5 m entre les lignes d'une même variété. Les variétés sont séparées de 3 à 4 m de distance pour éviter tout mélange. L'irrigation est mise en place avec un double goutte à goutte sur chaque ligne.

~ 1^{er} effleurage

~ Désherbage pendant 1 mois : entretien avec un outil sur tracteur avant stolonnage entre les rangs, à la main sur les lignes

~ Couverture du sol avec un compost de déchets verts sur 7-8 cm dans l'inter-rang et autour du plant (70T/ha) pour un objectif triple :

- 1) conserver l'humidité du sol
- 2) limiter l'enherbement
- 3) modifier la structure du sol et faciliter l'arrachage des plants.

Il s'est construit un outil distributeur de compost pour l'épandre entre les rangs.

Jean Chirent

SAU
4 ha

100 000
PLANTS/AN





↑ Pépinière de plants de fraisiers

Dès que les plants stolonnent, il passe à un arrosage en couverture intégrale par aspersion : le matin pour rincer les feuilles, le soir pour rafraîchir (pendant 5-6 minutes) et en journée si nécessaire quand il fait très chaud.

~ **Re-effleurage**

~ **Désherbage manuel** 2h/jour, à effectuer avec rigueur

Fertilisation

En raison de l'acidité du sol, un apport de calcaire broyé est réalisé tous les 2 ans (environ 2,4 T pour 4 ha) au printemps au moment de la préparation du sol.

Avant la mise en place de la couverture de compost, un peu de patenkali est apporté à la main et un épandage de Biofertil (fumier bovin composté) est réalisé sur la ligne de plantation. Par la suite, la décomposition du compost de déchets verts en couverture du sol contribue à l'apport d'éléments nutritifs.

Arrachage et stockage :

Il faut un cumul de 650 à 800 h de froid selon les variétés avant d'arracher (= *cumul des heures pour lesquelles la température est inférieure à 7°C*). Si les plants d'une variété ont trop d'heures de froid, ils auront tendance à plus stolonner une fois replantés.

L'arrachage s'étale sur 3 mois à partir de mi-décembre. Quand la météo le permet, il est réalisé à la machine, ce qui est très rapide (*30 minutes d'arrachage pour 3 jours de tri des plants*). Si la météo est mauvaise, il est fait à la main ce qui est plus compliqué et plus long.

Le tri des plants est fait à la main à l'abri. C'est une opération longue et chronophage

(2500 plants en 6h à 2 personnes). Le pied mère est jeté, seuls les stolons sont gardés et triés pour ne conserver que les catégories A et B.

Le stockage en chambre froide à -2°C sert juste à la conservation. Les ventes de plants frigo sont stoppées en juin.

Les facteurs limitants dans la production de plants sont l'arrachage, qui est dépendant de la météo, et la gestion de l'herbe, qui nécessite une attention constante pour ne pas se faire déborder.

Focus spécificités techniques de la ferme

Il travaille avec la station INVENIO, anciennement CIREF (INRAE), qui sont les obtenteurs des variétés. Les plants qu'il reçoit de chez eux sont des vitro-plants élevés en plaque mini motte. Ils sont acclimatés chez INVENIO et durcis chez lui avant la plantation.

Il est contrôlé tous les ans par le SOC (Service officiel de contrôle de certification) qui est sous la tutelle du ministère de l'agriculture. Ces contrôles garantissent la qualité de la certification des semences et de l'octroi de l'autorisation de délivrer les passeports phytosanitaires.

Le GAEC des délices

La ferme est située dans le Périgord Blanc, sur la commune d'Eglise-Neuve de Vergt (24 380), à environ 200 m d'altitude. Les 20 ha de SAU sont répartis en 15 ha de prairies permanentes, 3,5 ha de prairies temporaires, 0,5 ha de mélange céréalière et 1,5 ha de vergers de petits fruits (dont 0,65 ha de fraisiers, le reste étant pour les mûres, groseilles, cassis et quelques arbres fruitiers diversifiés).

L'exploitation a entamé sa conversion bio en 2001, avec une double activité bovins viandes (11 mères limousines), et production de fraises. L'atelier fraises s'est développé entre 2008 et 2020 pour monter à des volumes de 12-14 T de production. La présence de l'atelier bovin est surtout motivée par un équilibre d'apport organique, ainsi que pour la valorisation des surfaces en herbe.

Le canton de Vergt est un bassin de production fraisicole avec beaucoup de fraises hors sol. Les 3 producteurs du GAEC collaborent avec 3 autres producteurs bio du secteur (ex : livraisons groupées).

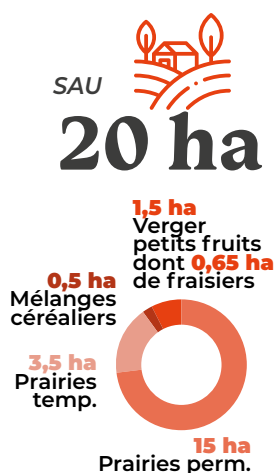
Commercialisation et gamme

Ils sont certifiés à la marque Bio Cohérence en plus du label AB.

→ **70% de la production est expédiée sur Paris** (un magasin en direct et un grossiste)

→ **30% de la production est vendue en local** : 4 Biocoop, 2 assos de consommateurs dont 1 AMAP, restaurant, écoles du secteur en direct ou via Manger bio Périgord

GAEC des délices



12-14 t
PAR ANNÉE

Selon les conditions de l'année (trop de volumes mûrs en même temps), de la transformation peut être réalisée via un atelier maraîcher (confiture, sirop, compote pomme-fraise) ou de la cueillette est proposée directement à la ferme.

La gamme est essentiellement sur la fraise mais ils vendent aussi un peu de mûres, cassis, groseilles, pêches, figues et pommes.

Main d'œuvre, temps de travail, éléments économiques

L'équipe varie selon les périodes : janvier-février : ½ UTH salarié / 4 à 5 salariés jusqu'à mi-mai / juin à mi-juillet : 3 salariés à 25-30h semaine / août à octobre : 2 salariés. Le personnel est recruté en local ou via l'ANEFA (Association Nationale pour l'Emploi et la Formation en Agriculture).

Le chiffre d'affaires, d'environ 80 000€ par an, provient à 80 % des fraises et autres fruits et à 20% de l'atelier bovin viande.

La cueillette a lieu de fin avril/début mai à novembre. Le volume moyen de récolte est d'environ 10 T de fraises/an pour 25 000 plants soit 300 à 400 g par plant. L'objectif est de réduire la voilure pour réduire la charge de travail car les récoltes sont de plus en plus serrées dans le temps. Le prix de vente est de 8 € / kg en moyenne en barquettes de 250 g.

Itinéraire technique pour la plantation des fraises :

Le sol est plutôt argileux et acide (pH = 4,5).

~ **Apport de fumier de vache à l'automne** (30 T / ha) sur prairie de légumineuse (luzerne)

~ **Fauche de la prairie** en mai et passage de disques

~ **Passage du décompacteur en long et en large** puis cultivateur durant l'été pour faire du faux semis

~ **Mise en place des buttes en septembre.** Le buttage est réalisé en prestation de service ce qui contraint la surface à préparer.

~ **Installation des bâches** plastiques noires avec une dérouleuse.

~ **Plantation des variétés remontantes en octobre** de l'année n avec un objectif de production en juin de l'année n+1

~ **Plantation des variétés remontantes en mars** de l'année n+1

~ **Plantation des variétés printanières en juillet** de l'année n+1

~ **Destruction de la plantation à la fin de l'année** n+2 (les printanières ne produisent qu'un an)

La rotation des fraisières se fait sur 8 ans.

Les plants sont installés avec un écartement de 10 cm sur le rang, en mono-rang, sous tunnels nantais. Les petits tunnels permettent d'éviter un démarrage trop précoce de la production.

→ **Variétés de fraises remontantes** : Cirafine

→ **Variétés de fraises printanières** : Rubis des jardins, Ciflorette et Matis

Fertilisation

Le fumier de bovin est issu d'une aire paillée intégrale. Le piétinement des vaches favorise son aération et sa décomposition.

Un mélange de purins réalisé en condition aérobie (ortie, consoude, fougère, ...) est apporté en ferti-irrigation à raison de 40 L pour 1,5 ha, une fois par semaine.

Gestion sanitaire

Ils font beaucoup de prévention par rapport à l'état sanitaire du sol : les endroits où les plantations se sont mal déroulées sont par la suite évités. Les plants sont tenus aérés par un effeuillage, déstolonnage et désherbage pendant les cueillettes.

Du savon noir est pulvérisé au printemps contre le puceron.

Pour éviter les dégâts causés par les chevreuils, une serre nantaise est construite en barrière entre la forêt et les plantations.

Le purin de fougère est utilisé pour lutter contre le taupin.

Irrigation

Une retenue collinaire permet de stocker environ 6000m³ d'eau sur la ferme. Toute la surface est irriguée en même temps au goutte à goutte, à raison de 2 fois une demi-heure d'arrosage par jour.

Gestion de l'herbe

Le sol est couvert avec une bâche plastique noire. Les essais avec de la toile tissée n'ont pas été concluants : trop de remontées d'humidité pour les fruits. La plantation serrée (tous les 10 cm) et les variétés feuillues limitent le développement de l'herbe. Par la suite, le désherbage se fait en même temps que la cueillette. Entre les rangs, l'herbe est tondue.

