

# la Luciole

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

N°26  
Hiver  
2020



## VITICULTURE

**Témoignage :**  
Les vins oranges

**Pages 14-15**

## ÉLEVAGE

**Portrait :**  
L'engraissement et la  
 finition des taurillons

**Pages 10**

## FILIÈRES

**Viande Bovine**  
en filières longues

**Pages 22-23**



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



*nos exigences nourrissent votre élevage*

## Nos noyaux protéiques :

Une solution unique de valorisation de la protéine,  
issue de protéagineux cultivés en France,  
aux performances affirmées en élevage.



Conception : Agence Les petites ficelles - Illustrations : Christophe Hénin

[www.cizeron-bio.fr](http://www.cizeron-bio.fr)

CIZERON BIO  
42140 LA GIMOND  
Tél. 04 77 30 42 23



**F**ille de petit paysan du Quercy, j'ai pu voir dans mon enfance le passage de l'agriculture vivrière et autonome à la « nouvelle ferme moderne des années 1960 ». Agrandissement des surfaces, destruction des paysages, introduction des cultures irriguées (maïs, tabac...), vaches productives en lait aux cornes coupées... pour aboutir 50 ans après à des terres épuisées, incapables sans engrais minéraux et pesticides de produire des récoltes de qualité, donc dépendantes d'un système que l'agriculteur est prié d'abandonner parce qu'il ne correspond plus à la vision de l'agriculture de demain.

Nous savions que les « trente glorieuses » n'étaient pas appelées à durer parce que ses fondements ne contenaient aucun regard sur les conséquences des pratiques agricoles, de respect du Vivant, de consommation, de vie quotidienne, de mode de transport... La croissance était censée être infinie et la terre et la Planète pouvoir supporter tous les traitements que l'on pouvait alors lui infliger sans modération.

Nous étions un petit nombre à vouloir témoigner par nos pratiques qu'une autre agriculture et une autre définition du métier de paysan-ne dédié à nourrir les humains et à respecter la fertilité de la terre, devaient peu à peu émerger.

Nous ne voulions pas être des « exploitants-es » nous voulions devenir des cultivateurs-trices, des paysans, des paysannes. Ce faisant, nos engagements ont préfiguré ce qui devient peu à peu une nouvelle définition du métier d'agriculteur-trice, qui advient au fur et à mesure que les conséquences du productivisme des années 1960 apparaissent au grand jour (pollution des terres, de l'air des aliments, problèmes de santé publique, diminution de la biodiversité)

En portant un regard critique sur cette pratique agricole et en mettant peu à peu en place des pratiques agronomiques, de santé des plantes et des animaux, des relations nouvelles avec les humains que nous voulions nourrir sainement et au plus proche des lieux de production, nous préfigurions une nouvelle définition de notre métier.

Être agriculteur-trice pour nous c'est chercher à s'allier toujours avec le Vivant :

- Une pathologie survient dans le troupeau ou dans le champ, notre réflexe ne va pas être de détruire le symptôme, mais au contraire d'essayer de comprendre le mécanisme vivant qui s'exprime à travers cette pathologie et à soutenir la plante ou l'animal pour l'aider dans ce rapport avec le parasite ou le pathogène à se défendre et retrouver la santé.

- il nous a fallu pour cela cultiver notre faculté d'observation holistique, pas seulement de la biologie, mais aussi de tout le milieu qui entoure l'individu plante ou animal (psychique, environnemental, social...)

- il nous a fallu apprendre les méthodes de soin que l'on n'apprenait plus dans les écoles agricoles ou vétérinaires où les méthodes issues de la nature étaient totalement remplacées par des méthodes chimiques de synthèse. Apprendre l'homéopathie, la phytothérapie, l'aromathérapie, la géobiologie avec des enseignants praticiens pionniers qui cherchaient à nous rendre compétents et indépendants sur nos fermes.

- apprendre une autre approche de la plante et du sol. Non pas nourrir la plante en fonction des seuls besoins en NPK... mais stimuler la vitalité du sol par l'apport de matière organique de qualité et par des façons culturales ad hoc

***Nous n'avons pas à cultiver la rancune envers celles et ceux qui nous ont moqués, méprisés, marginalisés...***

- il nous a fallu nous défendre et résister à tout ce que l'on voulait nous vendre comme le « progrès » et dont nous avons anticipé certaines conséquences (OGM, traitements de masse de nos troupeaux avec des substances chimiques rémanentes et toxiques, vaccinations de masse faisant fi de l'immunité naturelle à stimuler, résistance au puçage électronique des petits ruminants, refus d'utiliser des antibiotiques à tout va en prévision d'antibiorésistances dont nous anticipions la venue et qui sont un réel problème de santé publique aujourd'hui)

- soucieux de l'énergie dépensée dans les transports et de sa rareté à venir, nous ne souhaitons pas faire circuler nos productions d'un bout à l'autre du pays ou du monde. Nous souhaitons respecter les agricultures de tous les

pays et non leur envoyer nos produits qui tueraient leur agriculture locale. Nous souhaitons relocaliser et reterritorialiser l'agriculture ; Nous avons dû initier des circuits de vente directe, des marchés, des magasins de producteurs-trices... Une nouvelle relation avec la société civile, de nouveaux dialogues avec des personnes différentes, des milieux différents que nous souhaitons ouverts et débarrassés des vieux schémas qui montraient le paysan comme un être rustre et inculte se victimisant par rapport aux autres citoyens à cause de ses conditions de vie souvent rudes et laborieuses.

Nous n'avons pas à nous enorgueillir d'avoir vu loin, et d'avoir agi en conséquence,

Nous n'avons pas à cultiver la rancune envers celles et ceux qui nous ont moqués, méprisés, marginalisés, et qui pour certains-nes tentent de le faire encore. Notre engagement à respecter le Vivant, et à envisager un futur tant qu'il est peut-être encore temps, nous amène à tendre une main ferme et fraternelle à nos voisins, à tous-tes agriculteurs-trices qui souhaitent sincèrement actualiser le sens de leur métier dans le sens du respect du Vivant. Il en va de la vie des générations futures qui sont leurs enfants, qui sont Nos enfants, ceux de l'Avenir ».

**RÉDACTION**

Josette **FOURNIE**

**Présidente d'Agribiodrôme**  
0641891984

# Inclus dans ce numéro : Tous en Formation ! édition 2020



Pour **approfondir ses compétences** et en **développer de nouvelles**, pour **s'épanouir sur sa ferme**, pour **partager et échanger** avec ses collègues ou pour **mieux s'adapter à son environnement**...

Ils sont nombreux les arguments pour partir en formation avec le **réseau FRAB AuRA**, alors n'hésitez plus et contactez les conseillers de votre département pour vous renseigner et vous inscrire.

## SOMMAIRE

### INFOS NATIONALES

Page 5

### INFOS DÉPARTEMENTALES

Pages 6-9

### TECHNIQUES ÉLEVAGE

**Portrait :** L'engraissement et la finition des mâles en taurillons

Pages 10

### TECHNIQUES MARAÎCHAGE

**Voyage d'étude :** en maraîchage

Pages 11

### Témoignage :

La biodiversité comme alternative au travail du sol

Pages 12-13

### TECHNIQUE VITICULTURE

**Témoignage :** les vins oranges

Pages 14-15

### TECHNIQUES PPAM

**Filière :** Le Tilleul

Pages 16

### TECHNIQUES ÉLEVAGE

**Fourrage :** Sécuriser son système face au changement climatique

Pages 17-19

### TECHNIQUES GRANDES CULTURES

**Diversification :** La lentille

Pages 20-21

### FILIÈRES : VIANDE BOVINE

**Les filières longues :** des attentes et des contraintes difficiles à concilier

Pages 22-23

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

- **Directeur de la publication :** Simon Coste
- **Coordination générale :** Aurélie Herpe, Amandine Laurent, Nicolas Delorme
- **Maquette et Mise en page :** Atelier Doppio
- **Rédaction :** Ludovic DESBRUS, Agathe VASSY, Aurélie HERPE, Raphaël JACQUIN, Pauline THIBAU, Lise FABRIES, Benoit FELTEN, Cloé MONTCHER, Hubert HIRON, Florence CABANEL, Nicolas MOLINIER, Pauline BONHOMME, Clément ROUSSEAU, Catherine VENINEAUX, Rémi COLOMB, Samuel L'Orphelin, Arnaud FURET, Anne HUGUE et Alexandra MERCUZOT.
- Crédits photos :** Réseau de la FRAB AuRA - Matthieu Chanel

ISSN 2426-1955

La FRAB AuRA est la Fédération régionale de l'agriculture biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes, elle fédère les associations départementales et inter-départementales Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, ARDAB, ADABio, Bio63, Bio15, 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@auvergnerhonealpes.bio](mailto:contact@auvergnerhonealpes.bio)

Avec le soutien de :



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

# Nouvelle réglementation bio :

un cadre européen qui tarde à se stabiliser...

*Initialement prévu cet été puis repoussé à octobre puis à novembre, le vote final des actes secondaires (venant compléter le Règlement n°848/2018 voté en mai 2018 et décrivant les nouvelles règles de production détaillées en AB) a pris du retard et n'est toujours pas voté à ce jour (en date du 15/11/19). Et comme toujours au niveau européen, « tant que tout n'est pas voté, rien n'est voté ». Le reste du calendrier officiel prévoit toujours la poursuite et la fin des négociations sur les annexes (liste des engrais et autres intrants autorisés en production et transformation biologiques...) d'ici fin 2019, puis le démarrage des négociations et le vote des règles de contrôle et d'importation courant 2020.*

L'année 2020 s'annonce donc chargée pour prendre connaissance de toutes les évolutions réglementaires et s'y adapter. En effet, une période de transition est bien prévue pour l'application de certaines règles (comme la mise en conformité des bâtiments pour les truies : période de transition encore non précisée, mais devant être comprise entre 3 et 10 ans). En revanche, d'autres règles ont été modifiées, sans qu'aucune période de transition ne soit possible (ni prévue, ni négociable au niveau européen) pour adapter les bâtiments ou les pratiques ; les nouvelles règles de production devront alors s'appliquer intégralement dès le 1er janvier 2021. Cela concerne notamment l'obligation de découverture partielle des courettes extérieures pour les bâtiments porcs à l'engraissement, l'interdiction de la finition en bâtiment des bovins viande sur les 3 derniers mois de leur vie, la mise en conformité des bâtiments fixes et des installations mobiles pour l'élevage de lapins bio (production qui sera désormais couverte par la réglementation bio européenne et non plus nationale). Pour tous ces sujets, la FNAB s'emploie à défendre une transition nationale auprès de l'INAO.

Par ailleurs, certains sujets n'ont été précisés ni dans l'acte de base (Règlement n°848/2018), ni

dans le projet d'actes secondaires. Ils nécessiteront donc des arbitrages et /ou compléments au niveau national, ce qui pourra se faire via le guide de lecture. Il s'agit notamment de la définition des « jeunes volailles » (seuls monogastriques pour lesquels la dérogation de présence de 5% d'aliments conventionnels dans l'alimentation sera maintenue), les critères de définition et de contrôle du « pâturage effectif » (qui concerne tous les herbivores : ruminants, équins et lapins), la traduction des densités maximales en volailles de chair (prévues dans le règlement européen en « kg de poids vif » à convertir en « nombre d'animaux » par m<sup>2</sup>), et les conditions d'application du seuil maximal de « 50 animaux productifs » ouvrant droit à la dérogation « attache » en production bovine. L'ensemble du réseau des groupements de producteurs bio (FNAB au niveau national, FRAB et GABs en AuRA) s'organise d'ores et déjà pour pouvoir informer, former et accompagner au mieux les agriculteurs bio dès début 2020, et pour identifier avec eux les problèmes majeurs qui pourraient apparaître sur les fermes et dans les filières avec la mise en œuvre de ce nouveau cadre réglementaire. N'hésitez pas à prendre contact avec votre GAB pour en savoir plus.

