

la Luciole

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

N°32
Été
2021



FRUITS

Petits fruits
innovations,
adaptations, retours
d'expériences

Pages 13-15

VITICULTURE

Cultiver une
diversité de cépages

Pages 23-26

ÉLEVAGE

**Produire des
betteraves
fourragères**

Pages 19-20



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

60 ans de valeurs associatives et d'expérience dans l'accompagnement des exploitations agricoles.



Installation et transmission



Pilotage de l'activité



Obligations juridiques, sociales et fiscales



Références économiques et comparatives



Stratégie et développement

Retrouvez nous sur
www.cerfrance.fr

“ *Laisser de la vie et de la biodiversité dans la vigne* ”

Votre histoire avec la BIO

Nous avons repris le domaine familial avec mon mari et sommes passés en Bio en 2003. Ce n'était pas si commun à l'époque !

C'était une évidence de passer en Bio. J'avais envie de laisser de la vie et de la biodiversité dans la vigne, de pouvoir travailler le sol. Utiliser le naturel !

Votre histoire avec CERFRANCE

Quand nous nous sommes installés, c'est grâce au bouche à oreille que nous avons découvert Cerfrance.

Aujourd'hui, Cerfrance nous accompagne pour la comptabilité et en conseil pour nos projets d'avenir, avec l'arrivée de notre fils dans l'entreprise.



Corinne Lionnet Izerable, viticultrice Bio
Domaine Lionnet
07130 Cornas

SOMMAIRE



ACTUALITÉS NATIONALES

Page 5

ACTUALITÉS RÉGIONALES

Page 6

ACTUALITÉS DÉPARTEMENTALES

Pages 7-10

TECHNIQUE MARAÎCHAGE

Conserver ses légumes d'automne :
avoir les bons réflexes

Pages 12-14

TECHNIQUE VITICULTURE

Cultiver
une diversité de cépages

Pages 15-16

Accompagner la nouvelle
vague de conversion :
Étude des changements
de pratiques et repères sur la filière

Pages 17-18

TECHNIQUES PPAM

Verveine du Forez
un atelier spécialisé
à haute valeur ajoutée

Pages 19-20

TECHNIQUES ÉLEVAGE

Betteraves fourragères :
une expérience au GAEC du Nid

Pages 21-22

Nouveaux projets
à l'EPLEFPA G. Pompidou

Pages 23-24

TECHNIQUE FRUITS

Voyage d'étude petits fruits
en Ardèche et Haute Loire

Pages 25-26

Atténuer les effets du change-
ment climatique en petits fruits

Page 27

FILIÈRE : PROJETS COLLECTIFS

La Pampa : projet collectif de
consigne et réemploi de conte-
nants en verre

Page 29

Une Éco-brasserie
responsable en Auvergne

Page 30

FORMATION

Tous
en formation

Page 31

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

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

- **Directeur de la publication** : Simon COSTE
- **Coordination générale** : Florian CORDIER, Nicolas DELORME, Alice ODOUL
- **Maquette et Mise en page** : Atelier Doppio
- **Rédaction** : Simon LACALMONTIE, Noémie RICHART, Nicolas DELORME, Anne HAEGELIN, Marie POISSON, Solenn BRIOUDE, Alexandre BARRIER GUILLOT, Lise FABRIÈS, Samuel L'ORPHELIN, Clémentine HUSSENOT, Marianne PHILIT, Florian CORDIER, Rémy BACHER, Alice ODOUL, Vincent BOU NADER, Landry DEVIN, Cloé MONTCHER, Myriam DESANLIS, Amélie HERICHER.
- **Crédits photos** : Réseau GAB - FRAB AuRA sauf mention contraire / Photo de couverture Matthieu Chanel / La ferme du coin

ISSN 2426-1955

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



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

FRAB AuRA

INEED Rovaltain TGV - BP 11150 Alixan
26958 Valence Cedex 09
Tél : 04 75 61 19 35

Mail : contact@aurabio.org

Avec le soutien de :



www.aurabio.org

... Ça y est la saison estivale est lancée !

Après un printemps et un début d'été pluvieux, nous retrouvons le soleil et nous pouvons enfin faire les foins et remplir nos granges, récolter les framboises et faire les confitures, amener nos Salers pâturer les fleurs des montagnes.

Cette période estivale est une période chargée pour nous, éleveurs, maraîchers, apiculteurs ...

Elle est aussi propice aux rencontres avec les consommateurs, les touristes venus s'aérer dans nos campagnes ... Nous pouvons parler de notre métier, de notre passion, de nos animaux mais aussi c'est l'occasion de leur parler de l'agriculture bio et d'alerter ces consommateurs des conséquences de la future PAC sur nos activités. Leur expliquer quelles sont les différences entre HVE et BIO, pourquoi les agriculteurs bio ont besoin d'être soutenus pour éviter des déconversions, même les fermes les plus petites, d'inciter leurs collectivités à se fournir en produits locaux bio ! et leur demander de nous soutenir dans la campagne #labioàpoil et #CitoyensEt-PaysansAPoil !

Nous continuerons ces rencontres et ce dialogue lors de la campagne « Manger Bio et Local, c'est l'idéal » du 17 au 26 septembre.

L'été est également propice à la détente, certains GABs ont réalisé ou vont réaliser des journées conviviales autour d'une ferme, d'un casse-croûte. N'hésitez pas à y participer et partager un bon moment avec vos collègues, voisins et amis.

Profitez de cet été pour recharger vos granges, vos batteries, vos armoires à confiture et lire « La Luciole » à l'ombre d'un pommier !

Bon été bio à tous !

L'ÉDITO



RÉDACTION

Noémie RICHART
et Simon LACALMONTIE
Co-présidents de Bio15

Invitation au séminaire régional le 28 septembre 2021

La FRAB AuRA est née de la fusion de CORABIO et du GRAB auvergne en 2016 dans la continuité de celle des régions Rhône-Alpes et Auvergne. La fusion de 2 structures aux histoires, aux territoires, aux agricultures distinctes est souvent une phase fragile et nécessite patience et compromis pour trouver son équilibre. Couplée à un contexte politique régional qui a déstabilisé les organisations en place et fragilisé les financements, cette fusion a nécessité l'énergie de tous pour parvenir à une vision commune.

Aujourd'hui, après 5 ans d'existence, la FRAB et l'ensemble de son réseau ont su se réinventer et s'engager sur une voie convergente pour le développement de la Bio en AURA. De nouveaux projets émergent et la place de la Bio est plus que jamais reconnue. C'est grâce à la mobilisation de tous, adhérents et salariés que le projet et les valeurs du réseau FNAB peuvent et pourront être portés tant auprès des organismes de développement agricole, qu'auprès des élus et décideurs politiques.

Afin de poursuivre dans cet élan positif, de renforcer son réseau et de consolider les champs de coopération entre les GAB et la FRAB, un séminaire administratrice.eurs et directrice.eurs du réseau régional est organisé le 28 septembre 2021.

Cette journée sera un moment privilégié pour échanger, pour apprendre à mieux coopérer, à être efficaces et pertinents ensemble.

Si vous êtes intéressés par cette rencontre n'hésitez pas à contacter votre GAB ou Nicolas Delorme : nicolas.delorme@aurabio.org



Mobilisation exemplaire du réseau FNAB pour dénoncer le manque d'ambition environnementale de la prochaine PAC

Juin a été le mois de nombreux événements organisés partout en France par l'ensemble du réseau FNAB pour donner à l'agriculture biologique les moyens techniques et budgétaires de relever les enjeux du Pacte Vert de la prochaine PAC. Après l'appel à la mobilisation des élus¹, la FNAB a poursuivi sa vaste campagne de communication #labiopourtous, déplorant à la fois le manque d'ambition et l'absence de discernement de la France en matière d'éco-régime (voir encart).

Chiffres à l'appui, le réseau des producteurs bio a dénoncé la diminution annoncée des aides destinées aux agriculteur.trice.s bio du fait des arbitrages ministériels (-132 € / ha / an en moyenne). De plus, la FNAB s'insurge contre l'absence de distinction faite entre bio et HVE alors que, contrairement à l'AB, l'efficacité environnementale de la HVE n'est pas prouvée, l'essentiel de ses « points environnementaux » pouvant être obtenu sans aucune amélioration de pratiques. Face à cette situation, de nombreuses manifestations ont été organisées, à Paris le 2 juin (près de 300 paysan.ne.s mobilisé.e.s) et en région, du 23 au 26 juin, avec la mobilisation conjointe des agriculteurs bio et des citoyens, solidaires de #labioàpoil.

Au niveau européen, le cadrage technique et budgétaire de la prochaine

PAC se poursuit encore lors des « super trilogues », rendez-vous marathons de négociation entre des représentants du Parlement, du Conseil et de la Commission européenne. Le 25 juin, les premiers accords ont été trouvés mais aucun des consensus ne semble pouvoir garantir de réel infléchissement vers un changement de modèle agricole, vers une alimentation de qualité ou une meilleure prise en compte du bien-être animal.

Au niveau national, les négociations continuent, notamment en ce qui concerne le chiffrage des montants des aides à la conversion, la défense d'aides couplées pour le soutien aux élevages bio et à leur autonomie alimentaire. Et même si le Ministre de l'agriculture fait la sourde oreille, la FNAB reste toujours mobilisée pour que la copie des PSE français soit totalement revue.

↑ Le 23 juin 2021, place de la Victoire à Clermont-Ferrand : près de 200 producteur.trice.s, acteurs de la bio et citoyens mobilisés pour dénoncer des arbitrages PAC défavorables au développement de la bio dans les territoires

« Eco-régime », kézako ?

Nouveauté annoncée de la prochaine PAC, il s'agit d'une aide au revenu censée rémunérer les services environnementaux rendus par les agriculteur.trice.s à travers des pratiques agricoles vertueuses. Cette aide se rattache au 1er pilier de la PAC (aide directe).

Décisionnaire pour sa mise en œuvre, le Ministère de l'Agriculture propose que le meilleur niveau de rémunération de ces paiements pour services environnementaux (PSE) s'élève à **75 €/ha** et qu'il soit accessible de la même manière pour les fermes bio et pour les fermes en HVE.

La FNAB, quant à elle, estime nécessaire que le meilleur PSE s'élève à **145 €/ha** avec traitement différencié selon le niveau d'engagement environnemental (bio > HVE).

Anne **HAEGELIN**
FRAB AuRA

Retrouvez tous les communiqués de presse de la FNAB sur www.fnab.org

¹ Voir page « actualités nationales » de la Luciole n°31

Retrouvez les GAB et la FRAB AuRA sur les salons professionnels de l'automne 2021 !