• Focus spécificités techniques de la ferme

Dans une région où tout le monde a planté ses fraises sous de grandes serres, le GAEC a choisi de garder le fonctionnement avec des petits tunnels nantais. La double activité de la ferme est un bel atout qui lui apporte beaucoup de cohérence et de complémentarité.

Avantages du système

→ **Très bonne connaissance des terrains** et de l'environnement de la ferme.

→ **Expérience de longue date** quant à la culture de la fraise

→ **Autosuffisance pour la fertilisation.**

- Surface permettant de réaliser des rotations longues.
- Pas de gros problèmes sanitaires.
- Les petits tunnels permettent de favoriser une période de production autre que dans la région, une bonne aération, et un moins grand besoin d'irrigation que sous grand abri.



↑ Fraisières sur butte mono-rang avec tunnels nantais



↑ Myrtilles avec filet mono-rang contre la drosophile suzukii

Intervention Céline Sindou et groupe Fredon Nouvelle Aquitaine

Céline Sindou, animatrice du réseau Fredon Nouvelle Aquitaine nous a présenté les différentes actions menées dans sa région. Son réseau est composé de 24 exploitations en production de petits fruits et myrtilles.

En ce qui concerne le suivi sur *Drosophila Sukukii* :

→ **Poursuite des essais d'utilisation de répulsifs et de pièges pour capturer le parasite sur myrtilles** avec des comptages réguliers autour et sur les parcelles. Les résultats sont publiés sur le bulletin bimensuel, elle ne manque pas de rappeler qu'à ce jour, le meilleur moyen de lutte reste la prophylaxie, en insistant sur des récoltes rapprochées, car l'insecte s'attaque principalement aux fruits trop mûrs ou laissés au sol.

→ **L'utilisation de différents attractifs** est toujours à l'essai.

→ **L'utilisation de filets sur les plantations en plein champ** reste aujourd'hui le moyen de lutte le plus utilisé. En 2023, le suivi de cette technique cherchera à amener des éléments sur la pourriture, la pollinisation ainsi que la présence d'auxiliaires sous les filets.

Céline nous a fait un point sur les punaises diaboliques, elles sont observées depuis 2018 en Nouvelle Aquitaine principalement en arboriculture, le piégeage se fait à partir de pièges à phéromones et de papiers collants, leur présence reste une inquiétude pour la profession et nécessite une attention toute particulière.

Lors de la campagne à venir des essais se poursuivront sur :

- ~ le piégeage de la drosophile,
- ~ les différents types de paillage ,
- ~ la taille sur myrtille ,
- ~ les prix de revient des filets
- ~ un suivi des maladies et ravageurs dans le temps : drosophile, campagnols, anthracnose, ...



Rédaction
Pierre **LASNE**
SERAIL

RECHERCHE

Rédaction
Pierre **LASNE**
SERAIL

Biodiversité fonctionnelle en maraîchage sous abris

L'un des enjeux principaux en maraîchage sous abris reste la gestion des bioagresseurs (principalement les ravageurs) pénalisant les rendements des exploitations par les pertes de récoltes engendrées, ainsi que les coûts importants relatifs à leur gestion.

Le projet COSYNUS, associant trois sites expérimentaux (GRAB, SERAIL et APREL) a débuté en 2019 et finira en 2024. L'objectif est de favoriser la biodiversité fonctionnelle par la mise en place d'**Infrastructures Agro-Ecologiques (IAE)** pour réguler les ravageurs des cultures sous abris. L'objectif est double :

- Démontrer la faisabilité de cette approche et proposer des IAE et des stratégies d'optimisation des services rendus, réalistes et concrets.
- Obtenir des références technico-économiques et environnementales sur un Système de Culture typique des exploitations maraîchères sous abris.

COSYNUS est un projet Ecophyto qui vise à mettre en avant des pratiques permettant une réduction d'IFT (Indice de Fréquence de Traitement). La rotation des cultures travaillées s'est portée vers des cultures d'été à IFT généralement élevé : aubergine et concombre. La SERAIL s'est fixé un objectif d'IFT « 0 » dans le projet.

• Dispositif expérimental :

Culture Concombre (2020) :

- ~ **Variété** : Diapason (Rijk Zwaan)
- ~ **Essai** sur le site de la SERAIL, (chapelle C3)
- ~ **Plantation** le 18/05, sur paillage plastique
- ~ **Irrigation** : 3 goutte à goutte, débit 1 l/h, espacement de 40 cm entre les buses
- ~ **Récolte** 3 fois par semaine du 28/06 au 28/08

IAE mises en place :

- **Plantes nectarifères (alysse)** sur la planche centrale entre les deux rangs de la culture

→ **Bandes fleuries (BF) multi-espèces intérieures** (mélange MUSCARI semé en semé en 2019, sur les bords de parcelles, irrigués au goutte à goutte) et extérieures (le long de la chapelle, reliquat de 2009)

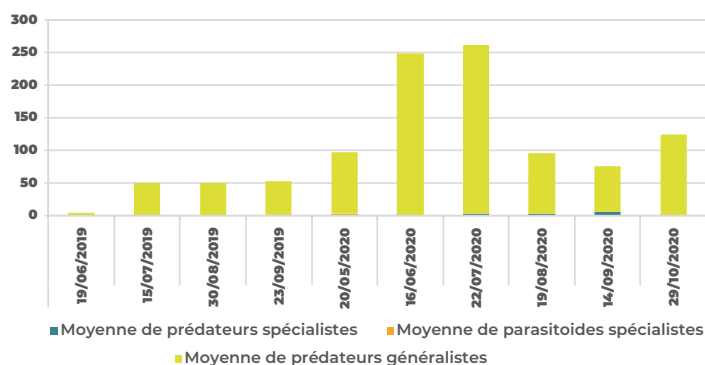
→ **Plantation zones réservoirs (ZR)** de blette, de féverole, de céréale (sorgho/éleusine) et de souci devant et derrière la zone de culture (plantés en 2019)

→ **Plantes relais de soucis** (en pot) dans les passes pieds

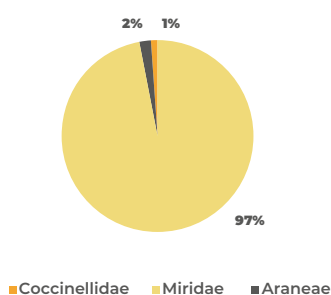
• Résultats

Suivi des auxiliaires dans les IAE

Nombre d'auxiliaires aspirés sur soucis

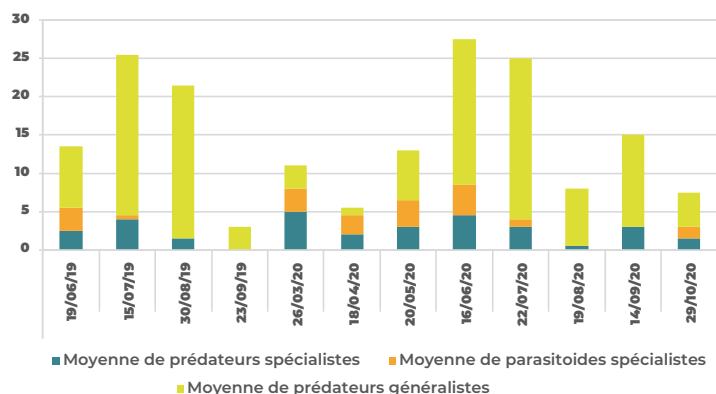


ZR Soucis - répartition par taxon des auxiliaires échantillonnés (2094 individus - 10 aspirations)

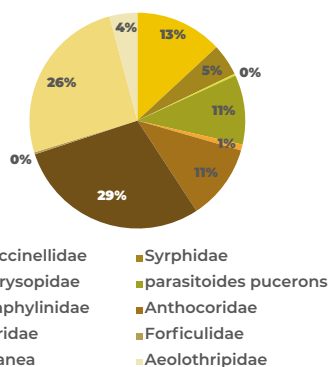


Les soucis ont permis de réintroduire des Macrolophus (punaises auxiliaires polyphages de la famille des Miridés) dans la culture. Après un an d'installation, on observe une nette évolution de la quantité d'auxiliaires dans la zone réservoir soucis (multiplié par 5 en un an). Plus de 90% des auxiliaires observés sur le souci sont des Macrolophus. Le souci confirme donc son intérêt vis-à-vis des auxiliaires et permettra de réaliser des trans-

Nombre d'auxiliaires aspirés sur BF intérieure

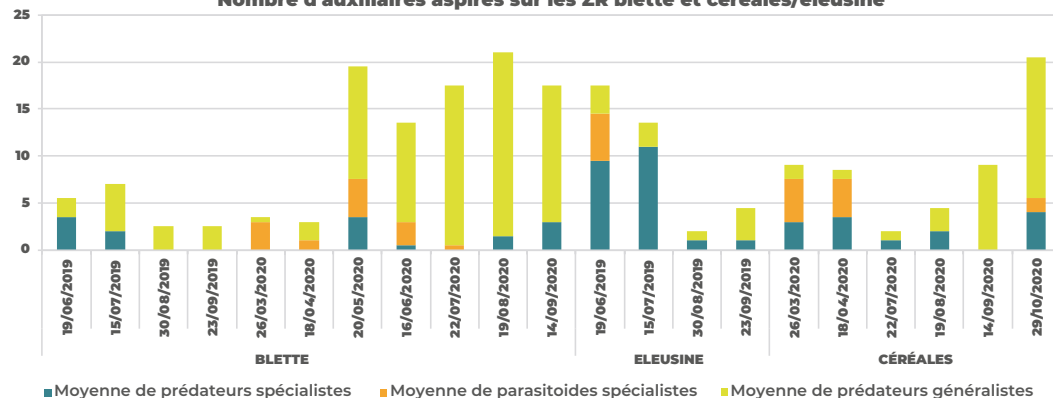


BF intérieure - répartition par taxon des auxiliaires échantillonnés (336 individus - 12 aspirations)



semblent bien installés en 2020 et sont représentés par les Coccinellidae, Syrphidae et les parasitoïdes des pucerons qui occupent près de 30% du nombre total d'auxiliaires échantillonnés. Les prédateurs généralistes sont représentés surtout par les Macrolophus, les araignées, puis les punaises Anthocoridae (Orius).