■  
Anne **HAEGELIN**  
FRAB AuRA

à partir des infos **FNAB**  
(Fiona **MARTY**  
& Félix **LEPERS**)

## Dernières actualités du cadre réglementaire en cours

**D**epuis octobre 2019, ce sont 12 organismes de contrôle qui sont désormais agréés par l'INAO pour exercer en France une activité de certification de produits biologiques. Au cours de l'année 2019, 2 nouveaux OC ont obtenu leur agrément « bio » : Ocacia (FR-BIO-20) et le dernier en date AFNOR Certification (FR-BIO-21). Coordonnées et champs d'intervention de tous les organismes certificateurs à retrouver respectivement sur la page « les organismes certificateurs en France » sur [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org) et dans la rubrique « contrôle des SIQO » de l'espace professionnel du site [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

Évolutions du guide de lecture : suite au CNAB (comité national de l'AB, à l'INAO) de juillet, des modifications ont été apportées au guide de lecture. Ces modifications concernent entre autres l'encadrement du chauffage des serres (cf communiqué de presse FNAB du 12/07/2019 paru dans la Luciole n°25). Quelques précisions ont aussi été apportées : la règle des dates de commercialisation (interdite entre le 21 décembre et 30 avril) ne s'applique ainsi qu'aux fruits et légumes issus de serres équipées d'un système de chauffage, mais cela concerne aussi celles équipées d'un système hors-gel (ce qui

semble ne concerner que peu de serres bio en place). En réponse à la question concernant l'usage éventuel de l'eau de refroidissement des centrales nucléaires, cela ne sera pas possible, l'énergie nucléaire n'étant pas considérée comme une énergie renouvelable dans le règlement. D'autres précisions ont aussi été apportées comme l'interdiction des paillages fragmentables et l'interdiction des boues d'industries agroalimentaires en tant que fertilisant. Mise à jour de juillet 2019 du guide de lecture à retrouver sur la page « agriculture biologique » du site [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

■  
Anne **HAEGELIN**  
FRAB AuRA

AIN ■ ISÈRE ■ SAVOIE-HAUTE-SAVOIE

## Pour ne pas devenir chèvre !

Une dizaine d'éleveurs caprins isérois se retrouvent régulièrement depuis fin 2018 pour échanger sur leurs pratiques de production.

La dynamique est née d'une problématique réglementaire liée à l'élevage des chevreaux. La dérogation d'utiliser du lait en poudre conventionnel a pris fin, suite à l'arrivée sur le marché, de lait de chèvre en poudre AB. L'interdiction concerne également les chevreaux qui ne sont pas valorisés dans la filière AB. Le lait bio étant presque trois fois plus coûteux, l'optimisation technique est essentielle pour contenir le prix de revient. Pour cette raison, les éleveurs étudient également des solutions alternatives, comme l'utilisation de lait bovin acidifié ou thermisé ou l'élevage des cabris sous la mère. Cette dernière pratique aurait l'inconvénient de produire des animaux adultes moins dociles.

La recherche de débouchés pour ces animaux est aussi à l'ordre du jour : en vif, découpé en direct, transformé... Peu de solutions émergent aujourd'hui permettant de valoriser des produits dont le coût de production est important.

Au-delà de l'élevage des jeunes, l'alimentation des mères a aussi fait l'objet de nombreux échanges : quels aliments ? quelles quantités ? quelles pratiques de rationnement ? Certains éleveurs sont revenus sur des enseignements issus de la formation Obsalim®. Quelques-uns ont revu leur stratégie en distribuant les mêmes quantités et qualités de fourrages et de concentrés, matin et soir. D'autres ont diminué leurs quantités de concentrés, en constatant un meilleur état général sans baisse de production. La pratique en groupe permet de se rassurer dans le changement de pratiques.

Après une rencontre au GAEC du Pic de Bois, à Torchefelon, en mai, en pleine saison de lactation et de pâturage, les chevreries se sont réunies le 3 décembre sur la Ferme de la Berthe à Saint Franc. Le collectif vise aussi à aborder les soins alternatifs, et l'organisation des ateliers, grâce à la visite des fermes des membres du groupe.

Catherine **VENINEAUX**  
& Florian **CORDIER**  
**ADABIO**

**SI VOUS SOUHAITEZ PARTICIPER  
À CETTE DÉMARCHE, MERCI DE  
CONTACTER :**

Catherine **VENINEAUX**, **ADABio**  
[technique.pa38@dabio.com](mailto:technique.pa38@dabio.com)  
06.26.54.31.71

ARDÈCHE

## S'adapter au changement climatique !

L'évolution du climat n'est plus une surprise, que ce soit au niveau de sa variabilité interannuelle, intra-annuelle que dans son évolution vers un réchauffement important.

L'agriculture biologique a souvent des atouts grâce aux pratiques agro écologiques qu'elle met en œuvre et grâce à sa recherche d'équilibre entre la production et l'environnement de la ferme. La diversification des fermes, au niveau des productions mais aussi au niveau économique, contribue à sécuriser l'activité agricole.

Toutefois, les agriculteurs bio sont loin d'être à l'abri et doivent sur ce sujet aussi anticiper au maximum et avoir une longueur d'avance pour garantir la pérennité de leur ferme.

C'est dans ce sens qu'Agri Bio Ardèche travaille sur l'adaptation de l'agriculture au changement climatique. En particulier, nous menons un travail sur le bassin versant du Doux historiquement déficitaire en eau avec des restrictions réglementaires supplémentaires à partir de 2022.

~ **Le 1er volet (2018-2019)** que nous avons mené avait un objectif exploratoire pour caractériser la vulnérabilité des productions du territoire à l'évolution climatique, observer des pratiques d'adaptation testées chez les agriculteurs et initier un protocole expérimental in situ.

~ **Le 2ème volet (2020-2022)** a pour objectif la mise en action des agriculteurs du territoire via un accompagnement individuel et collectif, selon des degrés croissant d'adaptation (optimisation, substitution, reconception).

Enfin, notre posture est évidemment de s'adapter en favorisant une atténuation du changement climatique !

Benoît **FELTEN**,  
**Agri Bio Ardèche**

DRÔME

# Préserver la biodiversité sur sa ferme

L'association Agribiodrôme et La Ferme du Grand Laval à Montélier (26120), en partenariat avec la FRAB AuRA, l'ADABio, AgribioArdèche, l'ARDAB, la LPO et Agrinicoirs, vous invitent le lundi 16 décembre 2019 de 9h00 à 17h30 pour une journée d'échanges, de visites et d'ateliers autour de la préservation de la biodiversité dans les fermes.

Au programme :

- ~ De **nombreuses interventions** sur la biologie des oiseaux et des chauves-souris, la bio- régulation et l'efficacité des installations en cultures pérennes...
- ~ Des **ateliers tournants** sur les nichoirs, les abris, la gestion des mares et du pâturage en vergers...
- ~ La **présentation des résultats de la pose de plus de 4 000 nichoirs** et abris depuis 2016,
- ~ La **visite de la Ferme du Grand Laval**, une exploitation agricole bio (verger, grandes cultures, maraichage, élevage) qui intègre pleinement la biodiversité
- ~ Un **repas chaud bio & local offert** et préparé sur place

Ce rendez-vous s'adresse aux agriculteurs (arboriculteurs, viticulteurs, producteurs de petits fruits) bio et non bio, les institutions agricoles, les organisations naturalistes et les instituts de recherche.

Nous proposerons un contenu innovant, des témoignages et des informations techniques illustrés par des présentations, des données statistiques, une visite de la ferme de Sébastien Blache et Elsa Gärtner et des ateliers tournants sur les différents dispositifs mis en place au sein de leur système : modèles d'abris, de nichoirs

et de mares, parcelles en agroforesterie, tas de bois, haies et bandes enherbées, poulaillers roulotte, pâturage sous vergers et vignes.

Nous vous attendons nombreux.

N'hésitez pas à partager l'événement au sein de votre réseau.

Nicolas **Molinier**  
Agribiodrôme

## PLACES LIMITÉES À 150 PERSONNES

### TARIFS :

Adhérent.e AB26	15€
Technicien.ne ou conseiller.e	30€
Agriculteur.trice en groupe d'échange	x
Agriculteur.trice (hors groupe)	20€

*Le repas et les boissons sont compris dans le tarif.*

### PROGRAMME COMPLET SUR :

**agribiodrome.fr**

RHÔNE - LOIRE

# L'agriculture et la bio : quelles évolutions face au changement climatique ?

**L**es météorologues annoncent des sécheresses de plus en plus fréquentes et des précipitations équivalentes mais plus irrégulières. Le phénomène est déjà présent et chacun se questionne sur l'évolution de l'agriculture et de la bio.

Pour lancer cette réflexion, 80 agriculteurs, collectivités et autres acteurs des territoires se sont rassemblés à Saint-Martin-en-Haut, lundi 21 octobre pour une journée de conférences et d'ateliers d'échanges. Cette journée, organisée par l'ARDAB, a apporté des éléments de compréhension sur l'évolution du climat et valorisé les adaptations déjà en place avant d'échanger sur les évolutions nécessaires des fermes pour répondre aux enjeux climatiques.

D'après Christian David, météorologue et prévisionniste à la station Météo France de Lyon Bron, dans quelques décennies notre région affichera les températures moyennes actuelles de Carpentras ou Montélimar. La période de sécheresse a déjà augmenté de 20 jours depuis 1961 et elle pourrait atteindre 1 à 2 mois de sol sec supplémentaire au cours du siècle.

Face à ce constat, l'agriculture et la bio doivent s'adapter et chercher à limiter leur propre impact sur le climat. Le Parc Naturel Régional du Pilat a mené des diagnostics à l'échelle des territoires et des fermes afin de mesurer les effets de l'agriculture sur le climat. Dans le Pilat, déjà 25% des fermes sont labellisées AB, ce qui est encourageant. Toutefois, Michel Jabrin, Chargé de Mission Agriculture au parc, explique que les fermes d'élevage, autonomes en fourrage, sont dépendantes en aliments concentrés et possèdent un maillage de haies encore insuffisant.

Pour s'adapter, plusieurs axes sont ressortis des témoignages et des ateliers : Tout d'abord le développement de l'agriculture biologique et de la commercialisation locale en direct, mais également le choix des espèces et des variétés, la diminution du travail du sol, l'implantation de couverts végétaux, et l'économie d'eau. L'amélioration de l'autonomie des élevages est aussi un enjeu fort.

L'implantation d'arbres et de haies est essentielle : les arbres apportent ombrage et fourrage quand les haies, doublées de fossés, réduisent les phénomènes d'érosion et canalisent l'eau. Enfin, les liens entre les fermes et les autres acteurs des territoires sont à développer : échange de denrées entre fermes, appui des collectivités...

Le Conseil d'Administration de l'ARDAB souhaite accompagner les agriculteurs à s'adapter aux enjeux climatiques. Cette journée était un temps clef qui alimentera les actions à venir sur le sujet.

Pauline **BONHOMME**  
ARDAB



HAUTE-LOIRE

## « Transmission des fermes, tous (tr)acteurs ! »

**D**ans les fermes bio, on entend « ma retraite, ça oui, j'y pense. Pour la transmission de ma ferme ... je ne prends pas le temps » ou encore « mes enfants ne veulent pas reprendre alors à quoi bon ». Avec une installation pour plus de trois départs en Haute-Loire, il est urgent de dépasser les résignations et d'agir. Le nombre de futurs producteurs bio n'y est certes pas, mais l'inadéquation est aussi qualitative entre le profil des fermes à transmettre et les projets des potentiels repreneurs : « mais qui voudra bien de ma ferme ? ».