Pour sa 8ème édition, le salon Tech & Bio 2021 se déroulera exceptionnellement sur 3 jours, les 21, 22 et 23 septembre 2021 à Bourg-lès-Valence (sur le site du lycée agricole du Valentin) dans la Drôme. Le réseau des producteurs bio va renforcer sa présence sur ce salon à travers :

~ **Un stand au cœur du « village des exposants »** (stand A7), avec la mobilisation d'experts et le témoignage d'agriculteur.trice.s autour de 3 thèmes :

- **Mardi 21 septembre** : focus sur « *Le changement climatique : présentation des innovations mises en place par les agriculteurs bio en AuRA* »
- **Mercredi 22 septembre** : « *Collectivités et structuration des filières bio : le réseau bio à votre service !* » (dans le cadre de la journée dédiée aux collectivités)
- **Jeudi 23 septembre** : « *Collaborations entre groupements de producteurs bio et enseignement agricole* »
- ~ **Trois conférences techniques et économiques :**
- **Les enjeux de l'alimentation animale 100% bio français** (le 22/09, de 10h15 à 11h15), avec intervention conjointe de l'ARDAB, l'Addear 42 et Bio-lait ;
- **Arboriculture : protéger ses cultures avec des substances naturelles** (le 22/09, de 10h15 à 12h30), avec intervention de l'ARDAB,
- **Viticulture : impacts économiques et techniques d'un passage à l'AB selon les systèmes et les territoires viticoles en AuRA** (le 22/09, de 12h45 à 13h45), avec intervention conjointe de la FRAB et du CER-France.

~ **Intervention à la table ronde de la journée collectivités** : « Rôle des collectivités dans la structuration des filières biologiques (le 22/09, de 10h à 12h30)

~ **Une animation en « atelier »** sur le pôle technique « bovins viande » (le 22/09 après-midi)

~ **Et également une présence sur le pôle « Ecophyto »** à travers les conseillers du réseau animant des groupes DEPHY-fermes (en polyculture-élevage, arboriculture, maraîchage, petits fruits...) et la diffusion des kits issus du projet FNAB « Gestion des Risques de Contaminations par les pesticides », ou encore une animation sur le pôle « élevage » autour du pâturage sous verger (partenariat Agri Bio Drôme - FiBL - lycée du Valentin)...

Programmez dès à présent votre venue sur le salon... et prévoyez impérativement votre passage sur le stand du réseau bio en AuRA (stand A7 dans le « village exposants »). ATTENTION ! En raison du contexte, le pass sanitaire sera obligatoire pour rentrer sur le salon (vaccination ou test PCR négatif de moins de 48h).

→ **Plus d'infos sur www.tech-n-bio.com (rubrique salon international)**



AUTRES ÉVÈNEMENTS

Le 11 octobre 2021 à Simandres (69), de 14h30 à 17h30 : rencontre avec les magasins spécialisés bio, organisée par l'ARDAB en partenariat avec le Cluster bio

Le 8 novembre 2021 à Lyon, de 13h à 19h30 : les RDV de la cuisine éco-responsable, co-organisée par l'ARDAB et le Cluster bio

Contact et infos auprès de l'ARDAB :
elodie-ardab@aurabio.org



Le réseau bio sera également présent au Sommet de l'Élevage, premier salon de l'élevage en Europe, les 5,6,7 et 8 octobre 2021 à Clermont-Ferrand (63), à travers :

~ **4 jours de présence et d'animation** sur le stand collectif dédié à l'élevage biologique (Hall 1 / Stand D12)

~ **Rencontres avec les intervenants des conférences techniques sur l'élevage bio**, organisées notamment par le Pôle bio Massif Central ("Biothémas-Monogastriques" le 06/10, de 13h30 à 17h, et "Biothémas-Ruminants" le 07/10, de 13h30 à 17h) ou par Terre de liens sur la transmission en élevages (le 07/10, de 10h à 12h).

Programme complet à consulter sur :

→ www.sommet-elevage.fr/fr/visiter/programme/conferences/

INFOS COMPLÉMENTAIRES

Pour des compléments d'information sur la participation du réseau bio à ces salons, contactez :

Anne Haegelin, FRAB AuRA
anne.haegelin@aurabio.org

HAUTE-LOIRE . Haute-Loire Biologique

La bio au sortir des urnes : faut-il voir le vert à moitié vide ?

« En juin, les échéances politiques approchent : élections départementales et régionales, négociations pour la prochaine PAC. L'avenir de la bio sur les 5 prochaines années y sera, pour partie, conditionné. Les rendez-vous avec les candidats aux élections départementales se multiplient suite à l'envoi de plaidoyers en faveur du développement de l'agriculture biologique. En parallèle, les foins sont bons alors l'espoir monte et la mobilisation collective gagne du terrain.

Fin juin, c'est la désillusion. D'abord, la Haute-Valeur Environnementale (HVE), reconnue au même niveau que l'AB : « un label qui nous rend verts » ! Ensuite, les épisodes de grêle qui se poursuivent, ne facilitant même pas le travail ni des légumeries ni des EHPAD qui reçoivent pourtant des légumes pré-hachés. Enfin, des collectivités qui mettent les produits bio à l'honneur dans le titre de leurs articles et en plus faible quantité et qualité dans le contenu des assiettes de leurs convives.

Forts de nos expériences en matière de résilience, l'agriculture biologique en Haute-Loire rebondit de suc en suc.

Les points de vente avec commande en ligne de produits bio-locaux fleurissent sur le territoire. La reconnaissance institutionnelle est au rendez-vous et re-booste les troupes : un projet sur la santé animale et un autre sur les légumes secs (hors AOP) seront financés pour un an. Haute-Loire Bio est sollicitée pour participer à l'élaboration de prochains contrats territoriaux.

Bref, l'agriculture biologique reste dynamique sur le territoire mais sa vie n'est pas un long fleuve tranquille.

Marie **POISSON**
Haute-Loire Biologique

ARDÈCHE . Agri Bio Ardèche

Évolution de la présidence à Agri Bio Ardèche

Après 5 années passées à conduire Agri Bio Ardèche à la tête de son conseil d'administration, Lynda BOUET a laissé sa fonction pour se consacrer plus pleinement à d'autres priorités.

L'ensemble des membres du CA actuel ainsi que l'équipe des salarié(e)s la remercient chaleureusement pour son implication continue et enthousiaste qui a largement contribué à la reconnaissance de notre structure comme incontournable et appréciée dans le paysage agricole ardéchois ainsi qu'auprès de nombre de consommateur(trice)s du département attentif(ve)s à la qualité de leur alimentation.

Tout en lui souhaitant le meilleur pour ses projets futurs, le CA a donné sa confiance à Thomas RAOULX pour lui succéder en tant que président en intérim jusqu'à validation officielle par les membres lors de la prochaine assemblée générale. Celui-ci est administrateur depuis septembre 2020 et est maraîcher sur la commune de St-Péray. Bienvenu !



MAISON MARION BIO & ENGAGÉE DEPUIS 1984



- ➔ Nutrition animale toutes espèces
- ➔ Farines sur meule de pierre
- ➔ Farines et graines sans gluten
- ➔ Collecte et semences



www.moulin-marion.fr
03 85 23 98 50

Le Conseil d'Administration
d'Agri Bio Ardèche

PUY-DE-DÔME . Bio 63

Des fruits et légumes bio et locaux dans le restaurant scolaire via une régie maraîchère ?

Bio 63 et la FRAB AuRA étudient la faisabilité de ce projet ! A Sauxillanges, commune rurale de 1300 habitants du PNR du Livradois-Foréz, les élus ont posé l'alimentation et la santé au cœur du projet municipal. La nouvelle mandature souhaite améliorer l'accessibilité à une alimentation de qualité et sensibiliser les citoyens aux enjeux de l'agriculture sur le territoire, la santé et l'environnement. L'amélioration de la qualité du restaurant scolaire et l'appui à l'installation d'agriculteurs bio leur semblent prioritaires. Une régie agricole ? L'installation de nouveaux maraîchers ? Un approvisionnement bio le plus local possible ? Tout est envisageable et complémentaire !

Pour mener à bien cette étude, la commune de Sauxillanges a missionné Bio 63 et la FRAB AuRA depuis janvier 2021. Les deux associations ont démarré l'étude par l'état des lieux du restaurant scolaire et du potentiel agronomique des parcelles de la commune. Ce double diagnostic va permettre d'identifier plusieurs scénarios permettant d'accroître les approvisionnements en fruits et légumes bio locaux sur le restaurant scolaire, tout en redynamisant le territoire par une production maraîchère bio sur la commune. L'ensemble de la démarche vise à permettre une alimentation saine accessible à tous, mais aussi de sensibiliser les Sauxillangeois aux enjeux d'une agriculture bio-locale sur la santé, la biodiversité et l'environnement

Dans ce cadre, la mise en place d'une régie agricole municipale sera étudiée tout comme d'autres scénarios, impliquant des producteurs bio déjà installés ou l'installation de porteurs de projet. Pour finir, l'étude doit permettre d'identifier puis approfondir le scénario le plus cohérent par rapport aux actions et acteurs déjà présents sur le territoire, aux potentiels de la commune et à son projet alimentaire global.

Résultat du scénario choisi en décembre 2021... on se retrouve dans la prochaine Luciole !

Solenn **BRIOUDE (Bio 63)**
et Alexandre **BARRIER-GUILLOT (FRAB AuRA)**

CANTAL . Bio 15

Des produits bio du Cantal en restauration collective ?

La loi EGALIM demande à la Restauration Hors Domicile (RHD) de se fournir en produits bio, sous signe de qualité et locaux. Vous êtes déjà un certain nombre à fournir les cantines et restaurants collectifs du Cantal en produits locaux et bio. Vous êtes également nombreux à vous poser des questions sur ce nouveau débouché.

Bio 15 souhaite développer cet axe de travail pour 2021 et faire des propositions d'accompagnement auprès des agriculteurs bio et des collectivités.

Nous allons réaliser plusieurs recensements d'ici la fin de l'année :

- Quels sont les produits bio déjà disponibles pour la RHD (légumes, viandes, fromages, pain ...) ?
- Quels sont les produits demandés par la RHD mais non disponibles en bio local ?
- Quelles sont les fermes qui souhaitent fournir la restauration collective ?

L'objectif de ces recensements est de réaliser une liste de produits et d'aller à la rencontre des collectivités.

Certains produits sont présents mais en petites quantités, nous étudions l'opportunité de réaliser un collectif afin de faciliter la commercialisation et de favoriser la mutualisation.

Un groupe de travail est présent au sein du conseil d'administration de Bio15, si cette thématique vous intéresse, n'hésitez pas à le rejoindre !