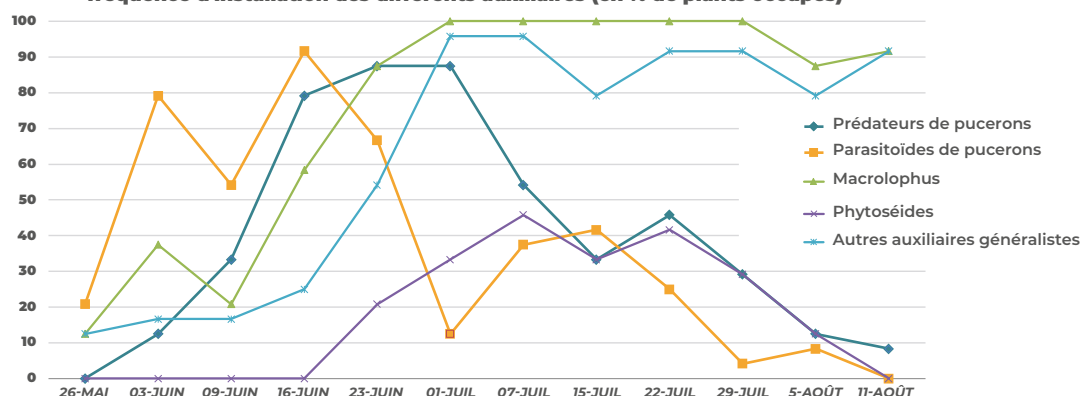
Nombre d'auxiliaires aspirés sur les ZR blette et céréales/éleusine



pucerons sur la culture. Cependant, il ne semble pas y avoir un accroissement de la population d'auxiliaires sur les graminées entre 2019 et 2020. Sûrement dû à la faible installation temporelle de celle-ci, il serait judicieux de réaliser une rotation de différentes espèces de graminées sur cette zone afin de conserver un habitat favorable à ces auxiliaires.

• Suivi des auxiliaires dans la culture

fréquence d'installation des différents auxiliaires (en % de plants occupés)



progressivement, ils sont présents sur 10 à 40% des plants entre mi-juin et la fin de culture.

~ Les acariens phytoséides occupent moins de 5% des plantes jusqu'au 12 juin, date à laquelle les populations de thrips commencent à augmenter.

~ Les Macrolophus observés en effectifs très élevés à partir de juillet sur la ZR soucis plantée en fond de chapelle se retrouvent en termes de fréquence sur la culture. Leur présence augmente à partir du 1er juillet pour atteindre environ 40% des plants de concombre et atteindre progressivement 100% des plants en fin de saison. Ces chiffres sont potentiellement corrélés à l'augmentation de la pression des thrips et des acariens.

ferts actifs pendant la culture.

La bande fleurie intérieure (MUSCARI) a été semée le 23 mai 2019 ; afin de conserver un équilibre entre les différentes espèces semées, celle-ci a été fauchée deux fois durant l'été 2019, puis de nouveau le 17 juin 2020. Peu de pucerons ont été échantillonnés dans cette bande fleurie, pourtant les prédateurs aphidiages

Sur la zone réservoir de blette, on observe une nette amélioration de l'installation des prédateurs généralistes en 2020, notamment des araignées (42% des auxiliaires) et des punaises (Anthocoridae et Miridae). Les dynamiques de populations des prédateurs et parasitoïdes de pucerons sur la zone réservoir céréales/éleusine sont corrélées avec l'attaque des

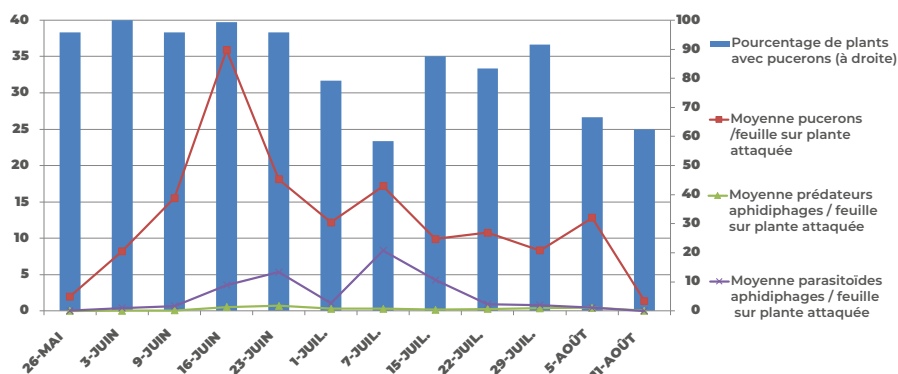
~ Les parasitoïdes aphidiphages s'installent assez rapidement dans la culture. Le pic de parasitoïdes observé (entre 60 et 80% de plants occupés) correspond au pic de pression de pucerons dans la culture. Ensuite, sans doute à cause de la diminution de la population de pucerons, le nombre de parasitoïdes de pucerons observés diminue.

~ Les prédateurs aphidiphages s'installent plus

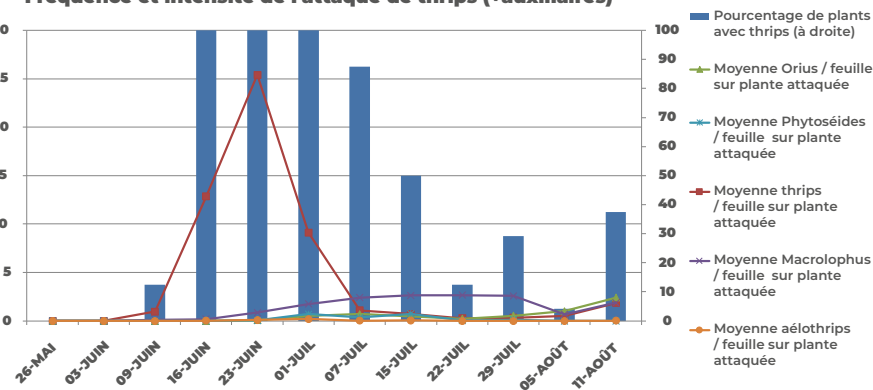
• Suivi des ravageurs de la culture

La pression de ravageurs a été dans l'ensemble relativement maîtrisée compte tenu de l'objectif d'IFT 0 que s'est fixé la SERAIL dans ce projet.

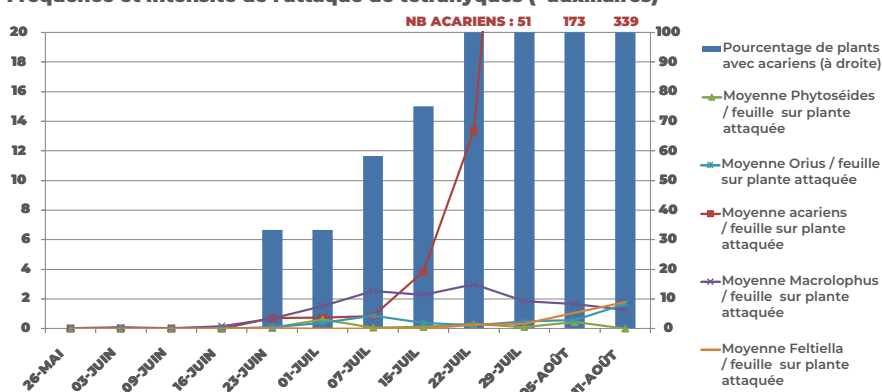
Fréquence et intensité de l'attaque de pucerons (+auxiliaires)



Fréquence et intensité de l'attaque de thrips (+auxiliaires)



Fréquence et intensité de l'attaque de tétranyques (+auxiliaires)



Les attaques de pucerons sont importantes dès le début de la culture, en raison de jeunes plants déjà touchés par le puceron à la plantation. La population évolue jusqu'à un pic au 16 juin, qui a pu être régulé efficacement grâce aux parasitoïdes et prédateurs de pucerons.

En effet, comme le démontre le graphique ci-dessus, les populations d'auxiliaires suivent l'évolution des pucerons et ont permis de réduire les fréquences, et particulièrement les intensités d'attaques jusqu'en fin de culture.

L'acarien est absent jusqu'à la mi-juin puis évolue rapidement puisqu'en une semaine, la fré-

quence d'attaque passe de 0 à 30% (avec 1 individu par feuille). En un mois, la pression est devenue problématique avec 100% des feuilles touchées et plus de 50 individus par feuilles. Malgré la présence importante en Macrolophus, ainsi que la programmation de quatre bassinages quotidiens dès mi-juin la pression en acariens n'a pu être contenue du fait d'épisodes caniculaires.