Ces questions ne concernent pas que les producteurs bio. Aussi, cet automne, Haute-Loire Biologique a œuvré en partenariat avec d'autres organisations pour sensibiliser les producteurs et les citoyens à la pérennisation et au développement du foncier bio. A travers des témoignages, des conférences, du théâtre d'impro, des films, etc., collectivement nous démontrons que chacun peut agir. Parce qu'il.elle a des terres, est élu.e, est un.e voisin.e et :

- ~ s'interroge sur « qui seront mes voisins demain si les fermes cessent »,
- ~ a le droit de vote
- ~ et peut s'engager en faveur de ces causes.

Mais, chaque citoyen ne peut pas être acteur de cet enjeu dans son coin, c'est ensemble qu'on se donne la possibilité d'innover, d'inventer, d'adapter, en créant des dynamiques territoriales favorables à la reprise-transmission des fermes en bio.

Alors tous à vos tracteurs, vos bêches et vos vareuses pour porter ce message. L'équipe d'administrateurs d'Haute-Loire Bio compte sur votre mobilisation pour que la transmission des fermes en bio (ou prochainement en AB) devienne un enjeu de société.

Marie **POISSON**  
Haute-Loire Biologique



CANTAL

## Préparons 2020 !

**A**près des journées de printemps consacrées aux les productions végétales : les journées maraichage, la visite de l'atelier de transformation fruits & légumes de Volzac et la production de semences de prairies, les journées d'automne dédiées à la santé animale et aux différentes méthodes alternatives.

Une trentaine d'éleveurs a participé aux 5 journées techniques sur l'homéopathie, les huiles essentielles et les plantes médicinales.

Ces journées ont permis de découvrir ces méthodes de soins ou de se perfectionner. Tous les participants étaient ravis et souhaitent mettre en place ces techniques sur leur cheptel.

Ces journées de découvertes continueront en 2020, sous forme d'échanges entre vous mais aussi avec des apports et l'appui de vétérinaires spécialisés.

N'hésitez pas à nous proposer des thèmes de journées à organiser !

Vous pouvez, d'ores et déjà, noter la date de la prochaine Assemblée Générale de Bio 15, elle aura lieu le Jeudi 6 Février 2020. Le lieu est encore à déterminer mais c'est sûr, ce sera coté Est du Tunnel du Lioran.

En attendant, nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année !

Lise et les administrateurs de Bio 15

Lise **FABRIES**  
BIO 15





PUY DE DÔME

## Manger bio en restauration collective :

Les réunions territoriales en Auvergne-Rhône-Alpes

**50%** de produits de qualité dont 20% de Bio dans les assiettes telles sont les évolutions fixées par la loi EGAlim pour la restauration collective publique à l'horizon 2022. Cet accroissement des approvisionnements bio représente une belle opportunité pour l'ensemble de la filière bio.

Néanmoins, lorsqu'un restaurant collectif augmente la part de bio dans ses menus sans mettre en place une démarche globale d'amélioration de la gestion du restaurant, le prix des repas tend souvent à s'accroître. Selon une étude réalisée par la CGAER, cet accroissement peut atteindre jusqu'à 0,42€ par repas lors d'une introduction de 50% de produits dits durables dont 20% de bio dans les menus. Pour limiter ce surcoût, un recours des acteurs de la restauration collective aux importations moins onéreuses est à craindre...

Dans une optique de sensibiliser et d'accompagner les acteurs de la restauration collective du Puy-de-Dôme à mettre en œuvre une démarche de qualité globale du restaurant et ainsi, augmenter durablement leurs approvisionnements auprès de producteurs bio du département, la FRAB AuRA et Bio 63, ont organisé une réunion territoriale « Comment répondre aux objectifs de la Loi Egalim pour la restauration collective sur son territoire ? ».

Cette rencontre, réalisée en partenariat avec la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes à destination des élus et agents en charge de la restauration collective, s'est tenue le 27 novembre à Lempdes et est un moment privilégié de témoignages d'acteurs du territoire – élus, gestionnaires, cuisiniers et producteurs bio – qui ont mis en place des projets en faveur de la qualité et de la proximité dans les restaurants collectifs.

Sur l'ensemble de la région Auvergne-Rhône-Alpes, trois autres réunions similaires ont été organisées par la FRAB AuRA et respectivement, AgribioDrôme le 4 décembre à Eurre, l'ARDAB le 17 décembre à Saint-Etienne et l'ADABIO en janvier 2020 en Isère.

Solenn **BRIOUDE**  
BIO63

Benoît **BAGUET****GAEC RN 102**  
Élevage

Cohade (43)

SAU   
**170 ha**  
 100 ha HERBES  
 40 ha CÉRÉALES  
 10 ha MAÏS  
 1 ha ASPERGES ET  
 POMMES DE TERRE

UTH   
**2** + SALARIÉS VENANT  
 D'UN GROUPEMENT  
 D'EMPLOYEUR.

 **140**  
 70 LIMOUSINES  
 10 MONTBÉLIARDES  
 ENV. 60 ANIMAUX À L'ENGRAS

## Objectif

~ Viser l'**autonomie** fourragère et céréalière

## Commercialisation

~ **Vente directe** : 100% des légumes de plein champs, 50 % des animaux engraisés

~ **Filière** : 50 % des animaux engraisés vendus à Biovie à Brioude (43)

RÉDACTION

Cloé **MONTCHER**, Haute Loire Bio  
 & Lise **FABRIES**, Bio15

lors d'une journée sur l'engraissement des animaux à l'herbe réalisée dans le cadre du Contrat Territorial de l'Alagnon.

# L'engraissement à l'herbe et la finition des mâles en taurillons

**B**enoît est installé à Cohade depuis 1989. Et depuis, il recherche perpétuellement à diversifier et faire évoluer sa ferme et ses ateliers : mise en cultures d'asperges, mise en place de la vente directe, développement de la viande de taurillon,... Et également passage de l'exploitation en AB en 2000.

"Mon objectif depuis le passage en bio est d'être 100% autonome. J'ai choisi d'engraisser la totalité de mes animaux avant de les vendre. Tous les mâles sont vendus en vente directe, soit en veaux de moins de 8 mois, soit en taurillons entre 18-24 mois, sous forme de caissette. Les génisses de 24 à 30 mois et les vaches de réformes sont vendues engraisées à Biovie." Cela n'a pas été facile au départ de proposer de la viande de taurillon. En effet ce n'était pas "une viande très appréciée", mais Benoît a réussi à valoriser ce produit notamment grâce à la vente directe.

Pour engraisser les animaux, Benoît a choisi de favoriser au maximum un engraissement à l'herbe. Il a mis en place des rotations basées sur la production de luzerne séchée avec un séchage en grange, installé en 2004-2005. Ce dernier lui a permis de s'affranchir de l'ensilage, et donc du "tout plastique", tout en ayant un fourrage conservé de qualité. La rotation principale est sur 30 à 40 ha, tous irrigables. "Je mets du maïs grain en tête de rotation puis 1 année de blé boulanger et 1 année de méteil. Je termine par 4 années de luzerne". L'ensemble du méteil est concassé puis stocké en cellule ventilée. Les taurillons reçoivent 2 à 3 kg de cet aliment. "J'utilise également une faucheuse frontale et l'autochargeuse pour distribuer de la luzerne fraîche aux animaux engraisés dans les bâtiments. Cela me permet de valoriser les prairies éloignées des bâtiments".



« J'ai choisi de favoriser au maximum un engraissement à l'herbe avec la mise en place des rotations basées sur la production de luzerne séchée avec un séchage en grange. »





# Réduction du travail du sol et couverts végétaux en Alsace et en Allemagne

Le voyage annuel des maraîchers bio de Rhône et Loire, co-organisé par l'ARDAB et le BTM, s'est déroulé en Alsace et en zone frontalière Allemande les 9 et 10 septembre derniers. La thématique principale portait sur la réduction du travail du sol.

Les 6 fermes visitées ont permis d'évaluer et parfois de relativiser les possibilités et moyens à mettre en œuvre pour orienter les pratiques vers une réduction du travail du sol en maraîchage biologique. Retour sur deux visites :

## Essai SEFERsol Les jardins du Pflixbourg Lycée agricole des sillons de Haute Alsace

Les travaux longue durée (5ème année) de l'essai SEFERsol portent sur la réduction du travail du sol et comparent 3 systèmes :

~ **Référence** = travail classique avec outils rotatifs, fertilisation, compost et amendements classiques, peu d'engrais vert.

~ **Engrais vert max** = travail du sol en planches permanentes avec outils adaptés, outils non rotatifs, pas de fertilisation, compost et amendements raisonnés, systématisation des engrais verts.

~ **Conservation du sol** = travail du sol en planches permanentes avec outils adaptés, limitation forte du travail du sol, fertilisation raisonnée, composts et amendements, couverture du sol la plus permanente possible.

L'itinéraire technique ENGRAIS VERT MAX reçoit les mêmes engrais verts, implantés aux mêmes périodes que sur la modalité

Conservation du sol par contre ils sont détruits par broyage et sont incorporés mécaniquement au sol.

Les performances des 3 modalités sont mesurées à l'aide de différents indicateurs : fertilité du sol, autonomie en intrants, rendements, qualité, résultats technico-économiques, maîtrise de l'enherbement. L'ensemble des données n'a pas encore été analysé et synthétisé mais il apparaît une évolution, notamment en termes de productivité, de la performance des 2 itinéraires comparés au témoin de référence. Moins productifs sur les premières années les itinéraires Réduction du travail du sol et Engrais verts max rejoignent maintenant l'itinéraire classique de référence.

Sur le plan agronomique le taux de MO initial de 3% est aujourd'hui de 4,5% sur la modalité Conservation du sol. On observe clairement à la bêche un gradient dans la coloration, la structuration, l'activité macro-biologique (vers de terre) et la porosité du sol, l'itinéraire classique apparaissant visuellement le moins favorable, Engrais vert max intermédiaire et Conservation du sol le plus favorable. Aucun problème de faim d'azote n'a été relevé sur l'itinéraire Conservation du sol mais la pression liée aux limaces et rongeurs tend à augmenter. Les cultures sont jolies, saines et poussantes. Il n'y a globalement pas de grosses différences visuelles entre les 3 itinéraires.

## Ferme PILUWERI Mullheim

Cette ferme en biodynamie créée il y a 25 ans cultive 40 ha de plein champ 1 ha sous tunnel. On y trouve différents types de sols allant des graviers à des argilo-limoneux lourds et profonds.

En 2015 le labour a été supprimé après avoir observé une perte progressive de rendement, une baisse de MO, et par ailleurs une augmentation de l'hydromorphie et des maladies.

Depuis, les pratiques ont évolué suite à différents essais et les fins de cultures sont aujourd'hui détruites avec un déchaumeur à disques spécifiques pour enfouir la MO, avant l'implantation des engrais verts en un seul passage d'un outil combiné sous-soleuse - herse rotative - semoir.

Trois types d'engrais vert sont pratiqués :

- ~ trèfle + ray grass de deux ans
- ~ céréale de printemps + pois + trèfle d'Alexandrie
- ~ trèfle + ray grass annuel.

Une attention particulière est portée à la fabrication du compost.

Autre pratique intéressante, sous tunnel les films de paillage sont remplacés par l'apport au sol sur la bande cultivée d'un mulch d'enrubannage (produit de la fauche des engrais verts de la ferme) quelques semaines après la plantation (après réchauffement du sol). La fermentation de l'herbe limite la germination des adventices, elle est plus vite dégradée et plus riche en éléments minéraux qu'un mulch frais.

Les allées sont, quant à elles, enherbées et tondues régulièrement. Les tontes sont positionnées au fur et à mesure au pied des cultures.

Cette sortie collective aura permis d'enrichir chacun de nombreux échanges, de découvertes techniques et de pratiques originales.