Lise **FABRIÈS**
Bio 15

DRÔME . Agribiodrôme

Le tri des graines : trouver des solutions collectives en Centre Drôme

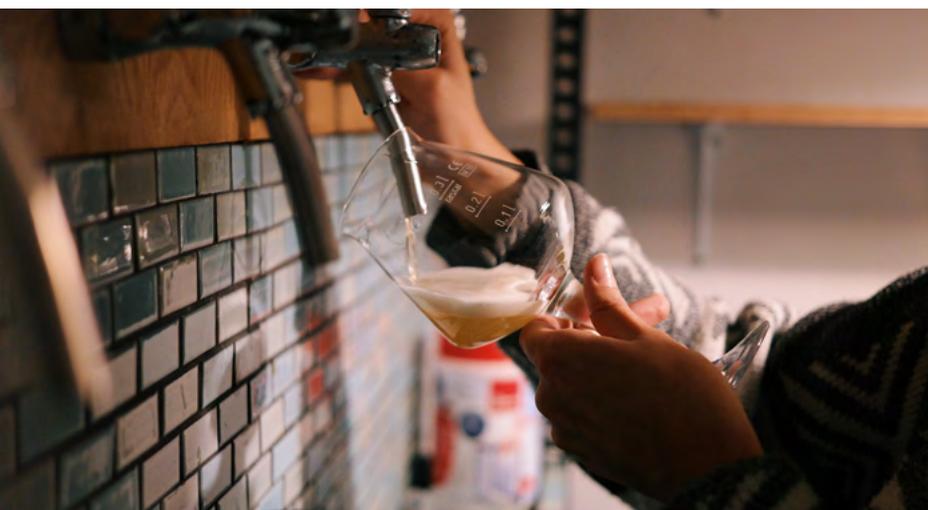
Des céréales à nettoyer, des semences à trier, de l'orge à calibrer, des légumes secs à conditionner...

Les producteurs de céréales et légumineuses biologiques ont souvent besoin d'outils post-récolte pour pouvoir valoriser leurs productions en circuits courts. En centre Drôme, quelques fermes possèdent des machines adéquates mais il manque un outil de taille intermédiaire pour permettre aux producteurs de stocker, nettoyer, trier et conditionner leurs récoltes facilement.

Face à ce constat, Agribiodrôme soutenu par Val de Drôme en Biovallée propose de créer un nouvel outil qui serait complémentaire aux pres-

tations des coopératives, qui peuvent traiter de grands volumes mais pas des petits lots diversifiés. L'association organise un temps d'échanges avec les producteurs le 30 août pour avancer sur le sujet. Pour cela, elle a identifié les besoins du territoire en tri, stockage et ensachage, ainsi que les outils existants.

Ce sera aux producteurs de s'exprimer sur la pertinence de créer un nouvel outil, sur la forme que cela peut prendre (CUMA, SCOP, prestation de service...) et les moyens humains qui peuvent être mobilisés.



© Pexels - Jens Mahnke

La filière brassicole régionale se fait mousser !

Après quelques mois de consultation des acteurs de la filière, la région Auvergne-Rhône-Alpes a lancée dans l'été son plan régional pour la filière brassicole. Ce plan prévoit des financements pour les différents maillons de la filière, notamment pour l'implantation de houblonnières et pour la production d'orge brassicole (infos et détails sur le site d'Agribiodrôme). Il sera officiellement présenté le lundi 20 septembre sur la ferme "Houblon du Moulin" à Montcet (01310).

En parallèle, les différents acteurs de la filière sous l'impulsion de Cluster Bio préparent une journée d'échange sur la filière brassicole régionale, le 19 octobre de 9h à 17h30 à Alixan (26).

Cette journée s'adresse à tous les acteurs de la filière : brasseurs, malteurs, producteurs de houblon ou d'orge brassicole, porteurs de projet et distributeurs.

AU PROGRAMME :

- ~ **Résultats de l'enquête du Cluster Bio** sur les besoins en matières premières des brasseries bio régionales ;
- ~ **Le marché de la bière bio** et ses tendances ;
- ~ **La filière houblon en région** : panorama et références technico-économiques ;
- ~ **La filière orge brassicole en région** : panorama et références technico-économiques ;
- ~ **Présentation des aides financières** du plan filière régional.

Cette journée s'organisera autour d'une visite de houblonnière et ou d'une malterie. Vous pouvez déjà vous inscrire sur le site du Cluster Bio : <https://www.cluster-bio.com/fr/le-cluster/evenements/journee-regionale-filiere-brassicole-bio/>

Au plaisir d'échanger avec vous lors de cette journée,

Samuel **L'ORPHELIN**
Agribiodrôme

RHÔNE-LOIRE . ARDAB

Bio et Eau Garon 2021

Dans le cadre d'un partenariat de plusieurs années avec le syndicat de rivière SMAGGA (Syndicat de mise en valeur, d'aménagement et de gestion du bassin versant du Garon), Clémentine Husenot stagiaire en mémoire de fin d'étude ISARA à l'ARDAB a réalisé ce premier semestre une grosse étude bio et eau.

MÉTHODOLOGIE :

~ **41 Entretiens semi-directifs** sur l'exploitation ou par téléphone

~ **Analyse des résultats** et propositions de pistes d'actions

OBJECTIFS :

~ **Sensibiliser** les agriculteurs conventionnels

~ **Identifier les freins et motivations** à une évolution vers l'AB

~ **Identifier les attentes** en termes d'informations, de formations ou d'accompagnement technique

En complément, Clémentine a recontacté (30 questionnaires en ligne +

appels téléphoniques) les producteurs de la zone qui avaient déjà été enquêtés en 2015-2018 afin d'évaluer le changement des pratiques et de la perception de l'AB sur le territoire.

L'ANALYSE A MONTRÉ ENTRE AUTRES :

~ **Des problèmes de transmission** pour compenser les nombreux départs à la retraite (zone très proche de Lyon, foncier très cher, terrains peu fertiles)

~ **Un clivage plus prononcé qu'en 2015-2018** entre les producteurs intéressés par la bio et ceux qui sont assez fondamentalement contre qui s'accompagne d'un sentiment

de stigmatisation pour certains conventionnels en opposition aux producteurs bio

~ **Un besoin d'accompagnement technique** des producteurs intéressés par les pratiques bio

~ **26% des personnes rencontrées** en 2015-2018 sont passées en AB

La restitution auprès des élus a été très appréciée.

Prochaine étape : l'élaboration d'un plan d'action pour diffuser les pratiques bio et continuer à protéger la source d'eau potable de ce bassin versant.

Un résumé en 4 pages sera disponible fin septembre 2021 (à demander à l'ARDAB)

Clémentine **HUSENOT**
et Marianne **PHILIT**
ARDAB

AIN ■ ISÈRE ■ SAVOIE-HAUTE-SAVOIE . ADABio

Poursuivre le développement de la viticulture biologique

Sur les départements où intervient l'ADABio, la viticulture se caractérise par des appellations avec une forte typicité, une grande palette de cépages et des contextes pédo-climatiques variés, dans des vignobles de moyenne ou forte altitude.

Julie Vinay, basée à Renage (Isère) est en charge du conseil technique en viti et PPAM depuis le départ d'Arnaud Furet au printemps. Julie contribue au Bulletin de Suivi du Végétal, envoie périodiquement des conseils via le Bulletin technique l'ASTICOT et se tient à disposition des adhérents pour trouver ensemble des solutions aux problèmes techniques.

Afin de poursuivre la transition du vignoble vers la bio, il est nécessaire de contribuer aux efforts de l'ensemble de la filière.

C'est dans cet esprit que l'ADABio va être partie prenante d'un projet d'expérimentation CASDAR sur 3 ans mené au niveau national et qui vise à déterminer des itinéraires techniques pour produire

des plants de vigne AB. L'ADABio accompagnera un pépiniériste savoyard, les pépinières RAUCAZ, à cette fin.

L'ADABIO la joue collectif : elle animera dès 2021 des rencontres d'une quinzaine de viticulteurs du Bugey (Ain), bio et majoritairement conventionnels, intéressés de s'inspirer des pratiques bio pour traiter des problématiques de travail du sol et de réduction des phytos, notamment du cuivre. Ce projet financé par le dispositif Dephy 30'000 Emergence sera mené en partenariat avec le Syndicat des Vins du Bugey, et s'appuiera sur des démarches similaires dans des territoires voisins, comme celle portée par Interbio Franche-Comté dans le Jura.



En dernier lieu, l'ADABio initie avec ses adhérents une réflexion visant à la création d'un nouvel événement commercial destiné à mettre en avant les vins des vignobles AB de nos zones de montagne.

Florian **CORDIER**
ADABio

+ D'INFOS

Julie : technique.viti@adabio.com

PUBLICITÉ



TOUTILO, le cobot enjambeur polyvalent

Jean-Pierre et Frieda BIOLLUZ sont des maraîchers diversifiés en agriculture biologique, leur ferme « Les paniers de la Pierre aux Fées » est située à Reignier-Esery (74). Avec plus de 5 hectares de cultures extérieures et 13 serres de 400m², le couple cultive une quarantaine de légumes diversifiés qu'ils vendent en AMAP, en magasin bio ainsi que sur des marchés locaux.

TOUTILO

Pour plus d'informations, assister à des démonstrations contactez :

Aurélien Bouchet

T. 0659764318

aurelien@toutilo.com



1h30
SANS TOUTILO

0h30
AVEC TOUTILO



0,40 €
LA CHARGE



Optimisation
DU NOMBRE D'UTILISATEURS

Le métier de maraîcher est connu pour être physique et intense. Il l'est encore plus pour Frieda, partiellement invalide des 2 bras, à la suite de son ancien métier d'infirmière qui lui a valu plusieurs opérations au niveau des épaules.

UNE PRODUCTIVITÉ AMÉLIORÉE GRÂCE À LA SYNCHRONISATION DES TÂCHES

C'est son banquier, qui fait découvrir à Frieda le Toutilo, dans l'idée de soulager sa santé au travail.

Après une démonstration, Frieda est convaincue et cela fait maintenant 3 ans que le Toutilo l'accompagne dans les champs pour toutes les cultures extérieures. « Choux, brocolis, radis, salades, haricots... plus d'une quarantaine de variétés de légumes et tout est fait avec le Toutilo ».

En effet, le Toutilo est un cobot enjambeur polyvalent et permet de combiner plusieurs tâches telles que la plantation, le désherbage, la récolte et le transport.

« Avant, on mettait 1h30 pour planter une rangée de 200m. Avec le Toutilo, on met 30 minutes, c'est un gain de temps considérable qui nous permet de gagner 1 opérateur en période estivale. On est à 2 sur le Toutilo pour travailler simultanément, la 3ème personne peut avancer un travail différent ».

PRÉSERVER L'HOMME ET LA TERRE

Le Toutilo vient soulager tous les salariés, mais surtout Frieda, qui peut dorénavant utiliser ses bras sans douleur pour planter ou désherber, en évitant les mouvements à répétition.