Les thrips évoluent rapidement puisqu'à partir de mi-juin 100% des plants sont attaqués, avec plus de 10 individus par feuille. Le pic de la population est atteint le 23 juin, avec 25 individus par plant. À cette même date, les populations de Macrolophus et Phytoséides sont également en augmentation et permettent rapidement de contenir le ravageur. Dès mi-juillet, en un mois, les fréquences diminuent de moitié, avec en moyenne 2 individus par feuille.

Composantes du rendement

En deux mois de récolte, la production totale était de 8,45 kg/m² ce qui reste correcte au vu de l'état sanitaire de la culture et des attaques d'acariens. La qualité sanitaire de la culture et les récoltes ont été maintenues. En production, il y a plusieurs créneaux de plantation et la période de récolte est plus courte, elle s'arrête dès que la production et l'état sanitaire des cultures est médiocre.

• Conclusion :

Les rendements ne semblent pas avoir été impactés de manière significative par le dispositif d'essai mis en place et notamment par l'absence de traitement. La pression des insectes ravageurs a été, dans l'ensemble relativement maîtrisée pour cette deuxième année du projet (voir Brassica-avril 2020). Les stratégies mises en œuvre relatives aux IAE présentent, pour la plupart, un grand intérêt sur la gestion des ravageurs : les populations d'auxiliaires semblent s'installer dans les zones réservoirs, mis en place depuis 2019. Il paraît donc important de pérenniser ces IAE afin d'augmenter la dynamique des auxiliaires.

Les leviers utilisés seront affinés et consolidés dans la suite du projet notamment en ce qui concerne les lâchers d'auxiliaires et les transferts actifs.

**POUR EN SAVOIR PLUS
SUR LE PROJET COSYNUS :**
lasne.serail@orange.fr

Rédaction
Bastien **BOISSONNIER**
Cluster Bio
Auvergne-Rhône-Alpes

Anne **HAEGELIN**
FRAB AuRA

La valorisation de la viande bio locale dans les différents circuits de distribution

PDans le cadre du projet BioViandes porté par le Pôle Bio Massif Central, une enquête qualitative a été menée auprès de 13 opérateurs régionaux par un groupe d'étudiants de la MFR d'Anneyron en avril 2022. Différents circuits de distribution ont été enquêtés : 5 magasins spécialisés, 3 boucheries, 2 restaurants, 2 Grande et Moyenne Surfaces (GMS), 1 plateforme de distribution multi-produits. L'objectif était d'identifier les stratégies de commercialisations de la viande bio par ces distributeurs, et la place du circuit court dans celles-ci, ainsi que les attentes des consommateurs vis-à-vis de la viande bio. En complément, une enquête qualitative a été menée auprès d'une douzaine d'opérateurs de la restauration hors domicile (RHD) et d'éleveurs par une élève ingénieure de l'ENSAIA (école d'ingénieur de Nancy), pour identifier leurs attentes, besoins et contraintes respectives, spécifiques à ce circuit commercial.

Alors que le steak haché est la viande la plus plébiscitée en bio, se pose la question de la valorisation des viandes bio locales dans les différents circuits de commercialisation. D'après l'Observatoire des viandes bio 2021 de la Commission bio d'Interbev, la GMS est le 1er circuit de distribution pour ce type de produits, devant les magasins bio (2ème) et les boucheries (3ème). Après une année 2020 quasiment sans activité (pour cause de confinement sanitaire), le secteur de la RHD réalise en 2021 la plus forte progression (+21%) mais ne représente que 7% des débouchés totaux des viandes bio. Toutefois le Baromètre 2021 de la consommation des produits bio indique une forte attente des Français pour une offre bio hors domicile, notamment pour la restauration scolaire (82%), la restauration d'entreprise (75%) et la restauration classique (74%).

• Magasins bio : le rayon traditionnel dynamise les ventes

Dans les magasins bio, la vente de la viande bio se fait souvent dans le rayon libre-service. Ces rayons sont néanmoins peu achalandés et l'offre reste limitée. L'offre en viandes directes du producteur emballées est souvent inexistante et quand il y en a, certains magasins déplorent que

les emballages

des produits de producteurs locaux ne soient pas assez attractifs. Bien que les consommateurs de produits bio ne soient pas de grands consommateurs de viande (Etude Bionutrinet 2019), on remarque que la présence d'un rayon traditionnel stimule les ventes de viande bio, à condition d'avoir une offre complète valorisant la diversité des morceaux et des produits de qualité. Ces rayons rendent ainsi possible de travailler en carcasses directement avec des producteurs, ou des coopératives locales comme SICABA. Néanmoins, l'installation d'un rayon traditionnel n'est possible que dans un certain type de magasin bio ; et il n'est actuellement pas simple de recruter des bouchers.

• Grandes et moyennes surfaces : libre-service uniquement

Dans les GMS, la viande bio n'est souvent disponible qu'emballée en libre-service. Si certains supermarchés ont tenté de proposer du bio au rayon traditionnel, cela n'a généralement pas duré car les taux de vente étaient trop faibles. Avec les tarifs conventionnels à proximité, le prix était souvent un frein et le simple affichage du label AB laissait parfois supposer que le produit

serait plus cher. Avec un steak haché bio leader des ventes, l'offre en viande bio locale en libre-service ne semble souvent pas la priorité des GMS.

• Boucheries : la qualité et le local avant tout

Dans les boucheries, celles qui font le choix d'introduire de la viande bio connaissent des ventes satisfaisantes. Néanmoins, le bio n'est pas la raison d'achat principale des consommateurs puisqu'ils choisissent avant tout des morceaux, et font confiance au boucher dans la recherche d'un produit de

qualité. Les bouchers cherchent donc avant tout une viande locale de bonne qualité organoleptique ; le bio reste souvent un bonus pour les convaincus. Les bouchers apprécient s'approvisionner localement et construire une relation de confiance avec des producteurs pour qui la qualité est une priorité.



© Mark Stebnicki-Pexels

• Restauration collective : tenir compte de la triple contrainte prix / loi / logistique

Selon les acteurs de la RHD sondés, le surcoût lié à l'achat de viande bio reste le 1er frein à son introduction régulière dans les menus. Sur le plan réglementaire, l'objectif d'introduction de produits bio (20%) en restauration collective de la loi EGAlim2 pourrait être un aiguillon; certains gestionnaires reconnaissent d'ailleurs adhérer la démarche de "manger bio et local". Le principal déterminant s'avère donc être la motivation individuelle des gestionnaires à généraliser l'introduction de viandes bio locales, parfois contre-carrée un recours "par facilité" à des solutions d'approvisionnement ultra-centralisées où le local est oublié, ou par des difficultés à traduire cette volonté dans les marchés publics. Certains acteurs (notamment dans le cas de petites cantines) font le choix de combiner plusieurs procédures d'appels d'offres (gré à gré et marchés publics) en apportant une attention particulière à la constitution des "lots". A noter également que l'absence de clause de révision des prix dans la plupart des marchés publics a été identifiée comme un facteur de risque pour les collectifs d'éleveurs qui se sont regroupés pour fournir la RHD, en particulier en cas de forts aléas conjoncturels (crise énergétique par exemple).

Toutefois, plusieurs expériences collectives innovantes (portées par des éleveurs, des gestionnaires cantines et/ou des collectivités) montrent la faisabilité de l'approvisionnement en viandes bio locales, avec un bon degré de satisfaction pour chacun des partenaires. Parmi les clefs de ces réussites, on

relève la bonne adéquation entre l'organisation mise en place et les volumes attendus, la bonne inter-connaissance des acteurs entre eux, et la réflexion de l'approvisionnement en RHD en cohérence (et en complémentarité) avec les autres secteurs commerciaux.



• Une nécessité de communiquer et de sensibiliser sur la viande bio

Les distributeurs de viande cherchent donc avant tout une offre locale et de qualité. Le bio n'est pas toujours gage de qualité organoleptique, notamment en raison d'un manque de finition de certains animaux. Néanmoins la viande bio a de nombreux avantages pour la santé et l'environnement : moins d'acides gras saturés, plus d'acides gras poly-insaturés et d'oméga 3, mode de production respectueux de l'environnement, du sol et du bien-être animal. De nombreux consommateurs ne connaissent pas les avantages de la viande bio. Les opérateurs enquêtés soulignent tous l'importance de renforcer la communication et la sensibilisation.

• Une volonté de s'approvisionner localement

Si la plupart des distributeurs de viande bio enquêtés sont intéressés pour valoriser des viandes bio de producteurs, beaucoup indiquent qu'il y a souvent un frein logistique avec des prix parfois plus élevés, et une concurrence avec la vente directe à la ferme. Par ailleurs, tous les opérateurs ne sont pas équipés pour acheter des carcasses entières et pour valoriser tous les morceaux. Des coopératives de producteurs permettent de s'affranchir de ces freins et valoriser l'offre locale.



Les femmes aussi aiment la bière !

Rédaction :

Elodie **DE MONDENARD**

Bio 63

• Les maillons manquants au féminin.