RÉDACTION

Pauline BONHOMME, ARDAB

& Dominique BERRY, Chambre d'agriculture du Rhône

Engrais vert	Période	Espèces	Proportion	Dose (g/m²)	Intérêts
Mélange 1	Automne / Hiver Semis septembre / octobre, Destruction fin avril / début mai	Seigle	50%	600,0	Mélange basique : bonne couverture du sol et bonnes restitutions. Bon effet sur la structure du sol en surface (systèmes racinaires fasciculés).
		Vesce d'hiver	50%	500,0	
Mélange 2	Automne / Hiver Semis septembre/octobre, Destruction fin avril / début mai	Seigle	40%	480,0	Mélange complet qui fournira beaucoup d'azote : bonne biomasse, bonne couverture du sol, bonne structuration du sol grâce aux systèmes racinaires pivotants et fasciculés.
		Féverole d'hiver	20%	300,0	
		Vesce d'hiver	15%	150,0	
		Sainfoin	15%	80,0	
		Trèfle incarnat	10%	30,0	
Mélange 3	Automne / Hiver Semis dès début septembre, Destruction en avril	Seigle	40%	480,0	Mélange complet qui fournira azote et beaucoup de biomasse. Bonne couverture du sol, très bonne structuration du sol. Si semis début septembre, risque de montée à graine de la phacélie avant l'hiver.
		Vesce	20%	300,0	
		Trèfle incarnat	15%	40,0	
		Radis fourrager	10%	20,0	
		Tournesol	10%	30,0	
Mélange 4	Printemps Semis mars après les fortes gelées, cycle de 3 mois minimum	Avoine de printemps	50%	600,0	Mélange basique : bonne couverture du sol et bonnes restitutions. Bon effet sur la structure du sol en surface (systèmes racinaires fasciculés).
		Vesce de printemps	50%	500,0	
Mélange 5	Printemps Semis mars-avril après les fortes gelées, cycle de 3 mois minimum	Avoine de printemps	40%	480,0	Mélange complet : grande complémentarité des systèmes racinaires, forte biomasse, atout méfère avant destruction, apport d'azote conséquent.
		Vesce de printemps	20%	200,0	
		Trèfle incarnat	10%	30,0	
		Tournesol	10%	30,0	
		Lin	10%	30,0	
Mélange 6	Printemps et été A partir d'avril sur sol réchauffé - cycle court de 6 à 8 semaines	Sarrasin	100%	500	Très intéressant entre deux cultures, cycle court, bonne couverture du sol si semis homogène, bon effet sur l'enherbement. Peut être associé à de la phacélie ou de la moutarde, en proportions égales.

↑ Composition de différents mélanges pour engrais verts et couverts végétaux



TECHNIQUE

## MARAÎ- CHAGE

Fabrice **LANDRÉ**  
Denis **RAFFIN**

**GAEC l'EcoJardin  
des Grivauds  
Maraîchage**

Pierrefitte-sur-Loire (03)

SAU  
  
**0.8 ha**  
1 200 m<sup>2</sup>  
SOUS ABRIS

UTH  
  
**2**

  
**240 m**  
ALTITUDE

**Sol**  
  
**Lourd**

  
**Plants**  
AUTOPRODUITS

RÉDACTION

Mehdi **AÏT-ABBAS**  
FRAB AuRA,

TÉMOIGNAGE

## La biodiversité comme alternative au travail du sol !

**I**nspiré de l'agriculture de conservation, le MSV (Maraîchage sur Sol Vivant) vise à reconstituer dans les jardins le cycle naturel de la fertilité des sols. Partant du constat que cette fertilité est générée par l'activité biologique, le rôle du maraîcher sera de favoriser la vie du sol en lui assurant le gîte et le couvert. En pratique, cela repose sur trois principes fondamentaux : ne pas travailler le sol, le couvrir en permanence et le nourrir régulièrement. Ceci implique une toute autre approche dans la gestion de son système de culture. Dans le cadre des actions du groupe Dephy Légumes Bio animé par la FRAB AuRA, plusieurs maraîchers auvergnats intéressés par cette démarche ont participé récemment à une formation dans l'Allier à l'EcoJardin des Grivauds, membre du réseau national « Maraîchage sur Sol Vivant ». Cet article rapporte quelques éléments présentés lors de cette formation.

Depuis son installation en 2011, Fabrice conduit son activité maraîchère avec un credo très fort : faire de la biodiversité une alliée ! Plantes sauvages, haies arbustives, insectes, araignées, batraciens, tout ce petit monde s'enrichit et se régule naturellement. Cette démarche l'a conduit à abandonner tout travail du sol à partir de 2017 et à pailler intégralement ses sols. L'année suivante, il est rejoint par Denis avec qui il partage la même sensibilité naturaliste. Et c'est désormais cette nouvelle approche qui guide les deux associés dans la gestion de leur ferme.

### Quelle est la méthode appliquée à l'EcoJardin des Grivauds ?

L'ensemble du système est organisé en planches permanentes d'une largeur de 90 cm. Toute la surface cultivée, passe-pieds compris, est systématiquement couverte de paille de céréales (15 t/ha/an). « Après épandage, la paille est tassée à l'aide d'un rouleau plombeur. Le but est de la rendre plus opaque à la lumière afin de limiter les levées d'adventices. »

De la toile tissée est parfois utilisée, posée directement sur le paillis et la végétation existante préalablement broyée, soit en occultation durant plusieurs semaines avant d'implanter une culture, soit en paillage pour des cultures à cycle long comme les courges et les choux. « L'idée est de gagner sur l'enherbement. »

Concernant la fertilisation, la couverture des besoins repose d'abord sur la forte activité biologique qui permet de mobiliser les fournitures naturelles du sol. En complément, de l'engrais organique est apporté pour soutenir le démarrage des cultures quand le sol est encore froid : en moyenne 1 t/ha/an de Gomeo 7-6-7 et 300 kg/ha/an de Guanumus 2,5-3,5-2.

Côté mécanisation, le recours aux machines est très limité : « Nous utilisons seulement un petit broyeur à fléaux ISEKI Orec pour hacher finement les résidus de culture, un tracteur pour transporter la paille et une tondeuse pour l'entretien des abords. »

La mise en place des cultures à travers une épaisse couche de paille étant moins aisée qu'en sol nu, Fabrice et Denis privilégient les plants en mottes (autoproduits). Pour transpercer le paillis, ils emploient une pelle-plantoir manuelle très performante, de forme effilée et munie d'une poignée transversale. Pour le moment, les semis directs se limitent à quelques espèces : carotte, panais, radis-botte, haricot, pois, fève. « Au fil des expériences, nous affinons nos itinéraires techniques ; nous envisageons de semer en direct aussi les betteraves, navets et radis de conservation. »

Afin d'intensifier leur production, Fabrice et Denis optimisent l'espace cultivé en resserrant les rangs de légumes et en associant les cultures. N'ayant pas recours au binage, la mise en œuvre de ces techniques d'intensification s'en trouve facilitée.

### Récolter de belles carottes dans un sol non travaillé : c'est possible !

Il est communément admis qu'un sol finement et profondément travaillé est un préalable incontournable pour récolter des carottes bien formées. Mais les excellents résultats obtenus à l'EcoJardin des Grivauds viennent tordre le cou à cette idée reçue. Et voici comment la culture est implantée : « Sous serre, nous commençons par broyer les restes de la culture précédente et son paillis, puis nous rassemblons ces résidus broyés au bord de la planche. Ensuite, nous épandons

l'engrais à la volée. Les graines sont alors semées au semoir mono-rang (3 rangs/planche) et recouvertes de 0,5 à 1 cm de compost de déchets verts. Enfin, nous remplaçons le paillis sur les inter-rangs et nous terminons par une aspersion assez copieuse. Temps de travail total estimé à environ 5 h pour 50 m<sup>2</sup>. Tout est fait manuellement ! En plein champ, l'itinéraire est le même, hormis le débarrassage des restes de la culture précédente qui n'est pas forcément nécessaire puisque la carotte succède ici à une occultation avec de la toile tissée. Ensuite au niveau désherbage, nous intervenons uniquement sur le rang, d'abord au stade 2 feuilles, puis 3 semaines après. Aucun désherbage entre les rangs ! Cela représente environ 10 h/100 m<sup>2</sup>, sachant que notre compost de déchets verts est sale car il provient d'un tas sur lequel des adventices annuelles ont grainé ; une nette amélioration serait possible avec du compost plus propre. Et l'épandage du compost sur les lignes de semis est effectué à la main mais l'idée serait d'utiliser à terme un épandeur à plâtre pour stades ou un distributeur d'aliments pour élevages. »

#### De nouveaux défis à relever

L'abandon du travail du sol et sa couverture permanente ont généré de nombreux atouts agronomiques mais ont aussi engendré quelques challenges techniques :

**- Les limaces :** « Nous ne visons pas le zéro dégât. Grâce à l'activité auxiliaire, un certain équilibre semble s'installer. Nous constatons très peu de dommages sur les cultures. Or, nous intervenons peu : nous utilisons moins de 1 kg/an de Feramol et nous faisons du piégeage avec des feuilles de choux posées dans les allées. »

**- L'enherbement.** « La présence du paillis nous oblige à désherber uniquement à la main. Mais d'un autre côté, la pression des adventices a bien diminué et la flore spontanée a franchement évolué : les annuelles devenues sporadiques, ont cédé leur place aux plantes vivaces - liseron, chardon et potentille principalement. Pour le liseron et le chardon, nous les arrachons une à deux fois par an. Toutefois, ces vivaces à rhizomes sont peu concurrentielles car elles s'alimentent surtout en profondeur ; nous veillons seulement à ce que leurs parties aériennes n'étouffent pas nos cultures. En revanche, nous sommes plus vigilants avec la potentille, bien plus nuisible au niveau racinaire ; nous la contrôlons en coupant profondément sa racine pivo-

tante que nous exportons ensuite pour éviter qu'elle ne se réimplante. Comparé à notre ancien système avec travail du sol, alors très infesté de digitale et de galinsoga, cette nouvelle approche du désherbage nous paraît tout à fait acceptable en termes de charge de travail. Et le principal, c'est que nos rendements n'ont pas baissé ! Enfin, notre gestion des rotations constitue un levier capital : en plein champ, nous cultivons 1000 m<sup>2</sup> de courges et choux d'automne-hiver sur toile tissée que nous maintenons en place pendant toute la saison puis jusqu'en février-mars. Cette occultation de longue durée nous permet d'obtenir un sol très propre, parfait pour accueillir nos cultures les plus sensibles à l'enherbement. »

- Le réchauffement du sol : « Après une occultation de plusieurs mois, lorsque nous retirons la toile tissée en fin d'hiver, la surface du sol est complètement recouverte de turricules de lombrics. Ainsi mis à nu, le sol se réchauffe plus rapidement, ce qui favorise le démarrage de nos semis précoces comme les radis par exemple. Et en appoint, nous utilisons des tunnels nantais. »

#### Bientôt un groupe MSV en Auvergne ?

Fabrice et Denis s'impliquent depuis plusieurs années au sein du groupe technique des maraîchers bio d'Auvergne porté par la FRAB AuRA et dans ce cadre, ils soutiennent l'émergence d'une dynamique collective autour des techniques de non-travail du sol. « Au niveau national, le réseau MSV est très actif dans plusieurs régions françaises. Alors que sur l'Auvergne, un nombre croissant de maraîchers s'intéressent à la démarche « Sol Vivant », l'opportunité de créer un groupe local d'échanges est réelle. » Ils invitent donc les personnes intéressées à les contacter directement : [contact@ecojardindesgrivauds.fr](mailto:contact@ecojardindesgrivauds.fr) ou 06 20 84 64 09.