« Avec le Toutilo on a dû repenser notre

manière de travailler, mais la machine est conçue pour être facile d'usage. Pour ma part, j'arrive à travailler en autonomie et à planter seule avec ma musique. Je joins l'utile à l'agréable en programmant le guidage autonome. L'utilisation du Toutilo est ludique pour tous et améliore le confort au travail. Cela a donné le goût de planter à nos jeunes stagiaires ! »

Ludovic, qui reprend la ferme avec sa compagne, s'est également familiarisé avec la machine. « Depuis que j'ai découvert le Toutilo, on ne fait plus rien à la main dans les champs ! L'outil améliore notre confort et notre longévité grâce à sa position ergonomique et permet d'éviter les transports de plateaux. Nous sommes

vraiment contents de cet investissement utile qui nous a permis de rattraper le retard accumulé dû aux conditions météorologiques de cette année. »

En plus de prendre soin de l'Homme, le cobot Toutilo prend soin de la terre.

Venez l'essayer !



www.toutilo.com

MARAI-CHAGE

Rédaction
Samuel **L'ORPHELIN**
Agribiodrôme

Alexandre
BARRIER-GUILLOT
FRAB AuRA

Relecture
Priscille **GELLY**
Bio 63

Céline **DEPRES**
ARDAB

STOCKAGE

Conserver ses légumes d'automne : avoir les bons réflexes !

La conservation des légumes est une étape indispensable à maîtriser pour les maraîcher.e.s qui souhaitent commercialiser des légumes tout l'hiver ou tout simplement mieux maîtriser leur calendrier et leurs volumes de vente.

Chaque espèce de fruits et de légumes requiert des conditions physiques spécifiques (température, hygrométrie, luminosité et circulation d'air) pour être bien conservée. L'objectif est de contrôler ses conditions pour supprimer, ou au moins réduire, les facteurs de perte au stockage :

- ~ **Maladies** (pourritures) ;
- ~ Attaques de **ravageurs** ;
- ~ **Dégradation visuelle et qualitative**, notamment l'assèchement qui va toucher en priorité les légumes-feuille.

Théoriquement, il faudrait donc des espaces et du matériel spécifique pour chaque espèce. Heureusement, il est possible de les regrouper par famille de conservation selon le tableau ci-dessous afin de simplifier la gestion du stockage et surtout de se débrouiller avec des investissements réduits :

Hygrométrie	100%	Légumes feuille Légumes tige Légumes racine Fraise	↓ Humidité et températures de conservation des légumes par famille (Source - Entreposage des légumes -Agroscope Changins-Wädenswil)			
	90%		Pomme de terre Melon	Tomate • Poivron • Aubergine • • Pois Concombre • Haricot vert • • Courgette		
	80%					
	70%		Ail Oignon Poireau	Courge Patate Douce		
			1 à 4°C	4 à 8°C	8 à 10°C	10 à 12°C
			Température			

Dans ce stockage groupé, il faudra toutefois prendre garde à la production d'éthylène par certaines espèces qui vont causer la dégradation accélérée d'autres espèces. Il faut notamment éviter de stocker des pommes avec les légumes !

Espèces productrices d'éthylène : la tomate, les choux en particulier le brocoli, la carotte, le céleri branche, la chicorée et la laitue, le concombre et le poivron, l'oignon et la pomme de terre.

Espèces sensibles à l'éthylène : l'aubergine, le concombre, la tomate, le céleri branche, tous les choux (sauf chinois) en particulier celui de Bruxelles, la pomme de terre, la carotte, la laitue, le poireau. Dans une moindre mesure : asperge, pois gourmand, poivron et radis.

Certains facteurs vont améliorer la conservation des légumes, d'autres la gêner :

- Il faut **récolter à maturité**, en conditions sèches ;
- Les légumes ne doivent **pas être abîmés** ;
- Il faut **éviter les excès d'azote** pendant la culture ;
- Il faut **réduire rapidement la température** après récolte.

Une fois que les espèces sont regroupées, on connaît alors le nombre d'espaces nécessaires et les conditions à maintenir dans ces espaces.

Plusieurs techniques sont possibles en fonction du budget, de la place et du matériel disponibles :

	Au champ	En silo	En silo enterré	Cave/grenier	Chambre froide
Avantages	<ul style="list-style-type: none"> • Coût faible • Pas de manutention 	<ul style="list-style-type: none"> • Coût faible • Simple 	<ul style="list-style-type: none"> • Coût faible • Isolation naturelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Coût faible à moyen • Charges faibles 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle optimal des conditions
Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> • Rongeurs et maladies • Variation T°C 	<ul style="list-style-type: none"> • Peu de contrôle • Espace nécessaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Peu de contrôle • Mise en œuvre lourde • Accès difficile 	<ul style="list-style-type: none"> • Aménagements 	<ul style="list-style-type: none"> • Coût d'investissement et charges

↑ Les différentes possibilités de conservation (Source : CA38, Claire Jaoul)

• Stockage par famille

(Source - Entreposage des légumes Agroscope Changins-Wädenswil)

~ Légumes racines

Pour les légumes de cette catégorie, la perte en eau peut être rapide et entraîner une qualité inférieure. L'ambiance d'entreposage doit être très humide avec un brassage d'air minimum :

- **Refroidissement immédiat** à 0-1 °C ;
- **Maintien de cette température** pendant tout l'entreposage ;
- **Recouvrir les caisses et palox** avec une feuille plastique afin d'empêcher le dessèchement ;
- **Des espaces entre les palox** doivent permettre la circulation de l'air.

~ Légumes bulbes

Les légumes de ce groupe peuvent être entreposés à une humidité de 80-85% afin d'empêcher des maladies fongiques. L'émission de la pousse est dépendante de la variété ou est provoquée par une fumure azotée exagérée.

Après le séchage, les oignons doivent être entreposés immédiatement et peuvent être conservés dans une atmosphère ambiante sèche ou dans des frigos.

~ Légumes feuilles

Seuls les choux pommés sont entreposables. Afin d'éviter la pourriture, la température doit rapidement être abaissée à 0-1 °C. À cause de la formation d'éthylène, les choux ne doivent

pas être entreposés avec des fruits. Les températures inférieures à 0° favorisent la pourriture.

Les autres légumes feuilles ne se conservent que quelques jours.

~ Légumes fleurs

Afin de réduire une offre trop abondante, les choux-fleurs et les brocolis peuvent être entreposés à court terme. Les deux légumes sont très sensibles et doivent être manipulés avec soin, afin d'éviter des meurtrissures. Pour protéger la fleur, les feuilles de couvertures peuvent être conservées. Les palettes doivent être couvertes de feuilles plastiques.

Zoom sur l'oignon, un produit difficile à conserver

• la récolte, un stade clé !

L'oignon a besoin d'une longueur de jour minimum (de 12h à 16h selon les variétés) pour la formation de son bulbe, c'est pour cela qu'il n'arrive qu'à une certaine période de l'année. Les températures supérieures à 18°C déclenchent le renflement des bulbes ; à l'inverse, des températures basses ralentissent la croissance et peuvent faire stresser le plant qui peut alors monter en graines. Les variétés rouges sont souvent plus sensibles. En Auvergne cette année, les températures basses d'avril-mai, puis les chaleurs de début juin induisent les oignons en erreur qui pensent alors que l'hiver est passé...

Le stade de récolte est un compromis entre le rendement et la qualité de la conservation. Plus la récolte est tardive, plus le rendement au champ est important, mais plus la conservation peut poser des problèmes. La récolte de l'oignon se fait souvent manuellement chez les maraîcher(e)s, qui peuvent utiliser une lame souleveuse. Une fois que 80% des feuilles ont séché, c'est-à-dire qu'il ne reste que 3 ou 4 feuilles vertes maximum, les oignons sont prêts à être récoltés. Cette étape est très importante, car pour finir sa maturité, l'oignon fait redescendre les nutriments présents dans ces feuilles, vers le bulbe (ce n'est pas pour rien que traditionnellement les oignons étaient conservés en tresses !). Le stade optimal est également identifiable par le fait que le collet des oignons est mou.

Une fois les oignons arrachés, ils peuvent rester sur le sol, mais ils sont également très sensibles aux coups de soleil et les chaleurs des derniers étés peuvent considérablement abîmer une récolte (le problème peut être amplifié lors que les oignons sont mis à sécher dans une serre vide !).

En période humide et pour éviter tout problème dans le champ, les oignons peuvent être mis à sécher dans un bâtiment bien aéré à même le sol, au minimum une semaine. Durant tout ce processus, il ne faut pas arracher les feuilles, les nutriments doivent descendre... Avant de ranger les oignons, le collet doit être bien dur et les feuilles doivent être bien sèches (elles peuvent alors être coupées).

• La conservation de l'oignon

Chez la plupart des maraîcher(e)s, le stockage est fait en cagette, une fois les bulbes bien secs dans un local sec, aéré, frais mais hors gel. Pour un stockage au frais, la température idéale est autour de 6°C dans une atmosphère à 70% d'hygrométrie.

Truc & astuce :

• Supprimer les pucerons pendant le stockage :

Il arrive fréquemment que les courges stockées soient attaquées par des quantités importantes de pucerons au stockage. Ces pucerons sont apportés lors de la récolte et même avec beaucoup de soins, il est difficile d'écarter ce risque. Il n'y a pas de produits homologués pour ce problème au stockage en AB mais Pierre Didier (conseiller indépendant) a constaté et affiné une méthode très efficace qui joue sur l'alternance d'éclairage et de températures :

→ pendant 15 jours :

lumière et chauffage autour de 14 à 16 degrés ;

→ puis couper la lumière et le chauffage pendant 48 heures ;

→ ensuite remettre le chauffage et la lumière pendant 15 jours ;

Cette technique conduit à une mortalité quasi complète des pucerons.

L'astuce du maraîcher Conservation en piles de palox ventilés

Nathanaël JACQUART

Luzillat (63)

La récolte se fait généralement fin août, quand les fanes sont sèches et couchées. Une lame souleveuse passe en premier, puis les oignons sont laissés en champ une journée maximum pour éviter les coups de soleil. Ils sont ensuite ramassés en seau pour remplir au $\frac{3}{4}$ les palox qui sont sur le tracteur, au fur et à mesure.

Une fois au hangar, les oignons sont ramenés sur les côtés pour former un creux en forme de « U » au milieu du palox comme celui-ci a été rempli au $\frac{3}{4}$, soit environ 300kg d'oignons/palox. Le premier palox est positionné à l'endroit où la pile sera formée. Les 3 premiers palox sont ensuite filmés ensemble, par les côtés, avec un film étirable transparent de façon étanche. Les 20 premiers cm du premier palox ne sont pas filmés. À côté, 2 autres palox sont empilés puis filmés de la même façon. Les 2 palox filmés sont ensuite posés les 3 autres palox filmés également. La jonction entre les 3 premiers et les 2 suivants est filmée pour que la colonne soit entièrement étanche à l'air. Un ventilateur est fixé sur des planches en haut de la colonne, les trous bouchés avec du carton et le tout filmé pour que l'entrée d'air ne soit possible qu'à travers le ventilateur. Nathanaël obtient ainsi une colonne de 5 palox filmés entre eux. Une fois le ventilateur en marche, l'air ne peut rentrer que par le dessus et ressort par le haut à travers le ventilateur.