Une bière artisanale c'est : du malt (céréales germées), du houblon, de l'eau et des levures, ainsi qu'une jolie dose de savoir-faire. Mais, il n'est pas toujours simple pour l'ensemble des 24 microbrasseries Bio et Nature&Progrès auvergnates de s'approvisionner en Bio ET Local. Heureusement, depuis 2017, Lucile Comptour est venue "poser ses bassins de germination" au cœur du territoire, à St Germain Lembron dans le Sud du Puy-de-Dôme. De quoi faire le lien entre producteur.trice.s d'orge et brasseur.se.s. C'était le premier maillon manquant, celui qui représentait les plus gros volumes de matières premières. Soit aujourd'hui 400 T de céréales qui germent chaque année sous le regard attentif de Lucile, rejointe depuis 2019 par Alexandre, son conjoint, qui s'est associé à l'aventure.

Il reste cependant encore une difficulté d'approvisionnement en bio ET local pour les brasseurs : le Houblon. Ce sont les fleurs de cette liane qui apportent amertume et saveur aux bières, élément essentiel pour créer le breuvage désiré par

chacun des brasseurs. La production française de Houblon bio est tellement insuffisante, que certains brasseurs, pour ne pas avoir recours aux dérogations, aujourd'hui autorisées par le cahier des charges bio au vu de la faible production nationale, sont obligés de les faire venir d'Autriche, des Etats-Unis ou encore de Nouvelle-Zélande ! Mais les espoirs sont grands pour faire évoluer cette situation. Deux houblonnières se sont implantées récemment en Auvergne. Un hectare dans l'Allier à Cindré, sur la ferme des "Jardins d'Elodie", où une dizaine de variétés sont à l'essai, ainsi que 3 hectares dans le Puy-de-Dôme, par Nellia Pelardi, ferme "Cours Cocotte", où 7 variétés sont également mises en terre.

Deux portraits de femmes pour entrer dans les secrets de fabrication de la bière bio Auvergnate !

• Lucile Comptour joue le jeu des circuits courts avec sa Malterie des Volcans.

**Pourquoi une malterie en Auvergne ?
Comment a germé cette idée ?**

Lucile Comptour : A l'époque, je faisais déjà germer de l'orge, mais pour alimenter mes chevaux. Un jour mon père m'a demandé pourquoi je ne m'intéressais pas au Malt. Puis en parallèle, des discussions avec des brasseurs du territoire m'ont à nouveau questionnées sur le sujet. Ils évoquaient leurs difficultés d'approvisionnement en malt français. Certains faisaient venir les céréales germées d'Allemagne ou de Belgique. Ça ne faisait pas sens pour des petites brasseries artisanales, alors que la Limagne est une terre de production céréalière !

J'ai commencé à faire quelques tests, à m'intéresser au process. Les essais marchaient bien. Les copains jouaient le jeu de les tester. Et puis, avec mon compagnon, nous avons toujours eu envie de produire quelque chose. C'était le moment de se réorienter. J'aimais bien la bière, même si je n'étais pas hyper connaisseuse. L'Auvergne nous semblait un bon terrain pour installer une Malterie. Assez centrale et nous pouvions mettre à profit les liens que nous avions déjà avec les producteurs du coin.

LE PARCOURS DE

Lucile Comptour

- Puydômoise d'origine
- Technicienne Agricole de formation (BTSA au Lycée du Breuil sur Couze)
- Parcours professionnel dans le domaine du bâtiment
- **2014** : Une idée germe, passer de l'orge germé pour l'alimentation des chevaux, à du malt pour produire de la bière
- **2015** : Formation au sein de l'Institut Français des boissons de la Brasserie et de la Malterie "Découverte du maltage artisanal"
- **2015** : Stage en malterie artisanale dans le Tarn et Garonne
- **2016** : Préparation du projet de Malterie
- **Juin 2017** : naissance de la Malterie des Volcans à St Germain Lembron



La filière brassicole : un monde d'hommes ?

Un peu d'histoire...

Un petit retour en arrière dans l'histoire de ce breuvage, met en avant qu'initialement, la bière était une histoire de femmes et ce, dès l'antiquité. Le breuvage étant fabriqué dans chaque foyer c'est la femme qui en avait la charge, en parallèle des autres tâches domestiques. C'est seulement avec l'essor économique de cette production, que les hommes s'y sont intéressés de plus près en mettant de côté... les femmes, reléguées à la publicité. Petite lecture instructive pour creuser la question : Maltriarcat, quand les femmes ont soif de bière et d'égalité - Anaïs Lecoq - Edition Nouriturfu - 2022

Quelle répartition dans les structures bio et auvergnates ?

En Auvergne, la répartition actuelle homme/femme des acteurs de la filière bio auvergnate montre encore cette forte disparité : 1 productrice d'orge et 1 de houblon en gérance de leur ferme, 1 malteuse et 4 brasseuses en co-gérance de leur structure.

Le projet FNAB "Femmes et Bio"

"Les agricultrices Bio ne sont, le plus souvent, pas issues du monde agricole... Elles sont plutôt jeunes, très diplômées, à la tête de leur exploitation et très engagées. Mais elles restent assignées à une répartition genrée du travail à la ferme... et héritent beaucoup plus que les autres françaises des corvées ménagères. Cette répartition des tâches est souvent subie plus que choisie..." Voilà quelques extraits des résultats de l'étude "Quelle est la place des femmes en AB ?" réalisée en 2018 par la FNAB en partenariat avec l'Agence bio à partir des 2500 réponses de productrices bio (soit environ ¼ des agricultrices bio françaises). Demandez la synthèse complète pour retrouver les données chiffrées qui expliquent ces arguments.

Quel parcours pour monter ce projet de Malterie ?

Les premiers tests étant plutôt positifs, j'ai décidé de me former. Un coup de chance pour moi, l'IFBM venait de proposer une nouvelle formation "Découverte du maltage artisanal". Ça a été la révélation. L'enseignement permettait d'acquérir les bases très techniques, très professionnelles. Le formateur référent m'a accompagné au-delà de la formation. Il est d'ailleurs toujours aujourd'hui de bons conseils dès que je le sollicite. Puis, pour me confronter au métier, je suis allée me former auprès d'un confrère. Ça m'a permis de vérifier la faisabilité opérationnelle de cette réorientation, je devais m'installer seule les premières années et c'est un métier très physique. Il existait alors très peu de structures pour partager leur expérience et encore moins pour avoir un réel recul. Je suis la 4ème Malterie artisanale à m'être installée à l'échelle nationale et nous étions toutes organisées selon un modèle différent. Mon stage à la Malterie du Vieux Silo dans le Tarn et Garonne a conforté mon envie de faire émerger mon projet au cœur de l'Auvergne.

Pourquoi la Bio ?

Au début, nous n'avions pas fermé les choses. Nous proposons les 2 types de malt, même si une majorité était déjà labellisée bio. Mais finalement, nous nous sommes vite rendus compte que tous les brasseurs recherchaient du Bio. Même les structures non labellisées jouent le jeu d'un approvisionnement en Malt certifié. Ça nous allait bien car personnellement on prône une agriculture respectueuse de l'environnement. Aujourd'hui, on garde une toute petite part de Malt conventionnel exclusivement pour le maltage à façon. On trouve chouette l'idée que des agris ou des petits brasseurs puissent malter leurs propres céréales en local.

Des difficultés lors de la phase d'installation ?

Lors de cette étape là aussi j'ai été chanceuse. J'ai rencontré les bonnes personnes au bon moment. J'ai eu de véritables soutiens. La phase d'émergence du projet a été finalement assez rapide. La Malterie a été créée après 18 mois, le temps de réaliser l'étude de marché, le prévisionnel et de rechercher les financements. Cette dernière a été l'étape la plus compliquée. Aucune banque ne croyait en mon projet. Je ne crois pas que le fait d'être une femme ait été un frein, au contraire, j'ai pu mobiliser le "Fonds de garantie pour les femmes" de France active. Les banques étaient frileuses car le métier de "malteuse" était inconnu. J'ai eu énormément de refus. C'est enfin lorsque la CIGALES de l'Horloge, un collectif de 15 citoyens d'Issoire qui épargnent de l'argent pour soutenir financièrement des projets locaux, s'est mis à croire en mon projet que ça a eu un effet domino. Ça a donné de la crédibilité à mon dossier et une banque m'a

finallement suivie.

Travailler en direct avec les producteurs, un projet atypique pour une malterie, non ?

Oui c'est vrai. Je crois bien que je suis la seule en France à travailler en direct avec les producteurs d'Orge. Ça ne facilite pas toujours le quotidien, car ça nécessite de s'adapter à chacun des lots, de passer plus de temps en logistique d'approvisionnement. Mais c'était évident dans notre projet. Alex et moi, nous avons tous les deux de la famille dans le monde agricole. Ça nous semblait faire sens et enrichir notre métier. Les échanges sont plus intéressants. On peut aller plus loin dans la recherche avec les agriculteurs. On discute "variétés". Alex, avec ses bagages techniques, peut conseiller les agris selon les contextes pédo-climatiques. On met en place des essais, comme le partenariat de criblage variétal réalisé l'année dernière avec la CA63. Suite à ces essais, un de nos agris tente cette année de semer une variété de printemps à l'automne. Nous les malteurs, on aime les variétés de printemps pour leurs qualités brassicoles, mais ici en Limagne, avec la sécheresse de printemps et d'été, les céréaliers se sont beaucoup reportés sur des semis d'automne. Ce serait un moyen de contenter tout le monde. Et tout ça, sans parler du côté humain. C'est tout de même sympathique de connaître d'où viennent nos approvisionnements et de tisser tous ces liens humains.