Article rédigé grâce au soutien du Conseil Départemental du Puy-de-Dôme et dans le cadre du plan Ecophyto, du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, du Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire, de l'Agence Française pour la Biodiversité.

#### POUR EN SAVOIR +

les deux associés tiennent un blog qui relate la conduite de leur jardin MSV semaine après semaine :

[ecojardindesgrivauds.fr/](http://ecojardindesgrivauds.fr/)



↑ Semis de carotte sous serre : le sabot et les rasettes du semoir ne touchent pas le sol afin que les graines soient déposées sur la surface du sol, sans être recouvertes de terre



↑ Semis de carotte en plein champ : les graines sont recouvertes de compost de déchets verts tamisé (2 brouettes pour 3 rangs de 50 m).



↑ Une fois le semis réalisé, le paillis est remplacé de part et d'autre des rangs.

↓ Des carottes bien formées, cultivées en sol non travaillé.





## Les vins oranges

**I**l existe deux types de vinification de vins tranquilles classiquement dites « en rouge », avec macération pelliculaire ou en blanc avec pressurage direct. Puis il y a les variantes : des cépages rouges vinifiés « en blanc » donnent les rosés (ou éventuellement des blancs de noir) et des cépages blancs vinifiés « en rouge » donnent les vins oranges moins connus.



Au Domaine Finot, il y a deux activités : un domaine qui produit des raisins et les vinifie en bio avec une mise en valeur des cépages autochtones de la vallée du Grésivaudan, telles la Verdesse, l'Etraire de la Dhuy mais également à côté de ça, pour joindre les deux bouts du fait de la jeunesse du domaine et de parcelles non encore productives, une activité de négoce.

Sous l'enseigne Finot Frères, l'activité permet de vinifier un peu plus de volume et agrandir la gamme avec des vins proposés notamment sous le nom Cuvée Tracteur, grâce à des raisins achetés localement à des vignerons travaillant au plus proche des techniques bio, mais pas forcément certifiés.

« L'idéal maintenant que j'ai récupéré un peu plus de vignes et que mes plantations sont entrées en production serait de réduire l'activité de négoce et la faire passer en bio également »

me confie Thomas Finot. « Mon souhait était de travailler en bio –ce qui est fait avec la partie Domaine- mais sans cette activité de négoce qui m'a permis d'apporter de l'eau au moulin, je crois que je n'en serai pas là actuellement. Elle m'a vraiment permis de développer mon domaine et de faire perdurer l'activité. » C'est dans cette gamme qu'est apparu le vin orange au Domaine Finot grâce à l'impulsion d'Audrey Chauchon, sa compagne.

### L'opportunité se transformant en nouvelle gamme.

« En 2014, nous avons eu un petit lot de Jacquère, environ 150kg, récolté relativement tard mais qui était joli, précise Thomas. Je ne savais pas trop quoi en faire. Audrey m'a suggéré qu'on se teste sur un vin de macération. »

« Cette technique est issue de la technique traditionnelle des vins géorgiens en kvevri (grosses amphores enterrées)», précise Audrey. Les plus anciens kvevri datent de 6000 ans avant notre ère.

« Nous avons mis les raisins à macérer dans un petit garde vin, puis pressé. Nous avons eu de bons retours. Nous l'avons mis en bouteille de façon artisanale, nous n'étions pas habitués à traiter d'aussi petits volumes (140 bouteilles tirées). Après ce premier essai et une demande grandissante, les volumes ont augmenté pour être autour des 600 L actuellement. »

### Technique en cave.

En pratique les raisins sont mis à macérer et fermenter dans une cuve à chapeau flottant pendant trois mois. « Certains collègues font ce travail en amphore, signale Thomas. Chez nous, avec la Jacquère, une partie est égrappée et une partie

en grappe entière (entre 20 et 30%), en technique « sandwich », soit une couche de grappe entière, une couche égrappée, une couche de grappe entière, etc.... Sur mes cuvées « tracteurs », élaborées à partir de raisins que je n'ai pas produit, je garde les mêmes principes de vinification que pour ceux du Domaine en Bio.

Je reste maître aussi de la qualité des raisins que je rentre, en allant les vendanger avec mon équipe à la date que j'ai choisie. La fermentation se fait spontanément avec des levures indigènes. La fermentation malolactique est faite, comme pour les vins rouges. Selon les millésimes, elle se déroule après pressurage ou pendant la macération. La presse est effectuée en général avant les fêtes et ensuite, j'entonne pour un élevage entre 12 et 18 mois.

**« L'idéal maintenant que j'ai récupéré un peu plus de vignes et que mes plantations sont entrées en production serait de réduire l'activité de négoce et la faire passer en bio également »**

RÉDACTION

Arnaud **FURET**  
ADABio



Puis le vin est mis en bouteilles sans filtration. Les vins sont vinifiés sans sulfites et l'ajustement à la mise se fait en fonction du millésime. Sur vins finis, je tourne autour des 10 mg de SO<sub>2</sub> total. La particularité de ces types de vins est d'être globalement dans la famille des vins blancs mais non dépourvus de tanins ce qui en fait des vins très particuliers. A l'aveugle, ces vins peuvent être facilement confondus avec des vins rouges. Ce sont des vins de niches, faits en petits volumes sur lesquels on peut se permettre des tarifs plus élevés. Cependant, faire ce type de vins, à forte valeur ajoutée, n'est pas sans risque. « Il m'est arrivé, une année de ne pas mettre en bouteille, admet Thomas. La cuvée avait eu une montée de volatile cumulée à un défaut olfactif, acétate d'éthyl. » La cuvée 2018 sera mise en bouteille en décembre 2019. « Nous avons choisis le jour de tirage en fonction du calendrier lunaire. » Avec le cépage Jacquère, au niveau couleur, on n'est pas dans le plus typique des vins orange mais on prend une belle teinte légèrement ambrée. Pour 2019, Audrey et Thomas poursuivent les expériences avec deux cuves de blanc en macération : Jacquère toujours et Verdesse, cépage emblématique du Grésivaudan.

#### D'autres exemples de vins oranges.

Le Domaine Giachino (Chapareillan, 38), a réalisé, quelques années avant Thomas, un vin de macération de Jacquère, la cuvée Marius et Simone. Ici, la fermentation se fait en grappes entières pendant 20 jours. Ensuite l'élevage se fait en fût sur lies totales pendant 10 mois sans sulfite. Tirage direct sans filtration. Patrice Beguet (Domaine Hughes Beguet, Jura) réalise aussi un vin orange à base de Savagnin, dénommé « Orange was the color of her Dress ». Ici la macération est beaucoup plus longue avec une macération fermentaire de 8 mois de vendange tout égrappée, puis un élevage de 9 mois en cuve inox (75%) et fûts (25%). Xavier Weisskopf (Le Rocher des Violettes, Montlouis) réalise un vin orange à base de Chenin. La fermentation est réalisée en grappes entières en fûts ouverts pendant 16 jours, puis après pressurage, la fermentation du moût se poursuit dans les mêmes fûts, cette fois fermés afin de terminer les sucres. Puis la fermentation malolactique suit facilement, aucun sulfite n'étant ajouté.

#### P.S



Pour accompagner la lecture de cet article et / ou la dégustation de ce type de vins

« Orange was the color of her dress, then blue silk »

par le Charles Mingus Sextet



### Macération Cugnète 2017, Vin de France, Finot frères. 11% vol.

La robe est d'un superbe or intense, rappelant un liqueux. Le nez est à la fois concentré, frais et aérien, dominé par l'écorce de yuzu et les terpènes d'agrumes, et une petite pointe de térébenthine. La bouche est tonique, tendue comme un arc de compèt', avec une acidité vibrante totalement enrobée par une matière dense et mûre, au toucher velouté. La finale est puissante, énergique, avec une mâche crayeuse appuyée, et toujours cette belle aromatique sur l'écorce d'agrumes, complétée par le thé vert au gingembre, et une persistance sur la mandarine fraîche.



[www.vins-etonnants.com](http://www.vins-etonnants.com)

## Tilleul Biologique : Professionnaliser la filière de cueillette et initier une filière de production agricole

**L**a filière « bractées de tilleul bio » repose sur la cueillette de plantes sauvages (conduite par les cueilleurs amateurs et professionnels) et elle ne suffit pas à approvisionner les entreprises acheteuses en filière longue. Le manque de bractées de tilleul bio français est estimé par les entreprises à 10 tonnes sèches/an.

Ce manque de matière première est stable et constant, ce n'est pas l'effet d'une conjoncture. On estime que la filière est en crise depuis l'effondrement des foires au tilleul, effondrement étroitement lié à l'arrêt d'activité de l'entreprise leader à l'époque. Aujourd'hui la vente de tilleul se pratique comme pour toutes les autres plantes : dans l'enceinte de l'entreprise, assortie de bons de livraison, de factures et tous autres documents de traçabilité et de qualité. Une dizaine d'entreprises sont acheteuses de bractées de tilleul directement aux cueilleurs.

La cueillette est principalement portée par des cueilleurs amateurs. Ce sont les cueilleurs historiques du tilleul. Population vieillissante, ils cessent leur activité les uns après les autres et il est impératif de mobiliser et former de nouveaux cueilleurs pour préserver et développer la filière. Les agriculteurs cueillent beaucoup moins de bractées car la main d'œuvre familiale est en déclin sur les fermes et le tilleul se trouve en concurrence avec d'autres productions principales (et parfois mécanisées) comme les foin, les cerises et le travail de la vigne. D'autre part, la durée de récolte du tilleul s'est aujourd'hui nettement raccourcie : en moyenne de 2 semaines au mois de juin alors qu'avant la durée était plutôt de 3-4 semaines, ce qui laisse moins de marge de manœuvre à l'agriculteur pour cueillir les tilleuls sur sa ferme.

Ainsi en partenariat avec 7 entreprises grossistes, Agribiodrôme travaille activement pour trouver de nouveaux cueilleurs les former. Depuis 2 ans, des formations pratiques ont été organisées chez des agriculteurs-cueilleurs pour apprendre les gestes de la taille, la stratégie de conduite de l'arbre et toutes les étapes de séchage et de conditionnement avant la vente.

### Le tilleul dans les Baronnie

Le tilleul existe dans la nature à l'état sauvage (*Tilia Platyphyllos* et *Tilia Cordata*) et à l'état domestiqué par hybridation et greffage. A l'état sauvage, dans les Baronnie, le tilleul se situe sur des terrains froids, plutôt sur des pentes fortes situées au nord. Il est concurrencé par le hêtre, car il est moins colonisateur. En revanche il est bien implanté dans les éboulis grâce à sa racine pivot qui lui assure une certaine stabilité. Il est également un peu présent en bord de rivière à l'état sauvage. A partir du XIX<sup>ème</sup> siècle, une hybridation naturelle s'opère en bord de rivière, issue de variétés sauvages plantées par l'homme. Il est également planté en bout de parcelle et en bord de route. L'arbre se rapproche alors de l'habitat humain. L'homme greffe certains arbres à proximité de son habitation (augmentation du rendement et de la qualité). La cueillette des bractées se développe avec l'essor de la parfumerie au XIX<sup>ème</sup> siècle, puis déclinera considérablement à partir des années 80. Dans le tilleul tout est utilisable par l'homme : l'aubier (écorce), les racines, les feuilles et les fleurs. 60 cultivars ont été référencés dans les Baronnie

### Conduite des arbres

Les sites de cueillette de tilleul ont rapidement été domestiqués car les anciens ont greffé puis taillé les arbres. Les greffes se sont faites sur plusieurs critères : le critère « grande bractée » car plus facile à cueillir, la facilité des bractées à se détacher et la résistance aux poux et à la rouille.