La ventilation est permanente jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune feuille verte dans les palox (visibles à travers le film transparent) soit environ 2 jours. Puis 2 x 3h/j (pendant les heures creuses des tarifs d'électricité). Ensuite c'est 1h/nuit de

ventilation grâce à des minuteurs pendant toute la durée de la conservation.

Pour Nathanaël, c'est la méthode la plus efficace, la plus rentable et la plus pratique. Les oignons qui pourrissent sont séchés par la ventilation et ne contaminent pas les autres. Même en année humide comme ce printemps 2021, les oignons ont été conservés de septembre 2020 à Juin 2021 avec quasiment aucune perte. L'épluchage et l'effeuillage se font à la préparation des cagettes.



↑ Ventilateur fixé sur le palox en haut de colonne

Mais comment on récupère les oignons alors ? Il faut pour cela que la première latte de tous les palox soit vissée. Le film est alors enlevé au niveau de la latte, celle-ci dévissée puis les oignons tombés dans les cagettes. La latte est remise, puis refilmée ou scotchée pour rendre la colonne à nouveau étanche. Côté pratique, ce sont les 3 palox du milieu qui sont vidés en premiers sur l'ensemble des piles car les plus accessibles. Une fois tous vidés, de nouvelles piles sont réalisées avec les palox pleins restants (les premiers et les derniers de chaque pile).

« L'investissement est dans les palox, mais après on s'en sert pour tout ! C'est très pratique pour emmener et ramener tout le matériel en champ. Après il faut aussi penser à avoir de quoi soulever les palox... ». Ici c'est un lève palette hydraulique attelé au tracteur.

Coûts de la méthode :

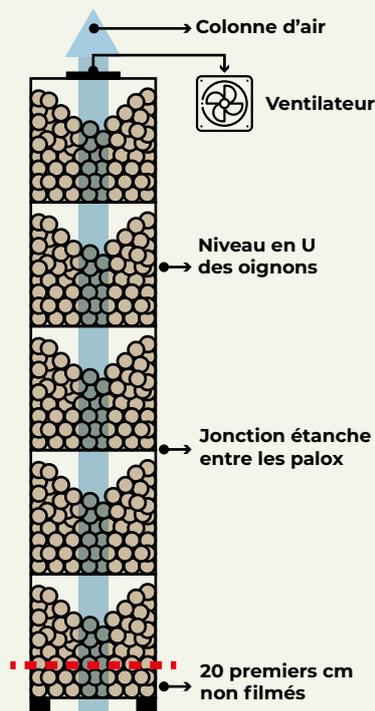
Palox de 1,20m x 1,20m x 1,20m = **60 € HT/u**

Rouleau de film :

40 € HT/u, moins de 1/an pour 4-5 piles de 5 palox

Ventilateurs : récupérés d'occasion dans de vieux bâtiments d'élevage

Électricité : environ **32 €/pile** (si ventilation de septembre à juin avec le plus puissant des ventilateurs)



↑ Schéma de l'installation de Nathanaël



← Palox auto-construit pour le séchage des oignons en pile, placés devant une ventilation type boîte aux lettres, où ils restent 8 à 15 jours. Ceux qui seront commercialisés après le 15/03 sont ensuite placés en chambre froide.

Vu chez Aurélien Ratton, maraîcher à Legny, (42), principalement à partir de matériaux de récupération



← Palox étanche grâce au film étirable

DIVERSIFIER SES CÉPAGES

Cultiver une diversité de cépages : une meilleure résilience et une multitude de possibilités à explorer

Rédaction

Alice ODOUL
FRAB AuRA

Propos recueillis
auprès de Baptiste,
Jean-Christophe et
Lucien PELLERIN, du
Vignoble Pellerin,
en juillet 2021

Au Vignoble Pellerin, situé dans le Bugey, dans le département de l'Ain, Jean-Christophe Pellerin et ses fils, Lucien et Baptiste, cultivent une quinzaine de cépages différents, sur 6,3 ha. Ils produisent, au domaine, toute une gamme de vins blancs, des vins rouges et des vins mousseux, qu'ils vendent majoritairement en vente directe et à l'export. Ils nous racontent pourquoi, selon eux, il est intéressant de cultiver une diversité de cépages dans un domaine viticole. Ils vous font part de leurs expériences sur le sujet, pour attiser potentiellement la curiosité d'autres vigneron.

VIGNOBLE PELLERIN

dans le Bugey (01)

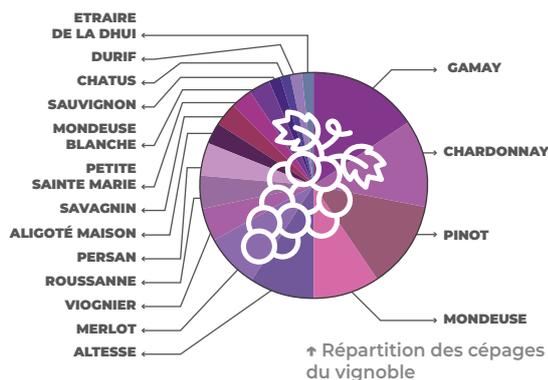
UTH
3 ASSOCIÉS

SAU
6,5 ha
DE VIGNES

15
CÉPAGES
DIFFÉRENTS

• Une diversité construite au fil des années et des plantations

Jean-Christophe avait la volonté d'apprendre à connaître une multitude de cépages, depuis son installation, par esprit de curiosité et par envie d'expérimenter. « Nous n'hésitons pas à traverser la France pour aller visiter des vignobles d'autres régions et découvrir les cépages et les vins d'ailleurs. » Petit à petit, selon les pieds à replanter avec le temps, la possibilité d'acquérir une petite parcelle supplémentaire, et même parfois en choisissant d'arracher certaines vignes pour les remplacer, de nouveaux cépages ont été accueillis sur le domaine. « Les différents cépages ne sont jamais plantés au hasard, nous tenons compte de la nature du sol, de l'exposition, de la teneur ou non en argile... »



« Si vous venez nous rencontrer, vous trouverez des cépages locaux : comme l'Altesse (blanc) et la Mondeuse (rouge). Nous cultivons aussi les autres cépages répandus dans le Bugey, que sont les Chardonnay, Gamay et Pinot noir. Puis, des cépages moins présents dans notre secteur, modernes et anciens. »

• Faire des demandes de reclassement pour retrouver des cépages interdits

De nombreux cépages ont été interdits historiquement dès 1935, suite à une crise viticole. Les recensements des anciens cépages cultivés sont disponibles, pour les curieux souhaitant en savoir plus sur l'histoire de leurs territoires viticoles. Aujourd'hui, il est possible de faire des demandes officielles de reclassement pour avoir de nouveau le droit de planter certains cépages non autorisés. « Il faut tout d'abord essayer de recenser les anciens cépages que l'on peut encore retrouver, ensuite de petits volumes sont vinifiés, analysés, dégustés et les cépages sont documentés, pour pouvoir monter un dossier afin d'être ré-autorisés. » Les vigneron intéressés par cette thématique sont invités à se rapprocher des centres ampélographiques pour en savoir plus et entrer dans ce monde passionnant des cépages oubliés.



“ Les vinifications se font sans intrant, que du raisin ! ”

“ Le vin, c’est une histoire d’équilibre. Nous souhaitons conserver une certaine acidité pour avoir une belle fraîcheur dans nos vins blancs ”

• Améliorer la résilience du domaine face aux aléas grâce à des comportements différents dans les parcelles

Nos parcelles abritent souvent plusieurs cépages, selon les rangs. « Les cépages ont des sensibilités différentes aux maladies, à la sécheresse et au gel. Nous l’observons très clairement, à différentes saisons. » Cultiver un ensemble de cépages permet ainsi d’améliorer la résilience du domaine. La diversité de cépages permet aussi de s’adapter aux différents terrains. Nous cherchons à planter le bon cépage au bon endroit, là où il sera dans les meilleures conditions pédoclimatiques pour s’exprimer.

• Etaler les vendanges pour limiter le pic de travail

Bien sûr les vendanges représentent un pic de travail sur notre domaine. Toutefois, vendanger plusieurs cépages a l’intérêt d’étaler davantage les récoltes dans le temps. Parfois, certaines années, entre deux cépages différents à vendanger, il est arrivé d’avoir une semaine de « creux », sans vendange, permettant de gérer d’autres tâches au domaine.

De plus, nous adaptions les méthodes de vendanges aux différents cépages. Sur certains cépages, nous faisons des essais de vendanges plus tardives, ceux avec lesquels nous pouvons nous le permettre, pour obtenir des vins différents. Certains cépages sont récoltés de nuit, à la machine, d’autres sont en vendanges manuelles pour certains types de vinifications. Pour produire nos vins blancs pétillants, la vendange mécanique est adaptée, et permet de gagner du temps de travail et de ne pas avoir de rafles en macération afin d’éviter une amertume trop prononcée. » Par contre lorsque la pente dépasse les 40% (certaines parcelles atteignent 60%) ou lorsque l’on souhaite travailler en grappes entières pour certains types de fermentations en rouge, la récolte se fait à la main. »

• Un équipement adapté avec des cuves de différents volumes pour vinifier les cépages séparément :

A la cave, nous avons beaucoup de petites cuves car pratiquement tous nos cépages sont vinifiés séparément. La plus petite cuve peut conte-

nir 100 litres et la plus grande 6000 litres. Nous avons une préférence pour la toute nouvelle cuve en inox, avec la double paroi, qui refroidit facilement, sans nécessiter de manipulation de drapeau de refroidissement.

Ensuite, dans notre cave, nous utilisons aussi des fûts en bois. Ils ne sont pas rachetés neufs à chaque cuvée, par choix, pour bénéficier de leur passé. Les vins rouges sont élevés dans les fûts de chêne et les blancs, selon les vins, dans les fûts de chêne ou d’acacia. « Le prochain investissement sera au niveau de la cuverie avec le rachat de cuve béton, inox et terre cuite, en jouant également sur les différentes formes, que l’on souhaite un échange avec la lie ou non. »

« Les vinifications se font sans intrant, que du raisin ! »

• L’assemblage, tout un art

Nous produisons certains vins en mono-cépage, comme l’AOP Roussette du Bugey qui est 100 % Altesse. D’autres vins sont produits grâce à différents assemblages de nos cépages. Notre cuvée « Melting Pot » est issue de Merlot et de Mondeuse cette année et « La Fusette » est composée d’Altesse et d’autres cépages blancs, c’est la quintessence de nos blancs... les assemblages dépendent des millésimes.

« L’intérêt de cultiver différents cépages est de pouvoir travailler sur toute une palette aromatique et de changer d’environnement à chaque cépage. Nous qui aimons travailler en extérieur, nous ne voyons pas le temps passer finalement à la cave non plus grâce à cette diversité ! » C’est tout un art.