Quelles sont les plus grandes difficultés rencontrées ?

On est une petite structure, et on est dépendant de l'hygrométrie extérieure, de la météo du moment ! Nous sommes obligés de nous adapter en permanence. Et c'est pour cela que l'on conseille certaines variétés, car on sait qu'elles sont capables de s'exprimer dans différentes conditions. D'autres variétés sont trop adaptées à des critères stables, on ne peut pas travailler avec dans notre contexte.

Sinon, le plus difficile, c'est de s'adapter très rapidement à la nouvelle récolte. Même des variétés qu'on connaît très bien, peuvent s'exprimer différemment la campagne suivante. Il n'y a pas d'acquis en maltage. On travaille avec le vivant comme en agriculture, c'est le process qui est obligé de s'adapter.

Qu'en est-il des économies d'énergie, de ressources ? Le process de Maltage est-il dépendant de certaines ressources ?

Côté eau, on vient d'investir dans une cuve tampon qui permet de chauffer l'eau de trempage afin de limiter les temps de trempage. L'idée étant de réussir à supprimer une des 2 trempes du process. Cela permettrait de réaliser un cycle d'eau en moins, soit entre 15 et 18m³ pour chaque lot de 6T de céréales.

Malterie des Volcans



2

ASSOCIÉS
(LUCILE ET ALEX)



400 T
DE CÉRÉALES
MALTÉES / ANNÉE

Principalement de l'Orge, mais aussi du Blé, Seigle, Sarrasin, Avoine, Millet



10-15

CÉRÉALISERS LOCAUX
fournissent plus de 50% des besoins chaque année



500 000€
D'INVESTISSEMENTS
INITIAUX



50

BRASSERIES CLIENTES
dont la plupart situées dans le Massif Central

Côté énergie, ce sont les étapes de touraillage (séchage) et de torréfaction (utilisée pour les malts spéciaux) qui sont les plus énergivores. Le séchoir est alimenté par une chaudière à gaz. L'air chaud en sortie de cuve est déjà réutilisé pour limiter la consommation. On a bien d'autres idées pour aller plus loin, mais il faut qu'on arrive à les financer. C'est un projet auquel on pense !



↑ Trempage

Ancrage sur le territoire, vous êtes adhérente à la Doume ?

Oui. La Doume est la monnaie locale citoyenne du Puy-de-Dôme et des alentours. Ça nous tient à cœur que notre projet soit ancré dans son territoire et que, à notre petite échelle, notre acti-

vité puisse favoriser l'économie de notre territoire. Les citoyens peuvent acheter des bières en Doume auprès de leurs brasseurs. Les brasseurs peuvent ensuite se fournir en malt en Doume chez nous. Et pour continuer l'idée nous pourrions acheter nos céréales chez les producteurs locaux en Doume, mais pour l'instant peu sont encore adhérents à ce système monétaire complémentaire du territoire. Ça viendra peut-être !

Quelles suites ?

Aujourd'hui, 6 ans plus tard, la France compte 10 malteries disséminées sur différents territoires, dont 1 autre est tenue par une femme. Nous sommes maintenant 2 malteuses ! La structuration de la filière se poursuit.

En ce qui concerne notre malterie, l'enjeu est de toujours plus s'approvisionner en direct auprès des producteurs. Ce qui implique de travailler sur les questions de tri, de stockage, et de logistique. Et bien entendu en parallèle, de poursuivre les recherches en termes de qualité du Malt et donc de variétés et d'itinéraires techniques de production au champ. On poursuit les liens déjà engagés de ce côté là.

1 T = 800 kg
DE CÉRÉALES DE MALT

Le process doit être adapté pour chaque variété et demande donc une surveillance permanente.

↓ Processus de Maltage



↑ Différents Malt

TREMPE	2 bacs de 6T de céréales ont été co-conçus par Lucile et Alex et les chaudronniers.	MALT DE BASE	MALT TORRÉFIÉ	MALT CARAMEL
= Bain d'eau par hydratation de la céréale → Phase sous eau 12h → Vidange → Phase sous air jusqu'à 22h	Lot min 2T. A la fin de cette phase l'orge arrive à 42% d'Hu.	(85% des volumes de la Malterie des Volcans)		
GERMINATION	Etapes de retournement via des palettes pour éviter que les céréales se prennent en masse via les racines			
La germination permet un développement d'enzymes qui serviront aux brasseurs → Entre 3 et 5 jours voire plus en hiver.	A la fin de cette étape, on nomme le malt : Malt Vert			
TOURAILLAGE	Séchoir alimenté par chaudière à gaz.			
Etape de séchage entre 24 et 48h.				
SUPPRESSION DES RADICELLES	Silo → Vis → Pré Nettoyeur → Boisseau → Ensachage			
Si elles restent, elles troublent la bière				
TORRÉFACTION	700 Kg de Malt/Lot			
Mesure de la couleur EBC, de clair 15 EBC à noir 1200 EBC.				
SACCARIFICATION	Dans le torréfacteur = 1 étuve chaude et humide, l'amidon se transforme en sucre.			
Etape qui se déroule entre l'étape de Germination et l'étape de Touraillage, l'étape de torréfaction est ensuite possible.				



LE PARCOURS DE Nellia Pelardy

- Puydômoise d'origine
- Formation agricole et biologique (IUT d'Aurillac et Masters à Angers et Montpellier)
- Parcours professionnel dans le domaine du végétal avec des étapes Irlandaises et Québécoises
- **2016** : Retour en Auvergne et travail en fromagerie
- **2018** : Envie de s'installer - recherche d'un projet adapté
- **2019** : Préparation du projet - Installation de Nellia ; Construction de la structure de la Houblonnière - création des poteaux
- **2020** : 1,5 hectares sont implantés à Arlanc ; en parallèle, Formation d'1 an au CFPPA d'Obernai - UCARE "Produire du Houblon Bio"
- **2021** : la sole est complétée à 3 hectares, l'ensemble du projet est implanté

↑ © Le Cliché Auvergnat

• Nellia Pelardy, et les premières Cocottes Bio du Puy-de-Dôme.

Première houblonnière sur le territoire, comment vous est venue cette idée ?

Nellia Pelardy : C'est un peu flou. Je savais que je voulais m'installer en production végétale. Je cherchais une culture qui ne demande pas trop de surface. Des amis qui travaillaient dans le milieu de la bière m'ont sensibilisée au manque de production du Houblon. Ils m'envoyaient régulièrement des articles. J'avais découvert l'univers des microbrasseries en Irlande puis au Québec où l'essor de ce modèle a débuté bien avant

qu'il explose en France. Je me suis décidée à suivre une formation "Initiation à la culture du Houblon" sur 2 jours avec Houblons de France, association dans laquelle je me suis très vite impliquée. Et ça y est, c'était fait. Je me suis laissée embarquer dans un nouveau monde ! Pour conforter mon projet, j'ai ensuite suivi l'UCARE "Produire du Houblon bio" au CFPPA d'Obernai, structure historique du Houblon bio en France.

Pourquoi un projet en Bio ?

Ma motivation principale était de ne pas avoir à manipuler et appliquer de produits chimiques. Au début, je ne pensais pas obligatoirement prendre le Label, j'étais un peu refroidie dans ma vie professionnelle précédente par les audits et certifications... Mais je me suis vite rendue compte qu'il était essentiel pour mes futurs clients professionnels. Pour m'intégrer dans la filière, je me devais de labelliser mes houblons. Et finalement, ce n'est pas si pire ces audits!

Comment s'est déroulée pour toi la phase d'installation ?

Je m'estime vraiment chanceuse en comparaison avec d'autres personnes, hommes ou femmes qui galèrent. Je viens d'une famille d'agriculteurs, et mine de rien, ça crédibilise tout de suite le projet. En plus, je n'ai pas eu de difficulté avec le foncier, car mes parents ont réalisé une donation du bien avec séparation des terres et des bâtiments entre mon frère et moi. Concernant le cadre administratif, je suis vraiment tombée sur de bons interlocuteurs. Il faut dire que j'arrivais aux rendez-vous avec un dossier bien ficelé, car c'est moi qui est monté le dossier avec les infos de mes réseaux, les références n'existant pas en local. Même à la banque ça s'est bien passé. C'était pendant le premier confinement du Covid, on a fait l'interview par téléphone. La banquière m'a dit "je me suis renseignée, j'ai appelé mes collègues en Alsace".



Cours Cocotte



1

AGRICULTRICE
(NELLIA)



3 ha
DE HOUBLONNIÈRE



7

VARIÉTÉS
EN PRODUCTION :

Cascade, Chinook, Galena, San-
tium, Yeoman, Brewer's Gold,
Str्यान Golding



80 000€
D'INVESTISSEMENTS
DONT 25 000 € DE PLANTS
(hors bâtiment, terrain, trac-
teurs, et certains matériel spé-
cifique déjà disponible sur la
ferme familiale)



2023
IÈRE RÉCOLTE
EN BIO

attendue à la fin de l'été



24

BRASSERIES BIO
AUVERGNATES

en attente de
s'approvisionner en local

Alors là, j'étais terrorisée car les projets alsaciens n'ont rien à voir avec une micro-houblonnière de 3 ha... Heureusement, elle a poursuivi par : "j'ai compris que c'était bien différent chez eux". Et mon dossier est passé.