La taille se fait en vert au même moment que la cueillette, tous les ans ; sauf en cas d'une taille plus importante, le retour à l'arbre est plutôt à 3-5 ans. La cueillette est manuelle et se fait sur des arbres greffés. En moyenne un cueilleur récolte entre 0,5 à 1 kg de bractées sèches/heure. La taille

se fait en général par l'agriculteur ou le cueilleur habilité. Il taille à l'aide d'un sécateur ou d'une perche élagueuse. Il obtient alors cette forme en boule aplatie en haut, caractéristique des arbres cueillis. Puis au pied de l'arbre, se trouve une équipe de 3 ou 4 cueilleurs qui retirent les bractées des branches manuellement. La cueillette doit se faire dans la demi-journée après la taille, au-delà la qualité sera amoindrie et la séparation des bractées et des branches plus difficile.

### La plantation de tilleul

Le développement de la production de bractées de tilleul peut se faire également par la plantation d'arbres. Certains agriculteurs sont intéressés pour intégrer le tilleul dans leur projet d'agroforesterie, en parcelle ou dans les haies. Plusieurs projets de plantation sont en cours dans la Drôme : plantation en ligne dans une parcelle de PPAM, plantation en ligne avec d'autres espèces d'arbres dans une pâture, plantation avec des amandiers... La taille de ces arbres pourra alors être réalisée afin d'optimiser le temps de cueillette voire de la mécaniser en partie. Agribiodrôme travaille avec l'Association d'Agroforesterie Drômoise (ADAF) et avec un pépiniériste drômois qui propose des cultivars des Baronnie greffés.

Une cartographie des tilleuls des Baronnie va être mise en place en partenariat avec le Parc Naturel Régional des Baronnie, actif sur le sujet depuis plusieurs années. Cette base de données, sera une source d'information pour les futurs cueilleurs qui débutent leur activité et pour les entreprises qui envisagent de se regrouper pour embaucher des cueilleurs. Quelle que soit votre origine géographique, si vous êtes intéressé-e pour planter des tilleuls sur votre ferme, apprendre à tailler et cueillir un tilleul, contactez Agribiodrôme.

RÉDACTION

Julia **WRIGHT**  
Agribio Drôme



## Changement climatique Comment sécuriser son système

**L**e changement climatique est une réalité qui s'est perceptiblement renforcée ces dernières années avec des périodes de sécheresse inhabituellement longues ou encore des canicules répétées. Il amène les éleveurs à 2 réflexions : comment adapter mon système fourrager aux incidents climatiques de plus en plus fréquents ? Comment réduire l'impact de mes pratiques sur le réchauffement climatique ? Cette seconde question fera l'objet d'un article spécifique dans un prochain numéro. Pour l'heure voici quelques pistes visant à conforter l'équilibre fourrager des systèmes d'élevage bio à travers les exemples de 2 fermes bio.

Didier et Alexandre PICHON sont éleveurs laitiers dans le sud de la Dombes (01) et font partie du groupe Dephy Polyculture Elevage porté par l'ADABio dans l'Ain. Le démarrage de leur conversion bio en mai 2017 s'est accompagné d'une hausse de la surface en herbe de la ferme et de la mise en place du pâturage tournant dynamique sur leur troupeau de vaches laitières. Ces mesures ne se sont toutefois pas avérées suffisantes pour pallier le manque d'herbe estival récurrent ces dernières années et les ont amenés à devoir trouver d'autres moyens de renforcer leurs récoltes fourragères. « Nous cherchons depuis 2-3 ans à récolter un maximum de stocks au printemps car les pousses estivales deviennent beaucoup trop aléatoires. En parallèle pour compenser le manque d'herbe en été, nous avons tenté de diversifier la nature de nos fourrages récoltables sur la période estivale » précise Didier.

### Du Trèfle Violet sous couvert d'un Méteil ensilage.

C'est ainsi qu'ils ont décidé de semer du Trèfle Violet en même temps que leur mélange de méteil ensilage à l'automne 2017. « Au départ c'était juste pour essayer, on ne savait pas trop ce que ça allait donner ! ». Mais l'expérience s'est avérée concluante. « Notre objectif était de gagner du temps pour avoir une récolte de trèfle violet le plus rapidement possible après notre ensilage de méteil au printemps » complète Alexandre. « Dans la foulée de notre semis de mélange fourrager

Féverole/Pois/Vesce/Avoine début octobre, nous avons donc semé 7 kg de Trèfle Violet à la volée, avec un rouleau à l'arrière du tracteur pour bien mettre les graines au contact de la terre. Le trèfle levé en même temps que le méteil et il n'a pas été étouffé par celui-ci au printemps suivant malgré une den-

sité de végétation importante (photos 1 et 2). Après l'ensilage réalisé mi-mai, nous avons trouvé que le trèfle a mis un peu de temps à repartir, mais malgré un été 2018 extrêmement sec nous avons réussi à récolter 3 coupes enrubannées entre juillet et octobre pour un total de 2 - 2.5 TMS/ha. Nous avons laissé le trèfle en place l'hiver suivant et l'année 2019 nous a permis de faire 5 coupes au total sur la parcelle avec un rendement de l'ordre de 7 à 8 TMS à l'hectare ».

Cette première réussite a motivé Didier et Alexandre à renouveler l'expérience à l'automne 2018. « Cette fois nous avons monté la dose de semis de Trèfle Violet à 10 kg/ha pour qu'il occupe encore davantage l'espace. Et après l'ensilage du méteil début mai, nous avons réussi comme en 2018 à faire 3 coupes de Trèfle pour un total de plus de 4 TMS à l'hectare. Ajouté aux 3.5 TMS du méteil ensilé, nous approchons les 8 TMS/ha récoltées sur la parcelle, avec uniquement 25m<sup>3</sup>/ha de lisier apporté avant implantation à l'automne. En outre la richesse en protéines du trèfle violet est vraiment intéressante pour équilibrer la ration de nos vaches laitières ».



## L'expérience du sorgho multicoupes

Toujours dans l'idée de palier le trou d'herbe estival, le sorgho fourrager multicoupes a été introduit dans l'assolement de la ferme. « Nous semons notre sorgho au semoir à céréales courant mai après nos ensilages de méteil, à raison de 22 kg/ha. Le bilan que nous en tirons est assez mitigé. Les implantations sont compliquées, avec notamment des levées importantes d'adventices. En 2018 malgré un fort déficit hydrique nous avons réussi à récolter un peu plus de 3TMS/ha sur 3 coupes.

Cette année nous n'avons réalisé qu'une seule coupe à 2 TMS/ha qui comportait au final davantage de repousses d'avoine de notre méteil que de sorgho ! Pas sûr que nous allons renouveler l'expérience l'année prochaine... ».

↓ **Tableau 1** : Réflexions du groupe Dephy PE01 visant à conforter l'équilibre fourrager dans les systèmes d'élevage

GLOBAL	PRINTEMPS	ETE	AUTOMNE
Importance de diversifier les sources de fourrages et de rendre son système d'exploitation le plus flexible possible.	Valorisation maximale des dérobées récoltables au printemps : méteils ensilage (mais attention stade récolte / valeurs nutritives !) et mélanges fourragers type RGI/TV.	Diversifier le choix des variétés de maïs et étaler les dates de semis pour sécuriser le rendement.	Implantation systématique de couverts après moisson des céréales pour envisager récolte automnale.
Réduire le taux de renouvellement pour diminuer le chargement. Viser 20-25%.	Sur terrains portants, faire pâturer le plus tôt possible en saison dès que les graminées sont au stade 2.5 feuilles, quelques heures par jour.	Introduction de sorgho fourrager en complément du maïs. Ne sécurise pas forcément le syst. fourrager maïs moins sujet aux attaques de corbeaux, semences moins onéreuses et fait davantage de « vert » à la récolte que le maïs (intéressant les années sèches !)	Introduction de colza fourrager dans les semis de PT fin d'été pour récolte automne.
Systèmes plaine : difficulté à maintenir l'autonomie fourragère en cas d'année difficile si on dépasse 1 – 1,1 UGB / ha de SFP.	Valorisation maximale de la pousse d'herbe forte et rapide du printemps par le pâturage et par la récolte en fourrages précoces : ensilage, enrubanné, foin de séchage...	Introduction de chicorée dans les prairies pâturées. Bonne résistance au sec.	Betterave fourragère en pâturage de fin d'automne.
Limiter la production de lait sur la période estivale.	Enrubanné luzerne : viser au moins 60% de MS sinon conservation difficile.	Semis de Trèfle Violet en mélange dans les méteils ensilés pour avoir des pousses estivales de TV après l'ensilage du méteil au printemps.	
		Semis sorgho multicoupes (sudan-grass ou hybrides) après les ensilages de printemps. Pousse d'été intéressante même par temps sec. Attention toutefois à la toxicité de la plante au stade jeune pour le pâturage ou l'affouragement en vert : attendre 40-50 cm pour le sudan-grass, 60-70 cm pour les hybrides.	

↓ **Photo 1** : Vue d'ensemble du méteil début mai, juste avant l'ensilage



↓ **Photo 2** : Présence du Trèfle Violet sous couvert du méteil



### RÉDACTION

David **STEPHANY**  
& Martin **PERROT**  
ADABio

## Réduire le chargement en limitant le nombre de génisses

En élevage laitier les génisses de renouvellement constituent une part importante des besoins en fourrage du troupeau. Une génisse va représenter au total 1,7 UGB pour un vêlage à 3 ans. Cela correspond à 8,5 tMS de fourrages et d'herbe. Avec un taux d'élevage de 30%, l'alimentation des génisses représente 34% des besoins totaux en fourrage du troupeau.

Le coût d'élevage d'une génisse laitière est élevé et souvent sous-estimé. Pour les 8,5 tMS de fourrages qu'elle va consommer sur 3 ans on peut appliquer les prix suivants : 30 € pour 1 tMS d'herbe, ou 90 € pour 1 tMS de fourrage produit sur la ferme, 180 € pour une tMS de fourrage acheté (ce prix ayant tendance à s'envoler en année de sécheresse...). Reste à ajouter la valeur du veau qui n'a pas été vendu, le lait bu, les concentrés, les frais vétérinaires et de l'élevage, la paille, ainsi que le temps de travail de l'éleveur. Les prix varient d'une

ferme à l'autre, bien souvent des coûts d'élevage de plus de 2000€ par génisse sont observés. Avec les valorisations actuelles des réformes, réduire le taux d'élevage est donc souvent rentable.

Des éleveurs ont d'ores et déjà fait le pari de taux de renouvellement faibles, en dessous de 25 % et parfois jusqu'à 18 %, sans rencontrer de problèmes. Cela demande par contre de travailler sur la sélection en élevant sur des vaches qui ont bien vieilli, avec des mamelles qui ne décrochent pas et de bons résultats cellulaires.

↓ Titre Tableau ?