« Le vin, c’est une histoire d’équilibre. Nous souhaitons conserver une certaine acidité pour avoir une belle fraîcheur dans nos vins blancs. Avant la récolte, nous passons tous les deux jours dans les vignes pour goûter les raisins (surtout les pépins) et faire des prélèvements afin d’analyser l’acidité et la concentration en sucre. »

Puis, nous nous appuyons sur les caractéristiques de chaque cépage, sur ce que chaque cépage peut apporter comme note aromatique... Par exemple, la Roussanne va apporter le côté « gras », l’Aligoté, la fraîcheur et l’acidité, et le Viognier, l’aromatique. Le plus important pour réussir un assemblage reste le ressenti. Il faut faire confiance à son ressenti, en agriculture biologique, de manière générale : si on sent que quelque chose va réussir, bien fonctionner, faire un bon vin, il faut essayer et si on a un doute, qu’on ne le sent pas, il faut faire autrement.



ÉTUDE

Accompagner la nouvelle vague de conversions en viticulture biologique : impacts des changements de pratiques et repères sur la filière bio

UNE NOUVELLE VAGUE DE CONVERSION EN VITICULTURE BIO EST OBSERVÉE AU NIVEAU NATIONAL ET RÉGIONAL

Pour accompagner cette tendance, la FRAB AuRA et CerFrance ont réalisé une étude sur les impacts de la conversion à l'agriculture biologique chez les viticulteurs de la région Auvergne Rhône-Alpes. L'objectif est de créer des repères pour les viticulteurs se posant la question d'une conversion et pour ceux en période de conversion. Autrement dit, de pouvoir leur donner une vision des changements potentiels durant et après la conversion. Dans le cadre de cette étude, une enquête a été menée auprès des viticulteurs qui se sont convertis en bio entre 2007 et 2017 (en ligne et lors d'entretiens physiques et téléphoniques). Une trentaine de viticulteurs a répondu au questionnaire sur les techniques de production, le temps de travail, les rendements, la commercialisation, les motivations d'un passage en AB et les perspectives de la filière. Cet article synthétise les premiers résultats de cette enquête.

• « Votre temps de travail et celui de vos associés a-t-il augmenté suite au passage à l'AB ? »

Près de 80 % des viticulteurs enquêtés considèrent que leur temps de travail a augmenté suite à la conversion notamment à cause du travail du sol et du désherbage manuel.

En moyenne, un viticulteur pouvait entretenir 11 ha seul en conventionnel pour seulement 7 ha à partir de la conversion. Ce critère varie en fonction des systèmes et des pratiques, des conditions météorologiques et des périodes de l'année. Tout dépend aussi de ce que l'on entend par « entretenir seul » ses parcelles. Ces chiffres sont ainsi à prendre avec précautions mais montrent effectivement une augmentation du temps de travail. Pour la compenser, 58 % des viticulteurs ont eu recours à davantage de main d'œuvre salariée. Employer un salarié supplémentaire n'est pas toujours évident et c'est un sujet sur lequel les viticulteurs peuvent avoir besoin d'appui. A noter, une majorité (62 %) des viticulteurs ayant des exploitations de moins de 8 ha n'ont pas eu recours à davantage de main d'œuvre salariée. Il en est de même pour la majorité des exploitations qui étaient en mode mécanisable sans désherbage chimique. Il est donc possible aussi de passer en bio sans avoir à embaucher de la main d'œuvre supplémentaire, ce frein n'est pas rencontré par tous les viticulteurs. L'accompagnement à la conversion s'adapte à chaque cas de figure.

• « Quels étaient les rendements moyens de vos vignes avant et après la conversion en AB ? »

Les réponses sont très variables. En moyenne, il y a une diminution du rendement de 18 % (de 50hL/ha à 41hL/ha) mais de nombreux facteurs entrent en compte.

La plus forte diminution est présente dans les exploitations qui étaient en mode mécanisable avec désherbage chimique avant la conversion. Le changement de pratiques lié notamment au désherbage pourrait impacter négativement les rendements.

Cependant, les répondants ont précisé que les baisses de rendements observées n'étaient pas liées seulement au fait d'avoir démarré une conversion. Selon 75% de viticulteurs il n'y aurait même pas de lien entre la conversion en AB et le changement de rendement noté ces années-là : cela serait surtout dû aux aléas climatiques. L'âge des ceps influence aussi le rendement.

Il existe aussi des cas, où une certaine baisse de rendement a été provoquée volontairement par les viticulteurs, dans l'objectif de rechercher une meilleure qualité, dans le cadre d'un changement plus global du système.

Il est courant que la conversion à l'AB soit très progressive. Dans ce cas, le changement de pratiques se fait sur plusieurs années. Les pratiques sont déjà très proches du cahier des charges avant la démarche de certification AB.

Chiffres clés*



RÉGION VITICOLE
derrière l'Occitanie, la Nouvelle Aquitaine et Provence-Alpes-Côte-D'Azur



1 067
EXPLOITATIONS VITICOLES
EN AB OU EN CONVERSION



9 413 ha



19 %

DU VIGNOBLE RÉGIONAL CULTIVÉ EN BIO
19 % également en Occitanie, 11 % en Nouvelle-Aquitaine et 27 % en PACA



8,8 ha

VIGNE BIO OU EN CONVERSION EN MOYENNE PAR EXPLOITATION
autour de 17 ha en Occitanie, en Nouvelle-Aquitaine et en PACA

Drôme = 8^{ème}

DÉPARTEMENT FRANÇAIS
en termes de surfaces et de nombre d'exploitations viticoles bio :
355 domaines pour 4 606 ha

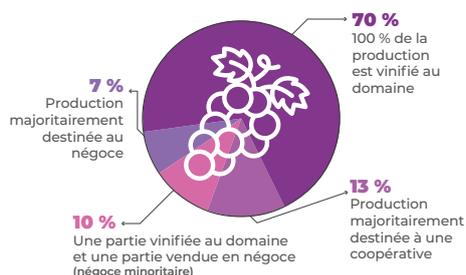
* Auvergne-Rhône-Alpes, fin 2020
(source : Agence bio / OC - Traitement FRAB AuRA)

Dans ce cas, la baisse de rendement suite à la conversion n'est pas observée.

Différents systèmes et différentes stratégies existent en viticulture biologique. Une des stratégies consiste à diminuer la densité des parcelles pour un travail mécanisable.

• « Quelle part de votre récolte de raisins est vinifiée au domaine ? »

A noter, certains vigneron ont développé une activité de négoce à travers une société dédiée. Ils commercialisent des vins obtenus à partir de leurs raisins mais ont aussi d'autres fournisseurs afin de proposer une gamme plus large et de réaliser différents assemblages. Leurs clients peuvent être de toutes les catégories : des acheteurs de la grande distribution, des restaurateurs et cavistes, des particuliers et des exportateurs.



↑ Part des viticulteurs bio répondants au sondage FRAB AuRA selon la destination de la récolte

• « Comment avez-vous défini les prix de vos productions certifiées AB ? »

En passant en bio, souvent, les coûts de productions augmentent, c'est pour cela que **70% des viticulteurs enquêtés ont fait évoluer leurs tarifs à la hausse**. Pour estimer cette hausse, ces viticulteurs se sont basés majoritairement :

- **48 %** se sont basés sur les coûts de production.
- **26 %** : pour avoir un prix qui se rapproche de celui du marché, se sont basés sur les prix pratiqués pour des vins bio similaires.
- **26%** se sont basés à la fois sur le prix du marché et sur les coûts de production.

Parmi les viticulteurs répondants, **30 % n'ont pas changé leur prix de vente suite au passage en AB**. C'est le cas par exemple pour des changements de pratiques progressifs réalisés avant l'engagement en conversion.

• « Quelles ont été vos motivations du choix du label AB ? »

Les motivations des viticulteurs sont diverses. Les 3 principales sont les suivantes :

- **45 %** ont démarré leur conversion pour des raisons de **préservation de la santé du vigneron et des consommateurs**.
- **30 %** sont passés en AB pour **conserver un sol vivant, réduire la pollution et l'utilisation des produits chimiques et pour la biodiversité**.
- **15%** des viticulteurs sont **convaincus que le marché de l'AB en général et précisément celui des vins est prometteur**.

D'autres encore ont mentionné des choix philosophiques ou la curiosité d'adopter un nouveau mode de culture.

Lorsque l'on étudie seulement les réponses des domaines qui ont démarré une conversion depuis moins de 3 ans, les motivations sont relativement différentes :

- **40%** sont motivés pour la **protection de l'environnement et la biodiversité** (changement climatique ou la tendance de la société, pression sociale)
- **33%** se sont convertis suite a des **convictions personnelles**
- **17%** sont passés en bio **pour leur santé et celle du consommateur**
- **10%** sont passés en bio car **le marché est prometteur**

• « Comment jugez-vous l'équilibre offre/demande aujourd'hui et à l'avenir du vin AB ? »

La majorité viticulteurs en AB perçoit une très forte augmentation de la demande de vins bio dans leur territoire. Selon eux elle s'accompagne d'une augmentation faible à moyenne de l'offre. D'autre viticulteurs évoquent l'augmentation proportionnelle de l'offre et la demande.

Ainsi, les viticulteurs engagés en bio semblent optimistes et voient d'un bon œil le développement de leur filière.

En effet, le marché est porteur actuellement. La demande semble bien présente. Les ventes de vins bio en France connaissent une forte croissance ces dernières années, observée notamment dans la grande distribution. D'après l'Agence bio, le marché des vins bio a quadruplé depuis 2010, pour atteindre 979 millions d'euros fin 2019 et a connu encore une belle augmentation en 2020.

• Pour en savoir plus

Les résultats de cette enquête et d'autres informations recueillies dans le cadre de cette étude, dont des données économiques analysées par le Cerfrance, seront valorisés dans une publication, qui sera prochainement disponible (sur www.aurabio.org). Il s'agira d'un support pour continuer à échanger entre viticulteurs et conseillers autour des potentiels projets de conversion.



Rédaction
Vincent **BOU NADER**,
Nicolas **DELORME** et Alice **ODOUL**
FRAB AuRA

TECHNIQUE

PPAM

STRUCTURATION DE FILIÈRES

© Pexels - Eva Eljas

Rédaction
Landry **DEVIN**
ARDAB

Verveine du Forez : exemple d'un atelier PPAM spécialisé, à haute valeur ajoutée

SAU 
1 500 m²

UTH 
3

**550 -
650 kg** 
DE FEUILLES FRAÎCHES
DE VERVEINE ET
MENTHE PAR AN

Transformation :

 Liqueur de verveine,
Gin, Tisanes et
autres produits
transforés à base
de verveine

Commercialisation:

 Vente directe,
restaurants, trai-
teurs, épiceries,
transformation à
la ferme (glaces)

En juillet 2021, l'ARDAB a organisé une visite de ferme spécialisée dans la production de verveine suite à la demande de nombreux.euses producteur.trice.s de Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (PPAM) du territoire. L'objectif de cette journée était de découvrir un modèle de production spécialisé et tourné vers la transformation. Un atelier intéressant à étudier, présentant une alternative aux modèles de production très diversifiés majoritairement présents sur le secteur.