La préparation de la Houblonnière est un sacré chantier ?

Oh oui ! Mais j'ai été sacrément bien épaulée. Mon père a une formation de forestier. Il sait abattre les arbres et nous avons la ressource disponible sur nos terrains. Nous avons donc fabriqué tous les poteaux "maison". Le chantier a été long, mais les 106 poteaux ont vu le jour pendant l'hiver 2020 !

Le chantier de plantation était lui aussi épique. Dès la première année c'était 3400 plants sur 1,5 ha. Soit 3 personnes à parcourir 4 km à genoux pendant 8 jours. On peut aussi le comptabiliser en coups de pelle... Environ 7000. On s'en souvient encore. Et on a réitéré l'année suivante !

Nous avons aussi décidé d'adapter pas mal de matériels pour les besoins de la culture. Comme par exemple la création d'une buteuse à partir de disques de déchaumeur et du châssis d'un cultivateur à dent. Ou encore les 2 séchoirs qui ont été fabriqués maison. Nous avons également misé sur du matériel d'occasion pour certains besoins spécifiques. Je pense particulièrement à notre cueilleuse-trieuse que nous avons

déniché en Espagne et qui fait un super boulot lors de la récolte.

Et maintenant que tout est planté, quelles sont les étapes de cultures les plus délicates ?

Les étapes sont assez espacées dans le temps, mais il ne faut pas traîner sur chacune d'elles.

→ **La taille doit être réalisée dans de bonnes conditions.** Ça peut être une étape rapide lorsque l'équipement fonctionne. En 2022, on a été obligé de réaliser une partie à la main, car la tailleuse nous avait lâché. Soit 5 jours de travail à 2. Vraiment pas l'idéal. Si c'est un printemps hyper pluvieux et qu'il est difficile de rentrer au champ, qu'on repousse la date, il y aura moins de partie végétative et donc moins de fleurs, c'est-à-dire au final un rendement à la baisse.

→ **La mise au fil nécessite également de ne pas trop traîner.** C'est l'étape de tuteurage. On sélectionne 3 rejets sur la quinzaine sortis et on supprime les surnuméraires. Si les lianes traînent trop longtemps au sol, on craint une contamination sanitaire comme le mildiou par exemple. J'ai consciemment choisi des variétés avec des précocités différentes pour étaler le travail dans le temps, mais si le printemps est chaud et humide, les lianes sont hyper réactives et l'échelonnage n'est pas si évident.



Houblons de France :

L'association Houblons de France est un lieu d'échange de savoirs et d'expériences autour du houblon. Elle accompagne le mouvement de re-localisation et de professionnalisation de la filière du houblon tout en contribuant à son développement au niveau national et régional. Aujourd'hui, c'est le regroupement de 7 associations régionales. Soit 40 producteurs pour une cinquantaine d'hectares de houblon, dont 7 productrices, gérantes ou co-gérantes !

Aphara :

L'APHARA c'est l'Association des Producteurs de Houblons d'Auvergne-Rhône-Alpes soit une dizaine de producteurs adhérents en 2022. Elle joue le rôle d'interlocuteur privilégié de la profession au niveau des instances régionales. Elle est à l'initiative et l'interlocuteur principal du Plan de Filière Brassicole Régionale par exemple.

→ **Et enfin, la dernière étape cruciale est la récolte.** Il faut non seulement trouver les bonnes dates pour avoir les meilleures qualités possibles du houblon, mais il est également indispensable de combiner tous ses sens : odorat, toucher, vue. Une bonne odeur, un toucher un peu collant et une jolie couleur de lupuline. Si on récolte un peu trop tôt, il manque des huiles essentielles ce qui va diminuer les saveurs, si on déclenche trop tardivement le houblon brunit et se met à sentir l'ail... Beaucoup moins vendeur ! Du petit retour d'expériences de mes 3 premières années de récoltes, certaines variétés sont très stables, alors que d'autres nécessitent d'être vraiment sur le qui-vive !

Je me rends compte que pour toutes les étapes chronophages, c'est une véritable force d'être bien entourée et d'avoir un réseau familial et de voisinage très investi sur mon projet pour m'aider. Je pensais par exemple que lors de l'étape de mise au fil, je parviendrai à me débrouiller toute seule, mais c'est une véritable erreur ! Le houblon pousse trop vite.

Qu'en est-il d'une moindre contribution au changement climatique sur la ferme ? Quels sont les enjeux sur la production de houblon ?

C'est l'étape de séchage qui est la plus énergivore sur cette production. Chaque lot de houblon demandant environ 24 heures de séchage avant mise en sac. On a fait le choix encore une fois de valoriser la ressource disponible sur place. Les 2 séchoirs fonctionnent avec une chaudière à bois avec aérotherme (échange de chaleur eau chaude et air).

Les chambres froides sont également énergivores. Elles permettent de conserver le houblon après pelletisation (étape de transformation en pellet qui est pour l'instant sous-traitée

dans l'Ain chez Houblon du Moulin). Pour limiter son utilisation, j'ai une pièce isolée dans laquelle je régule la température en ouvrant la porte chaque soir. A l'ancienne quoi ! Cette technique ne fonctionne pas hélas en saison estivale, seule période où je ne peux pas me passer de faire tourner la chambre froide.

Quelles suites ?

J'ai hâte de faire ma première récolte sous label Agriculture Biologique. Elle va venir vite ! Fin d'été 2023. Je vais pouvoir réellement me rendre compte des possibilités de commercialisation. Jusqu'à présent, j'ai reçu un très bon accueil. Que ce soit des brasseries locales non labellisées qui m'ont bien soutenues. Et heureusement, car ça permet de commercialiser pendant les années de conversion. Mais également de toutes les brasseries bio auvergnates, qui sont pour la plupart prêtes à adapter en partie leurs recettes à mes propositions de houblon. Elles sont vraiment en attente de pouvoir s'approvisionner en bio ET local. J'espère que mes houblons seront à la hauteur de leurs attentes. On va d'ailleurs essayer d'évoquer les possibilités de répartition de ce houblon local en collectif, lors de la prochaine rencontre des acteurs de la filière brassicole bio et auvergnate organisée par les réseaux bio fin janvier. Affaire à suivre.





Rédaction :

LABELS

Yanis **ESSAOUDI-CARRA**
FRAB AuRA

Label FNAB : quels moyens pour communiquer ?



Le label bio est aujourd'hui une norme crédible et reconnue, mais comment aller plus loin dans cette démarche et mieux répondre aux enjeux sociétaux et aux attentes toujours plus exigeantes des consommateur.rices ? Le réseau FNAB a développé le Label FNAB qui possède des garanties sérieuses et contrôlées en matière de protection de la biodiversité et des travailleur.se.s. Avec l'arrivée du label FNAB sur le marché des labels, la communication du label FNAB est un point central dans sa stratégie de développement. Elle s'articulera autour d'une campagne de communication nationale via la FNAB, et locale via les GAB et surtout adhérent.e.s labélisé.e.s.

• Pourquoi « Label FNAB » ? La FNAB n'est pas connue du grand public

Le label est la traduction concrète de la charte FNAB, d'où le nom, qui fait aussi le lien avec les combats syndicaux. Il faudra effectivement du temps pour que « label FNAB » soit un repère pour le grand public. Les nombreux partenaires (associatifs, ONG) du réseau aux niveaux départementaux, régionaux et nationaux seront des relais à mobiliser pour faire connaître le label. Le label met également en avant l'origine France, qui est un critère d'achat majeur des consommateur.rices.

• Quels moyens disposent la FNAB pour faire connaître le label ?

Les moyens sont ceux générés par les droits de licence, ils sont donc limités et dépendants du nombre d'adhérent qui s'engagent dans ce projet de réseau. Au niveau national, il est évident qu'il faudra un certain temps pour que le label gagne en notoriété. Une chargée de mission a été embauchée à la FNAB pour piloter la communication autour du label. Les premières actions de communication nationale se concentreront sur les réseaux sociaux (coûts plus limités) via des vidéos et des visuel (campagne digitale) en espérant monter en régime ensuite.

C'est donc en investissant dans l'avenir de ce projet de réseau, via votre labellisation, que le label FNAB pourra être reconnu.

Par ailleurs, ceux sont les producteur.ices et adhérent.es qui seront les meilleurs ambassadeurs du label auprès de leurs clients et des acheteurs. La FNAB fournira des outils clef en main (des publicités sur lieu de vente, des argumentaires, etc.).

• Les producteurs payent ce label, la FNAB fait-elle une plus-value ?

Développer ce projet de réseau a des coûts ! La FNAB a investi 100 000€ depuis 2 ans pour financer la création du label, tout comme les GRAB et les GAB indirectement via l'animation des groupes de travail qui ont permis l'aboutissement du cahier des charges. Il faut maintenant investir pour faire connaître le label, via de la communication. Une chargée de mission marketing vient d'être embauchée pour le développement de la communication et de la stratégie du label FNAB. Par ailleurs, plusieurs coûts sont aussi anticipés : démarchage commercial, production d'outils de communication, achats d'espaces publicitaires, frais de gestion à payer aux organismes certificateurs... Les droits de Licence permettront de couvrir en partie ces coûts. Le budget Label sera présentée chaque année en conseil d'Administration de la FNAB (qui est l'émanation des GRAB et des GAB). En cas de plus-value éventuelle, le CA de la FNAB décidera de son utilisation mais une telle plus-value ne sera plausible que dans plusieurs années selon la dynamique de labellisation des adhérents.