	COEF UGB		COEF UGB
Vaches laitières	1,00	Génisses -1 an vêlage précoce	0,30
Génisses - 1 an	0,30	Génisses 1 à 2ans vêlage précoce	0,75
Génisses 1 à 2 ans	0,60	Taureaux reproducteurs	1,00
Génisses + 2 ans	0,80		

## Témoignage

### Du stock sur pied l'été avec des légumineuses

Jean-François **EXCOFFIER**

Éleveurs Laitier  
Troupeau Montbéliard

Sales (74)

« Je sème des prairies multi-espèces avec de la luzerne, qui restent en place 8 ans. En 2018 dès que le sec est arrivé j'ai gardé du stock sur pied sur ces prairies. Quand les vaches sont revenues les pâturer 80 jours plus tard, les graminées avaient en partie séché et la luzerne était

avancée : elle formait déjà des gousses. Mais les vaches l'ont mangé quand même, sans baisser en lait (environ 18l/VL). La quantité de matière sèche à l'hectare devait être importante, je pensais les laisser deux fois moins longtemps ! En revanche en 2019 les vaches ont moins bien mangé ce stock sur pied, j'ai été déçu et je ne sais pas expliquer pourquoi. Je pense que sur des terres profondes et de qualité il est préférable de récolter à la bonne qualité quitte à redistribuer ensuite, car on rentre de la qualité et on a plus de chances de profiter d'une repousse, par contre sur terres légères je vais garder ce système de stock sur pied. »

### Surveiller de près l'ingestion des vaches

François **CONSEIL**

Éleveurs Laitier  
Troupeau Abondance

Megève (74)

« Lors d'une formation alimentation avec Eric Michels et l'ADABio, nous avons travaillé sur l'ingestion en fourrages. Faire ingérer trop de fourrage aux vaches laitières, diminue la valorisation de ces fourrages, et perturbe la digestion de la vache : quand on propose à la vache du fourrage en plus, comme elle est gourmande, elle le mange, et ce dernier arrivé dans le rumen « pousse » les précédents fourrages, pas finis de digérer, vers la sortie. Après avoir pesé les fourrages distribués lors de la formation, je me suis rendu compte que les vaches laitières mangeaient 19 kg de foin et regain, ce qui était trop pour mon niveau de production (5700 l/VL). Je suis repassé à 14kg de foin et regain par vache laitière. Résultat : la production laitière n'a pas bougé, la quantité de fumier journalière a diminué, les bouses sont plus petites, et j'ai économisé quasiment un camion de foin de 20 T sur l'hiver. »



# la lentille, une légumineuse qui ne manque pas d'intérêts !

## Intérêts et contraintes : retours d'agriculteurs

### INTÉRÊTS

- ~ Bon précédent
- ~ Economie de fertilisation à l'échelle de la rotation
- ~ Pas de produits phytosanitaires
- ~ Allonge et diversifie la rotation
- ~ Culture de printemps, permet d'alterner avec les cultures d'automne, très présentes dans certaines rotations
- ~ Valorise bien les sols pauvres et superficiels
- ~ Adaptée aux conditions pédoclimatiques des Monts du Lyonnais
- ~ Ne nécessite pas d'investissements particuliers autres que ceux impliqués dans les productions de céréales
- ~ Etoffe/diversifie la gamme de produits pour la vente directe et circuits courts

### CONTRAINTES

- ~ Gestion de l'enherbement délicate en AB
- ~ Délais de retour sur la parcelle de 5 ans, nécessite un minimum de surface pour produire de la lentille tous les ans
- ~ Incertitude sur le rendement car culture sensible aux aléas climatiques : grêle, sécheresse, périodes pluvieuses
- ~ Manque de données technico-économiques locales
- ~ Prix des semences de lentille

**L**a rotation en AB est un pilier de la fertilité des sols et de la gestion des adventices. L'allongement de la rotation et la diversification des espèces sont des leviers importants dans la construction d'une rotation cohérente. Dans ce cadre, l'intérêt d'intégrer des légumineuses dans les rotations AB est largement reconnu, notamment grâce leur capacité de réaliser une symbiose avec des bactéries du sol du genre *Rhizobium*, ce qui permet d'amener de l'azote dans le système via les nodosités fixatrices d'azote atmosphérique et de limiter les apports de fertilisation à l'échelle de la rotation. Un groupe d'agriculteurs des Monts du Lyonnais (Rhône et Loire) s'est penché sur l'intégration d'une d'entre elle : la lentille.

### Points de vigilance

- ~ La lentille est **sensible à l'aphanomyces**.

Pour limiter le risque, il est important de respecter un délai de 4 à 5 ans minimum entre 2 légumineuses en pur. Selon l'agriculteur bio expert sur le sujet venu de Haute Loire pour échanger avec le groupe, l'optimum serait un délai de retour de l'ordre de 10 ans, tout en gardant à l'esprit que c'est difficilement réalisable.

- ~ La **gestion des adventices** est LE point délicat de la culture.

Il vaut mieux planter des lentilles sur des parcelles laissées « propres » d'un point de vue flore adventice. Les solutions de désherbage sont limitées par la suite.

- ~ **Carence en bore**, les rendements pourraient être impactés.

Selon le retour d'expérience de l'agriculteur expert, les essais ont montré que les carences en bore pouvaient diminuer de manière non négligeable les rendements, une analyse de sol est conseillée en amont de la culture pour adapter la fertilisation.

- ~ **La moisson**, une affaire à ne pas prendre à la légère.

La moisson, bien que nécessitant une moissonneuse à céréales classique, nécessite quelques

précautions. La moissonneuse batteuse doit être équipée de doigts releveurs rapprochés et doit être bien réglée. Prévenir votre prestataire en amont et être présent à la récolte. Prévoir un temps pour nettoyer la machine avant moisson, et après moisson, par aspirateur ou en versant de la sciure de bois.

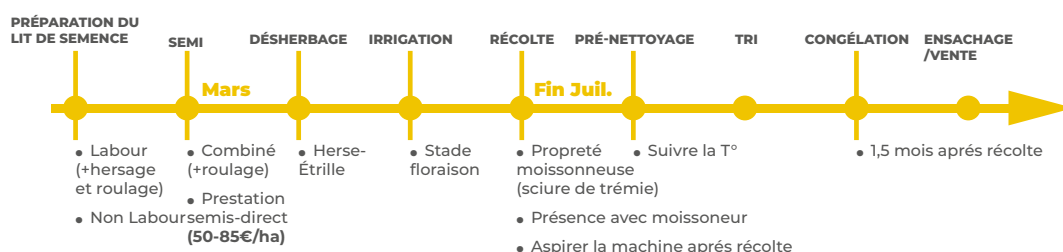
- ~ **La rapidité est de mise pour le pré-nettoyage**.

Le pré-nettoyage juste après récolte est très important, il permet de séparer grossièrement les impuretés des lentilles afin de conserver dans de bonnes conditions la lentille avant le tri complet. Il peut se faire avec les mêmes outils que pour trier/nettoyer les céréales.

- ~ Que faire contre la **bruche** ?

La bruche est un coléoptère dont la lentille (et d'autres légumineuses) est la plante hôte. L'adulte sort de la graine durant le stockage. En AB, le principal moyen pour les détruire est la congélation durant 25 jours à -20°C, il existe aussi d'autres méthodes moins développées et plus coûteuses telles que les systèmes d'atmosphère contrôlée.

↓ Itinéraire technique et grandes étapes de la culture de lentille proposée au sein du groupe au début de la campagne culturale 2019



## RÉDACTION ET INTERVIEW

Romain **COULON**,  
Technicien grandes  
cultures à BIO63



## Une opportunité économique

• **La vente directe** : demande importante et bonne valorisation (moyenne de 5€/kg) mais prendre en compte le temps de vente ainsi que les étapes à réaliser : tri, congélation, ensachage 500gr ou 1kg (sauf si vendu en vrac).

• **Circuits courts** : demande importante, souvent en lien avec des magasins de producteurs, magasins spécialisés, ou plateformes locales de produits bio. Valorisation variable (en moyenne 3,50€/kg). Le tri et la congélation ainsi qu'un ensachage en sac de 25kg voire en plus petits formats restent à la charge du producteur.

• **Circuits longs** : demande importante de la plupart des opérateurs économiques du territoire. Une fourchette de prix large souvent comprise entre 1,20 et 1,50 €/kg. Seul le pré-nettoyage est à la charge du producteur.

### Estimation coûts de production

(Chiffres moyens HT par hectare)

- Semences : **300€** pour 110 kg
- Labour : **80 €**
- Semis : **75 €**
- Désherbage : **25 €**/passage HE
- Irrigation (en option)
- Fertilisation (en option)
- Récolte : **130€**
- Pré-nettoyage : selon matériel
- Tri (prestation) : **350€/T**
- Temps de travail : 20 heures

↓ Jean PAUL ONZON à côté d'un trieur TOBOGGAN qui sert à trier les lentilles



Pour avoir plus de détails techniques sur la culture de la lentille chez Jean Paul ONZON RDV sur le blog des « Bio motivés de Limagnes » : <https://culturesbio63.wordpress.com/>

## Témoignage

Jean Paul ONZON cultive de la lentille depuis plusieurs années et nous décrit dans ce témoignage les particularités et intérêts de cette culture dans un assolement bio.

Jean-Paul **ONZON**

**Céréaliériste**  
**Double actif (50%)**

**Ennezat (63)**

**Quel est l'intérêt de la lentille dans votre rotation ?**

« Pour moi, la Lentille est une légumineuse de plus dans ma rotation. Elle a donc les mêmes intérêts que les légumineuses les plus courantes (féverole, pois, soja, etc.). Elle constitue néanmoins une diversification de plus dans la gestion de mes assolements et de mes périodes de semis. »

**Pourquoi la mettre en association avec la cameline ?**

« Le semis de la cameline est effectué pour mieux couvrir le sol et aider la lentille à rester propre. De plus, il y a un intérêt à la récolte car il vaut mieux moissonner de la cameline qui est vendable que des impuretés qui peuvent poser soucis. Cependant, après plusieurs années d'expériences sur cette technique je peux dire que, comme toutes les cultures dites « associées », on sait ce que l'on sème et pas ce que l'on récolte. La cameline est une petite graine et son semis n'est pas toujours évident à mettre en œuvre des années sèches comme celle-là. C'est donc un levier de plus qui peut avoir son importance, mais pour moi la gestion de l'enherbement se raisonne plus à l'échelle de la rotation puis aux observations de l'année que sur un levier qu'on ne gère pas totalement. Il reste indéniable que quand la cameline est présente, cela facilite la récolte en permettant à la Lentille de mieux se tenir. »

**Comment valorisez-vous cette production ?**

Toute ma production de Lentille est vendue en direct à des consommateurs, des magasins et/ou des restaurateurs soucieux de la provenance des matières premières. Je trouve très valorisant sur un plan humain et personnel d'aller à la rencontre des clients et d'avoir leur retour sur la qualité et/ou l'intérêt qu'ils voient dans mon produit. Cela permet également d'expliquer notre travail aux clients, de parler de ce qui est possible ou pas possible en Bio et d'une manière générale de renforcer et entretenir la relation de confiance qui s'installe.

**Et économiquement, c'est intéressant ?**

Sur le plan économique, le temps passé pour la gestion de la vente n'est pas fortement rémunéré. Je n'ai pas tous les chiffres en tête puisque je ne calcule pas mon temps de travail dans le détail mais entre le temps passé au tri, au conditionnement, à la livraison, au téléphone... Tout cela prend du temps et serait à comptabiliser dans le calcul de la marge de la culture. Mais l'intérêt économique, pour moi, ne permet pas de se lancer dans la vente directe si on n'apprécie pas le contact avec le consommateur.

**Quel intérêt/Limites de la lentille noire par rapport à la lentille verte ?**

Depuis l'année dernière je produis de la lentille noire « Beluga » appelée aussi la lentille caviar. Je tente de développer cette variété car j'ai un retour très positif de la part des consommateurs d'un point de vue saveur et esthétique de la graine. C'est également une façon pour moi de me différencier des autres producteurs. Pour le moment je suis le même itinéraire technique pour les deux lentilles. Mais je trouve que la lentille Noire est plus difficile à réussir. Cela ne fait que trois ans que je produis de la lentille sur ma ferme donc le recul me permettra sûrement d'améliorer les choses.

La principale difficulté par rapport à la lentille verte, c'est de trouver la semence.

**Quelles limites à la culture et pourquoi ne pas mettre plus de surface au vu de la forte demande ?**

Je ne veux et ne peux pas augmenter la surface en lentilles (2 ha) pour des raisons agromorphiques. Toutes les parcelles de la ferme ne peuvent pas recevoir de la lentille.

De plus, la lentille reste une culture salissante de par son faible développement végétatif. La moisson est souvent compliquée car toutes les graines ne sont pas mures en même temps et/ou le taux d'impuretés peut poser soucis pour le nettoyage du grain et la commercialisation en direct à la suite.