• Une ferme avec une surface limitée

L'exploitation Verveine du Forez a été créée par Sébastien FORISSIER en 2010 suite à la reprise de l'activité familiale initialement en maraîchage. Ayant d'abord suivi un parcours de commerce puis en restauration avant de revenir à l'agriculture, dès son arrivée Sébastien a décidé de ne pas faire comme ses parents et de se focaliser sur la production de verveine.

« Je connais le maraîchage, toute mon enfance j'ai vu mes parents travailler vaillamment. Moi le maraîchage ne m'intéressait pas, en m'installant j'ai voulu me différencier en me spécialisant dans la verveine ». Explique Sébastien.

La ferme se situe à Bonson dans la plaine du Forez dans la Loire (42) à 300 mètres d'altitude. Avec une surface d'environ 3000 m², seuls 1500m² sont cultivés pour le moment.

Sébastien travaille avec 2 salariés à l'année et une dizaine de saisonniers vient l'aider lors des récoltes.

• La verveine, une culture peu exigeante

Aloysia triphylla ou *Lippia citriodora*, la verveine citronnelle, *Aloysia polystacha* la verveine d'Argentine et *Verbena officinalis* la verveine officielle sont les trois sortes de verveines cultivées sur la ferme.

Sébastien a débuté en achetant quelques plants chez un pépiniériste mais il s'est vite formé aux techniques de multiplication et bouturage afin de devenir autonome sur son exploitation.

« Mis à part le bouturage et la plantation, la verveine n'est pas un plante très difficile à cultiver »

Sébastien réalise ses propres boutures. La taille des tiges se fait entre avril et juin. Les boutures sont ensuite placées en godet sous serres pendant un an et sont plantées au mois de mai l'année suivante.

A la plantation, une attention particulière doit être portée à l'irrigation. A cette étape le système racinaire n'est pas encore développé et la plante est très sensible au manque d'eau. A l'inverse, une fois les pieds adultes, la culture n'est pas très gourmande en eau même en été. Un système de goutte à goutte est tout de même installé en cas de périodes de forte sécheresse.

Sébastien réalise 2 à 3 récoltes de feuilles par an. Au mois de juin, août et éventuellement octobre. Avec 1500 m² de verveine, Sébastien récolte 550 à 650 kg de feuilles fraîches par an.

« J'essaie de limiter les récoltes d'automne car cela a tendance à limiter les capacités de mise en réserve de la plante et à affaiblir la plante rendant le passage de l'hiver plus difficile » précise-t-il.

« Mis à part le bouturage et la plantation, la verveine n'est pas une plante très difficile à cultiver »

L'hiver est donc une période difficile pour la plante dont les racines craignent le froid et l'excès d'eau. Sébastien utilise un voile d'hivernage entre fin décembre et mars ce qui permet de protéger ses plantes.

« La verveine déteste le froid et les sols hydromorphes. Ici, j'ai de la chance car les sols sont plutôt drainants et l'hiver doux »

La taille se fait à la sortie de l'hiver entre mars et mai afin de préparer la nouvelle année. Sébastien conseille de tailler jusqu'au bois en laissant 10 cm de tige partir depuis le sol.

Sébastien a rapidement mis en place un paillage plastique en géotextile qui permet de maîtriser l'enherbement des rangs et inter-rangs ainsi que le salissement des feuilles à la récolte

• Une transformation à la ferme pour une meilleure valorisation

En choisissant de se spécialiser dans la verveine Sébastien a, dès le départ, axé sa stratégie sur la transformation afin d'améliorer la valorisation de son produit.

Sébastien transforme 75% de sa production en liqueurs de verveine et gins. En jouant sur les variétés, la gamme de produits s'est progressivement étoffée.

20% de la production part en plantes sèches. Une partie est vendue en vrac pour d'autres transformateurs et l'autre partie est vendue conditionnée en sachets ou infusettes.

Enfin 5% de la production sert à tester de nouveaux produits comme la confiture citron-verveine, le caramel ou encore la moutarde.

C'est en jouant avec cette grande diversité de produits que Sébastien a pu construire l'identité commerciale de Verveine du Forez en s'adressant à la fois aux particuliers via son magasin en vente directe et aux restaurateurs, traiteurs, épiceries...

Aujourd'hui Sébastien continue de développer son activité. Dans les prochaines années il va continuer à planter de la verveine afin d'exploiter la totalité de ses 3000m². Au niveau des transformations, Sébastien cherche à développer de nouvelles recettes afin d'agrandir sa gamme de produits sans alcool.

Cette journée a été l'occasion pour les producteurs de découvrir un modèle spécialisé et de réaliser qu'il est possible de s'installer et de développer une activité même sur des petites surfaces.

EN SAVOIR +

Si Verveine du Forez vous intéresse n'hésitez pas à vous rendre sur son site internet

www.verveineduforez.fr

Sébastien Forrisier

09 81 18 16 06



↑ Plant de *Aloysia triphylla* ou *Lippia citriodora*, la verveine citronnelle (© Landry DEVIN ARDAB)

« La verveine déteste le froid et les sols hydromorphes. Ici, j'ai de la chance car les sols sont plutôt drainants et l'hiver doux »



↑ Exemple de paillage plastique chez Sébastien avec sur la droite un des éléments de son voile d'hivernage. (© Landry DEVIN ARDAB)

AUTONOMIE

Rédaction
Cloé MONTCHER
Haute-Loire BIO

Des betteraves fourragères de retour sur le Haut Lignon : l'expérience du GAEC du Nid !

SAU
180 ha



70 vaches laitières biologiques à nourrir sur les terres du Haut Lignon, en Haute-Loire. C'est le quotidien de Mathieu et Etienne VALLA, éleveurs au GAEC du Nid, et en agriculture biologique depuis 2010. Leur envie : continuer à développer leur autonomie alimentaire et leur production laitière, en s'adaptant au mieux au territoire. C'est ainsi qu'est née l'idée de cultiver à nouveau des betteraves fourragères sur la ferme. En effet la culture était déjà présente dans la rotation il y a 25 ans, également sur de nombreuses autres fermes de la zone. Mais elle a peu à peu été délaissée du fait des travaux de désherbages très contraignants et chronophages, même en conventionnel, et remplacée par d'autres espèces, comme le maïs pour l'ensilage. Mathieu, Etienne et des éleveurs voisins ont donc remis au goût du jour cette culture en 2020, avec une première année de test sur quelques hectares de leurs parcelles respectifs

UTH
2



• Avec quoi on se lance ?

Afin de se lancer dans cette aventure, il a fallu investir dans du matériel de semis, de désherbage mécanique, de récolte et de distribution en propre (par le GAEC) ou en collectif. L'investissement global s'est élevé à environ 32000€ (matériels de récolte, semoir, bineuse, roues étroites). Ils ont également pu bénéficier de matériel de CUMA.

15% de matière sèche, et dont la racine est en grande partie enterrée. Au contraire des variétés de betteraves fourragères qui sont en moyenne à 12% de matière sèche, avec une racine dont la partie haute est moins enterrée, et qui sont ainsi plus adaptées au pâturage.

• C'est parti pour une saison bien remplie, de la préparation du sol jusqu'à la distribution à l'auge

En parallèle du choix du matériel, s'est présentée la question : mini-mottes ou semences ? Après réflexion, les éleveurs ont décidé de partir sur une culture à semer, avec des graines de variété Geronimo mono-germe. Pas de mini-mottes pour des raisons économiques (investissement plus élevé que l'achat de semences) et humaines (demande plus de main d'œuvre à la plantation). La variété sélectionnée permet le développement de betteraves dites demi-fourragères, qui présentent en moyenne

Selon Mathieu, la préparation du sol avant semis est primordiale si l'on veut avoir plus de chances que la culture réussisse. 2 hectares de bonnes terres (non attenants), avec peu de cailloux, ont été réquisitionnés pour la culture des betteraves fourragères l'année dernière. En totalité, ce sont 6 ha qui ont été semés, en comptant les parcelles des voisins. Avant ça, on a pu trouver sur ces terres des prairies (d'une durée moyenne de 5 ans), puis 1 année de méteil (triticale, épeautre, pois, seigle). Et après la récolte de betteraves,

70 VL



le GAEC prévoit une culture de printemps avec un mélange d'orge et de pois, puis un retour en prairie temporaire. La rotation complète est donc imaginée, il est temps maintenant de préparer le lit de semence, pour ceci rien n'est négligé :

→ **Après la moisson du méteil, passage du déchaumeur et épandage de fumier**, à environ **30T/ha**. Et pour compléter la fertilisation, du lisier à **30 m3/ha** sera réparti sur les parcelles par la suite.

→ **Un labour hivernal**, le plus tôt possible

→ Un épandage de chaux (**600 kg/ha**) et de bore (**25 kg/ha**). Ce dernier élément étant essentiel pour le bon développement des betteraves.

→ **2 faux semis** sont réalisés, via le passage d'une herse rotative ou d'un vibroculteur 3 rouleaux, par beau temps et sur sol réessuyé. La levée d'adventices due à ces faux-semis est maîtrisée par l'utilisation de la même herse étrille la veille du semis.

→ **Juste avant semis**, il est possible de passer le rouleau si le sol n'est pas assez tassé et réessuyé.

Puis vient le semis. Pour le GAEC du Nid, il est intervenu la 2e quinzaine de Mai en 2020. Mais idéalement, il faudrait le prévoir début Mai, à ces altitudes. A l'aide d'un semoir monograinne, avec un entre-rang de 45 cm, une profondeur de 2 cm, un interligne de 18,5 cm, et une densité globale de 120000 pieds à l'ha. Après le passage du semoir, s'ensuivent des semaines pleines de rigueur et d'attention pour éviter au maximum l'enherbement ! Et également les dégâts de l'altise qui, s'il se développe, peuvent être catastrophiques s'ils surviennent entre le semis et le stade 4 feuilles. Une fois ce stade passé, les impacts de l'altise semblent moins graves. Le désherbage mécanique et manuel est lui indispensable : passages de herse étrille, de bineuse, binage à la main, ... et ceci à tous les stades : à l'aveugle, 2 feuilles, 5-6 feuilles, ... Ce sont de nombreuses heures passées à nettoyer les parcelles, jusqu'à une centaine pour le binage manuel ! L'un des projets pour les années prochaines, est de construire une écimeuse dont le rôle serait de raser le haut des adventices et ralentir leur croissance.

Après environ 6 mois, la récolte arrive en Novembre. A l'aide d'un tracteur attelé à l'avant avec une effeuilleuse et à l'arrière avec une arracheuse, les éleveurs déterrent les racines, qui



↑ Betteraves fourragères dans le godet de distribution

sont ensuite chargées et nettoyées avant d'être stockées à la ferme, sous une bâche en feutre. Sous la bâche, environ 40 tonnes de betteraves attendaient d'être mangées.