POUR EN SAVOIR PLUS :

Pour plus d'informations et savoir si vous remplissez les critères du label FNAB, rendez-vous sur

www.fnab.org/label-bio-mieux-disant



W (en Auvergne-Rhône-Alpes en 2021-2022)

Rédaction :

Yanis **ESSAOUDI-CARRA**
FRAB AuRA

Erica **BONNET-LAVERGE**
ADABio

• Un recul de la consommation bio au niveau national.

Dans le secteur de la grande distribution (hypermarchés, supermarchés, hard discount, proximité et drive), les ventes de produits bio à poids fixe ont globalement reculé de 4,5 % en valeur au cours des trois premiers trimestres de 2022 par rapport à la même période de 2021.

En magasin spécialisé, l'année 2022 enregistre une nouvelle baisse des ventes, déjà observée en 2021, pour rejoindre le niveau de consommation de 2019. Au cours des trois premiers trimestres de 2022, le chiffre d'affaires des magasins spécialisé a reculé de 13 % par rapport à la même période de 2021.

Au niveau des circuits-courts, la tendance est hétérogène selon les territoires et les producteurs.rices. Une tendance nationale se dégage néanmoins avec une meilleure dynamique des marchés et de la vente à la ferme depuis septembre 2022 et plus de difficultés pour la vente indirecte (magasins de producteurs ; vente via les magasins bio ; etc.). Face à ce constat, le réseau bio d'AuRA a mené une enquête pour affiner l'analyse des tendances au niveau régional.

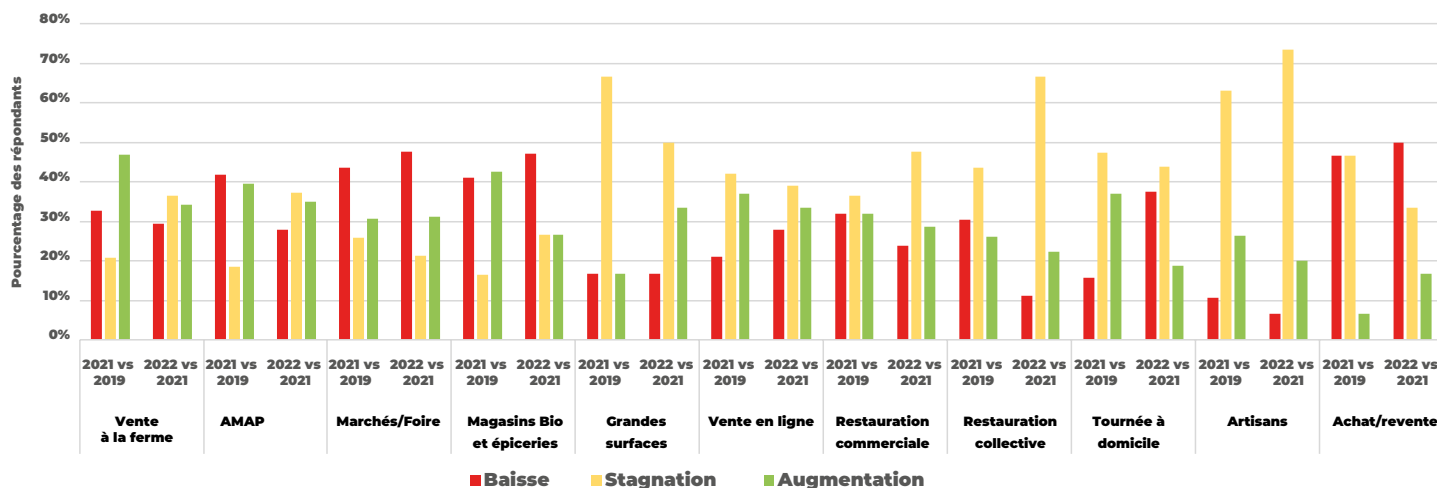
• Une tendance mitigée à l'échelle régionale.

Sur les 215 exploitations ayant répondu à l'enquête sur l'ensemble de la Région AuRA, 57% commercialisent la totalité de leur production en circuits courts, 32% une partie seulement, et 11% pas du tout. La tendance globale est à la diversification des débouchés, chacun d'entre eux représentant entre 10% et 20% du volume total écoulé.

La performance des ventes est assez mitigée. La baisse des ventes en magasins bios se confirme selon les répondants d'AURA. Les ventes en marché ont également eu tendance à baisser dans la région mais on constate cependant une hausse des ventes à la ferme, en AMAP, en ligne et aux artisans provenant en majorité de fermes maraîchères.

Une nouvelle enquête régionale sur la commercialisation sera menée en 2023 pour suivre les évolutions et poursuivre l'accompagnement des producteurs.rices bio.

Évolution des ventes par circuit



→ Contact des conseillers.ères agricoles et des animateurs.rices techniques du réseau des agriculteurs.rices 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
Tél : 04 75 61 19 35

■ Myriam **DESANLIS**
Fruits, PPAM, Maraîchage
myriam.desanlis@aurabio.org
Tél : 06 23 60 66 51

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



Agribiodrome
Les Agriculteurs BIO de la Drôme

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

contact@agribiodrome.fr
Tél : 04 75 25 99 75

■ Samuel **L'ORPHELIN**
Maraîchage et Grandes Cultures
slorpelin@agribiodrome.fr
Tél : 06 31 69 98 25

■ Christian **ICARD**
Maraîchage
cicard@agribiodrome.fr
Tél : 06 14 17 45 87

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

■ Pierre **PELLISSIER**
élevage
ppellissier@agribiodrome.fr
Tél : 06 31 69 96 46



Allier BIO
Les Agriculteurs BIO de l'Allier

9 place Félix Cornil
03 300 Cusset

■ Fabrice **THÉVENOUX**

animation.allierbio@aurabio.org
Tél : 06 62 71 06 51



AGRIBIO
RHÔNE & LOIRE

contact.agribio@aurabio.org
Tél : 04 72 31 59 99

■ Marianne **PHILIT**
Élevage et Apiculture
marianne.philit@aurabio.org
Tél : 06 77 75 10 07

■ Céline **DEPRES**
Grandes cultures et élevage
celine.depres@aurabio.org
Tél : 06 77 75 28 17

■ Brieg **CLODORÉ**
Viticulture
brieg.clodore@aurabio.org
Tél : 06 58 48 64 71

■ Pauline **BONHOMME**
Fruits, légumes et PPAM
pauline.bonhomme@aurabio.org
Tél : 06 30 42 06 96



Agri Bio Ardèche
Les Agriculteurs BIO d'Ardèche
T. 04 75 64 82 96
accueil@agribio7.org

AGRI BIO ARDÈCHE
15 bis avenue petit tounon
07 000 Privas

■ Fleur **MOIROT**
Fruits, PPAM, viticulture et apiculture
fleur.moirot@agribio7.org
Tél : 07 85 03 50 01

■ Marin **DE MICHEAUX**
Maraîchage
marin.demicheaux@gmail.com
Tél : 06 82 84 76 63



Haute-Loire BIO
Les Agriculteurs BIO de Haute-Loire
association.hauteloirebio@aurabio.org
Tél : 04 71 02 07 18

28 boulevard Président
Bertrand,
43000 Le-Puy-en-Velay

■ Cloé **MONTCHER**
Élevage et Apiculture
cloe.hauteloirebio@aurabio.org
Tél : 07 83 70 68 18

■ Amélie **HERICHER**
Légumes et circuits courts
amelie.hauteloirebio@aurabio.org
Tél : 07 61 22 10 57

■ Julie **GRIGNION**
Grandes cultures
cultures.hauteloirebio@aurabio.org
Tél : 07 69 84 43 84

■ Cécile **CARCELLE**
Élevage
cecile.hauteloirebio@aurabio.org
Tél : 07 65 67 00 83



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

■ Céline **MATHIEU**
Maraîchage dept. 01 & 38
technique.pv3801@adabio.com
Tél : 06 21 69 09 97

■ Céline **VÉNOT**
Maraîchage dept. 73 & 74
Arboriculture et petits fruits
technique.pv7374@gmail.com
Tél : 06 12 92 10 42

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

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

■ Margaux **THIRARD**
Polyculture Élevage dept. 01
technique.pa01@adabio.com
Tél : 06 21 69 09 71

■ Luna **TERRIER**
Polyculture Élevage dept. 38
technique.pa38@adabio.com
Tél : 06 26 54 31 71

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
Tél : 06 87 10 85 39

■ Marie **REDON**
Bovins, ovins viande et apiculture
marie.bio63@aurabio.org
Tél : 06 07 11 36 84

■ Romane **MONDOR**
Grandes Cultures
04 73 44 45 28
romane.bio63@aurabio.org

■ Priscille **GELLY**
Maraîchage, fruits, PPAM et viticulture
06 50 16 70 73
priscille.bio63@aurabio.org

■ Solenn **BRIOUDE**
Ovins lait, caprins, volailles et porcs
07 89 41 88 75
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

Avec le soutien de :

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

AGENCE DE L'EAU
ADOUR-GARONNE
ÉTABLISSEMENT PUBLIC DU MINISTÈRE
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

www.aurabio.org