De plus, ma rotation est déjà chargée en légumineuses. Je mets en place de la luzerne, des féveroles, du pois, du soja... Il y a donc des risques de maladies comme l'aphanomyces qui perdure dans les sols grâce aux légumineuses. La lentille est très sensible à cette maladie (surtout les années humides) qui induit un pourrissement des racines. La prudence est de mise pour ne pas compliquer par la suite les rotations.

Puis pour finir, je ne peux produire que ce que je peux vendre ! Je suis double actif, mon temps de travail est limité et comme je vous le disais la vente directe prend beaucoup de temps. Il faut donc que cela reste soutenable humainement.

**Selon vous que faudrait-il faire pour développer cette culture en région ?**

Plus de paysans Bio !

Les surfaces par exploitation ne seront jamais conséquentes pour cette culture vu la prise de risque. Si on veut répondre à la demande en constante évolution des consommateurs, il faut plus de conversions et s'organiser collectivement pour se sécuriser et mutualiser cette prise de risque à une plus grande échelle.

Le travail technique sur les itinéraires, la place dans la rotation, l'équipement (écimeuse, faucheuse-andaineuse) ou encore la mise en place de sélection variétale adaptée au contexte de l'agriculture biologique permettrait également d'accompagner ce développement.

SAU  
  
**35 ha**  
**Terres noires de Limagne** plus ou moins profondes

**Assolement 2019** : Luzerne ► Blé ► Petit Épeautre ► Orge de printemps (brassicole) ► Féverole (printemps) ► Maïs ► Soja

**-Rotation (Théorique à partir de 2020)** : Luzerne ► Blé ► Avoine ► Soja ► Orge ► Féverole ou lentilles ► Blé ...


**FILIÈRES LONGUES**

## De l'étable à l'assiette, des attentes et des contraintes difficiles à concilier

**P**lusieurs journées autour des filières longues en viande biologique ont eu lieu cette année, notamment à travers des visites d'outils d'abattage et de découpe. L'occasion pour les éleveurs bio de la région de rencontrer les opérateurs filière et de faire le point sur les besoins du marché et les perspectives de développement.

### Une évolution positive mais contrastée de la consommation de viande bio

Si la consommation de viande est globalement à la baisse, la part de viande biologique consommée est en augmentation (+20,6 % dans le panier des ménages entre 2017 et 2018 toutes viandes confondues, +18% pour la viande bovine – source Agence Bio). Cela cache par ailleurs une disparité selon les types de produits, avec une envolée de la consommation de viande hachée (steaks, plats préparés, etc.) due aux changements de modes de consommation, au détriment des morceaux nobles (entrecôte, faux-filet, etc.).

Par ailleurs, si beaucoup d'études montrent un souhait du consommateur de se tourner vers plus de viandes bio, ces études restent déclaratives et les metteurs en marché soulignent que ce n'est pas toujours corrélé avec un acte d'achat effectif. Le dernier sondage ISOP mené en partenariat avec Interbev en août 2019 montre en effet que 73% des consommateurs de viande disent ne consommer que rarement (45%) voire jamais (28%) de viande bio – source ISOP/INTERBEV.

### La nécessité de sensibiliser les bouchers et les consommateurs

Pour développer la consommation, les animations commerciales effectuées directement par des éleveurs dans les magasins sont considérées comme le levier majeur de « basculement » de l'acte d'achat. Rencontrés début novembre à Eggletons (19), Charal a indiqué être à la recherche d'éleveurs pour effectuer ces animations contre rémunération.

Par ailleurs, les opérateurs filière s'accordent à dire que les bouchers sont globalement assez réticents à accepter d'acheter et de vendre de la viande bio. Plusieurs raisons à cela sont mises en avant :

~ **la certification bio**, vue comme une contrainte administrative et organisationnelle, avec notamment l'obligation d'avoir une table et un couteau de découpe à part pour la viande bio,

~ **la difficulté à vendre à la fois des produits bio et conventionnels**, avec une différenciation d'image défavorable aux produits conventionnels,

**RÉDACTION**

 Marie **REDON**  
**BIO 63**



~ la plus **grande hétérogénéité des produits viande bio** (couleur, races, particularités gustatives...),

~ **une image négative de la viande bio sur le plan gustatif** (souvent en lien avec la crise de la vache folle des années 2000 et l'arrivée sur le marché de beaucoup d'animaux laitiers de qualités variables). Parmi les leviers pour reconquérir la confiance du consommateur, certains opérateurs ont créé leur propre marque en rajoutant des critères qui vont plus loin que le cahier des charges bio européen. C'est le cas de SICABA à Bourbon l'Archambault (03) qui a créé la marque « Cœur de Terroir » qui garantit une sélection d'animaux (âge, race) et de carcasses de qualité (poids, conformation E, U ou R, état d'engraissement 2, 3 ou 4).

### Produire en adéquation avec les besoins de la filière

La valorisation d'animaux dans les circuits longs de commercialisation biologiques tient à la capacité de l'éleveur à engraisser ses animaux et à produire pour répondre aux besoins de la filière. Il est donc important de bien se renseigner sur les débouchés commerciaux de chacun. Certains, comme Biovie à Brioude (43), peuvent être spécialisés dans l'activité de cheville (vente en gros de carcasses entières) en travaillant essentiellement avec des boucheries et les rayons traditionnels des magasins spécialisés, ou au contraire avoir une part importante de fabrication et de commercialisation en steaks hachés, ce qui est le cas de Charal.

Dès lors, les besoins quantitatifs et qualitatifs en animaux diffèrent complètement selon les opérateurs, les animaux de réforme et laitiers étant plutôt valorisés pour le steak haché, les animaux allaitants finis et conformés plutôt pour la cheville. Avec l'évolution des modes de consommation, cette règle a cependant tendance à s'étioler car les animaux laitiers et les avants des animaux allaitants ne suffisent plus à couvrir les besoins en production de viande hachée ; les industriels ont désormais tendance à utiliser aussi des arrières d'animaux allaitants pour approvisionner la filière « steak haché ». Cette évolution nuit à la fois à la valorisation de ces morceaux qui sont habituellement les plus chers, et détériore aussi le prix de la viande, déjà peu reluisant, même en bio (+15 à 20% par rapport au prix du conventionnel en moyenne).

Dans tous les cas, seuls des animaux bio engraisés sont recherchés (génisses, vaches, veaux rosés et veaux de lait, bœufs) ; certains opérateurs valorisent quelques broutards en bio à l'export mais cela reste très marginal et constitue plutôt un marché opportuniste et non un objectif de développement. Le développement d'une production de broutards bio dépendante d'un marché extérieur serait en effet incohérent avec

la structuration d'une filière viande bio locale et équitable.

Les besoins du marché sont assez linéaires tout au long de l'année mais la production est en revanche irrégulière. Cela se traduit donc par des périodes de pics de production, généralement à l'automne, et d'autres de manque d'animaux, en particulier le premier semestre de l'année. Les opérateurs filière insistent sur la nécessité d'étaler la production et de planifier les sorties d'animaux, afin de pouvoir à la fois anticiper et gérer les volumes, sans avoir de trop grosses quantités d'animaux à écouler en même temps.

### À la recherche de l'état de finition idéal

La tendreté constitue le premier critère d'appréciation de la qualité organoleptique d'une viande par le consommateur, devant son goût.

La tendreté dépend de nombreux facteurs (sexe, race, conditions d'élevage et d'abattage, techniques de découpe, temps de maturation...) mais côté production, elle est principalement conditionnée par les deux critères suivants :

~ **l'âge de l'animal**, qui fait varier la quantité de collagène présent dans les muscles. Plus un animal vieillit, plus la quantité de collagène est importante et tend à rendre la viande plus raide, en particulier dans les muscles qui sont beaucoup sollicités.

~ **la quantité et le type de gras présent dans la viande** : plus une viande est riche en gras intramusculaire, plus communément appelé « persillé », plus elle est juteuse et est perçue comme plus tendre. Le persillé est favorisé par un engraissement lent, tandis qu'un engraissement rapide aura plutôt tendance à conduire à un dépôt de gras externe.

En plus d'être un critère déterminant de la tendreté et du goût d'une viande pour le consommateur, le gras revêt une importance toute particulière pour les acteurs intermédiaires de la filière, en particulier pour assurer une bonne conservation de la viande. Attention toutefois à trouver le juste équilibre (note d'état d'engraissement idéale de 3), un excès de gras n'étant pas non plus recherché et pouvant aboutir à un déclassement des carcasses !

### Journée organisée par la FRAB et Haute-Loire Bio :

19 mars 2020 - Demi-journée Débat :

#### "Avenir et enjeux de la filière viande bovine bio de la région" en Haute-Loire

Le réseau bio organise régulièrement des visites et formations sur cet enjeu et a également la liste des abattoirs, ateliers de découpe et acteurs filières bovin bio. *(voir contacts des animateurs techniques élevage en fin de la Luciole)*

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



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

Siège administratif :

INEED Rovaltain TGV,  
BP 11150 Alixan  
26958 Valence cedex 9

[contact@auvergnerhonealpes.bio](mailto:contact@auvergnerhonealpes.bio)  
Tél : 04 75 61 19 35

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

■ Mehdi **AÏT-ABBAS**  
Maraîchage  
[mehdi.ait-abbas@aurabio.org](mailto:mehdi.ait-abbas@aurabio.org)  
Tél : 04 73 44 43 45



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

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

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

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

■ Brice **LE MAIRE**  
Arboriculture  
[blemaire@agribiodrome.fr](mailto:blemaire@agribiodrome.fr)  
Tél : 06 82 65 91 32

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

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



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

[allierbio03@gmail.com](mailto:allierbio03@gmail.com)  
Tél : 06 77 55 96 01



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

Maison des agriculteurs  
BP 53 - 69 530 Brignais

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

■ Gaëlle **CARON**  
Grandes Cultures  
[gaelle-ardab@aurabio.org](mailto:gaelle-ardab@aurabio.org)  
Tél : 06 77 75 28 17

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

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

■ Pauline **THIBAU**  
[pthibaux-ardab@aurabio.org](mailto:pthibaux-ardab@aurabio.org)  
06 69 34 11 70



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

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

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

■ Fleur **MOIROT** - chargée de mission  
Fruits, PPAM, viticulture et apiculture  
[fleur.ab07@aurabio.org](mailto:fleur.ab07@aurabio.org)  
Tél : 04 75 64 93 58

■ Rémi **MASQUELIER**  
Élevage et maraîchage  
[remi.ab07@aurabio.org](mailto:remi.ab07@aurabio.org)  
Tél : 04 75 64 92 08



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

Hôtel Interconsulaire  
16 boulevard Président  
Bertrand  
43000 Le Puy-en-Velay

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

■ Clément **ROUSSEAU**  
Grandes Cultures  
[clement.hauteloirebio@aurabio.org](mailto:clement.hauteloirebio@aurabio.org)  
Tél : 07 69 84 43 84

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



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

95 route des Soudanières  
01250 Ceyzeriat

Tél : 04 74 30 69 92

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

■ Arnaud **FURET**  
Viticulture, Apiculture, PPAM  
[arnaud.furet@adabio.com](mailto:arnaud.furet@adabio.com)  
Tél : 06 26 54 42 37

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

■ Martin **PERROT**  
Polyculture Élevage dept. 73 & 74  
[martin.perrot@adabio.com](mailto:martin.perrot@adabio.com)  
Tél : 06 21 69 09 80

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

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

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



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

11 allée Pierre de Fermat,  
BP 70007  
63171 Aubière Cedex

Tél : 04.73.44.45.28

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

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

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



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

Rue du 139ème RI,  
BP 239  
15002 Aurillac Cedex

Tél : 04.71.45.55.74.

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

Avec le soutien de :



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