Jusqu'en Mars 2021, le GAEC du Nid a distribué, grâce à un godet qui nettoie et coupe les racines, 5 kg de betteraves fourragères par jour et par vache. L'objectif est de monter à 8 kg/VL/jour. Ce nouvel apport d'énergie permet aux éleveurs de diminuer la part de l'ensilage et de céréales dans la ration. Tout en maintenant un volume laitier et en augmentant les taux de matière grasse et de taux protéique. Ils ont, en effet, observé une croissance d'au moins 1 point depuis l'ajout de betteraves fourragères dans la ration.

• Et le millésime 2021 ?

La nouvelle culture 2021 démarre un peu tardivement, avec un semis fin Mai. En cause, la météo capricieuse et pluvieuse, qui a par la suite favorisé la pousse des adventices, qu'il est complexe de contenir en ce début d'été. Des dizaines d'heures de binage à la main ont déjà été nécessaires, en plus du désherbage mécanique. Espérons que la récolte sera à la hauteur des attentes !



↑ Effeuilleuse + Arracheuse



↑ Chargeuse

TECHNIQUE

ÉLEVAGE

CONVERSION

Rédaction
Lise **FABRIES**
BIO 15

Témoignage

de Pauline **HERBEMONT**,
Directrice de l'exploita-
tion agricole de l'EPLEFPA*
Georges Pompidou – ENILV
à Aurillac (15)

Des prairies, du fromage, des vaches, de nouvelles pratiques et de nouveaux projets

En 2017, l'exploitation agricole de l'EPLEFPA* Georges Pompidou – ENILV à Aurillac (15) a réalisé une conversion vers l'agriculture biologique. Suite à cette conversion de nouvelles pratiques, de nouvelles méthodes de travail ont été mises en place sur l'exploitation.

Partons à la découverte de ces changements dont les idées sont issues de fermes bio et qui peuvent être des exemples pour vos fermes : l'amélioration des prairies, l'implantation d'arbres et de haies, une nouvelle façon d'alimenter les vaches...

• Des prairies, du méteil et du sur-semis.

La conversion bio a débuté au printemps 2017, mais depuis 2015 certaines pratiques ont été supprimées ou diminuées comme la production de maïs ensilage ou l'utilisation de produits phytosanitaires. Des méteils moissons ont été mis en place petit à petit, 2 ha la première année jusqu'à 20 ha pour cette année. Ces méteils sont moissonnés, concassés et stockés en boudin puis sont donnés aux bovins. Pour sécuriser le stock fourrager, Pauline HERBEMONT a également fait du sur-semis de méteil, avec ses semences de ferme, sur 16ha de prairies vivantes à l'automne 2020. Un des objectifs est aussi de limiter l'impact carbone de l'exploitation. « Un diagnostic environnemental CAP'2ER nous a montré qu'un maintien des prairies sur 4 ans minimum est nécessaire pour avoir un bilan positif de captation du carbone. Et l'idée, si on le peut, est de ne plus casser de prairies. » Cette technique de sur-semis contribue au bilan carbone et permet également une souplesse dans la gestion des stocks en fonction de la météo. Avec ces sur-semis, Pauline peut faire du stock au printemps avec l'enrubannage ou l'ensilage ou moissonner en août et faucher l'herbe à l'automne.

• 1 000 arbres de plus sur la ferme !

Depuis 2016, plus de 1 000 arbres ont été plantés sur la ferme en plus des 17km de haies anciennes.

L'exploitation travaille chaque année en partenariat avec l'Unité de Formation des Apprentis (UFA) de l'établissement sur un projet d'agroforesterie. Le premier projet consistait à planter 24 arbres sur une parcelle humide afin de pomper cette eau et d'assainir le fond de la parcelle. Ensuite, 300 arbres ont été plantés pour réaliser des zones d'ombrage pour les bovins et favoriser les échanges dans une parcelle argileuse.

En 2018, 400 sujets d'une vingtaine d'essences** ont été introduits dans les parcelles de la ferme dans l'objectif de faire des arbres fourragers. En période estivale, les fortes chaleurs sont de plus en plus fréquentes. Ces chaleurs entraînent un arrêt de la pousse de l'herbe et donc une baisse de production des animaux. Pour pallier cette diminution de production, Pauline a choisi de planter des arbres à vocations fourragères. Ces arbres ont été plantés en séparation de nouveaux paddocks de pâturage tournant. Ces haies sont protégées par des clôtures amovibles afin de limiter la consommation par les animaux pendant la repousse. Lorsque le besoin de pâture est là, les clôtures seront supprimées permettant un accès aux animaux. Après le passage des bovins, les arbres seront taillés et les clôtures réinstallées. Les premiers arbres sont pâturés dans l'été 2022.

En attendant, d'autres haies coupe vents multi-étagées ont été plantées.

SAU
175 ha

25 ha
Prairies
temporaires

20 ha
Méteil

8 ha
Luzerne



122 ha
Prairies
permanentes

UTH

4



4 SALARIÉS
+ 1 DIRECTRICE



55 VL

PRIM'HOLSTEIN
avec transformation
en AOP Cantal et AOP
Salers



42 VA

SALERS



↑ Pauline Herbemont



- Un lycée de la 2^e au BTS
- Un CFPPA/UFA
- Une exploitation agricole
- Deux ateliers technologiques : lait et viande



A l'automne 2021, un pré-verger sera planté avec les élèves et étudiants ainsi que les adhérents de Bio 15.

• Un nouveau menu pour les vaches laitières

Le troupeau laitier est de 55 vaches Prim'Holstein. 300 000 l de lait sont produits. 100 à 150 000 l sont transformés à la ferme soit en AOP Cantal bio ou en AOP Salers bio. Le reste du lait est collecté par SODIAAL en filière bio.

Les vaches de réforme sont transformées par le laboratoire des viandes de l'établissement et sont valorisées à la cantine scolaire.

Avec l'arrêt de l'ensilage de maïs dans la ration des vaches laitières, Pauline a souhaité mettre en place un pâturage tournant. « En 2019, nous avons dessiné des paddocks, des chemins, des haies et des points d'abreuvement sur plan puis sur les parcelles entourant les bâtiments d'exploitation avec l'aide de Franck CHEVALIER de Paysages Fertiles. L'objectif de ce pâturage était de diminuer le gaspillage d'herbe et augmenter la part de lait produit à l'herbe. Nous avons gagné en nombre de jours de production de fromage Salers, car les vaches pâturent plus ». Le troupeau a, depuis, moins de soucis sanitaires lors des transitions alimentaires. Le volume de lait par vache est resté constant à 7 000 L/VL avant et après la conversion avec le pâturage tournant.

Les génisses de renouvellement sont, depuis 2021, élevées sous des nourrices afin de limiter la charge de travail et de gagner en autonomie sur les génisses. « Les nourrices sont conduites généralement avec les vaches laitières. Elles vont retrouver les veaux lorsque le troupeau va à la traite. En période de pâturage, les génisses suivent les nourrices dans les paddocks ».

La transformation du lait est réalisée sur la ferme par les salariés. Ensuite, les fromages sont trans-

férés à la laiterie où ils sont affinés puis commercialisés en vente directe, auprès de magasins bio ou de grossistes. La laiterie produit en plus du Bleu d'Auvergne AOP en bio.

• Des bœufs Salers pour 2022



Le troupeau allaitant est composé de 42 mères Salers conduites en pure race. Depuis la conversion peu de changements ont eu lieu. Les mâles sont vendus en broutards à l'export. Les femelles sont vendues en génisses d'élevage. Les meilleures réformes sont valorisées en Label Rouge Salers et les autres en colis en vente directe. « Nous avons de nouveaux projets pour les prochaines années, avec la construction du nouveau bâtiment. Je souhaite, à partir de 2022, castrer quelques mâles pour faire des bœufs en purs et les valoriser localement au lieu de les vendre à l'export. »

Toujours un objectif de valoriser au maximum l'herbe présente sur l'exploitation, Pauline a décidé de faire du pâturage tournant pour les allaitantes. L'estive de 30ha, qui ne recevait que la moitié du troupeau a été coupée en 2 blocs de 5 parcelles. « Actuellement, les 2 lots de vaches tournent sur 5 parcelles chacun. L'année favorable à la pousse de l'herbe nous permet une bonne prise en main de ces paddocks. Les parcelles étant plus petites, nous n'avons plus de sous-pâturage, et nous faisons très attention à limiter au maximum le sur-pâturage. Jusqu'à présent, nous avons une bonne croissance des veaux. »

La conversion bio a entraîné de nombreux changements de pratiques au sein de l'exploitation. D'autres projets sont à l'étude et devront être réalisés dans les prochaines années, toujours dans l'objectif de viser l'autonomie et de coller aux productions locales.

Les engagements de l'exploitation du lycée

→ La ferme est membre du réseau des Fermes vitrines de l'AB en Auvergne-Rhône-Alpes. Ce réseau animé par la FRAB AuRA et les GAB, composé de fermes privées et de fermes de l'enseignement agricole, permet de faire connaître les systèmes agricoles, les pratiques et les métiers de l'AB, à différents publics (Carte interactive sur www.aurabio.org - Espace Agriculteurs)

→ GIEE Les Jonquilles, l'exploitation est engagée dans ce GIEE, regroupant une dizaine d'agriculteurs du Cantal, essentiellement en Chataigneraie, pour une résilience des fermes face aux aléas climatiques, économiques et humains. Un travail sur l'autonomie alimentaire et semencière pour améliorer la résilience des prairies va être conduit.

**Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole*

***Les essences plantées sont majoritairement locales : frêne, tilleul, noyer, noisetier, viornes, poirier, sureau noir, sorbier, charmes, saule, chêne sessile, acacia ou murier blanc.*





TECHNIQUES INNOVANTES EN PETITS FRUITS

Rédaction
Pauline **BONHOMME**
ARDAB

Fleur **MOIROT**
Agri Bio Ardèche

Retour sur le voyage d'étude petits fruits bio Ardèche et Haute Loire

15 producteurs de petits fruits du Rhône, de la Loire et d'Auvergne ont participé au voyage d'étude « découvrir des techniques innovantes en petits fruits bio » organisé en Ardèche et Haute Loire avec AgribioArdèche et l'ARDAB. Le groupe a pu visiter 3 exploitations du groupe DEPHY Ferme qui produisent principalement des framboises et fraises, mais aussi myrtilles, groseilles, cassis... Nous avons également été reçus au GIE les perles rouges et noires des monts du Velay par Florence Assezat, technicienne qui suit les producteurs. Enfin, une demi-journée avec des interventions diverses sur le thème du sol a clôturé ce déplacement : un profil de sol, des mesures de pH, redox et conductivité, et une présentation des techniques d'autoproduction de litière forestière fermentée.

GAEC de la souche

Sur la commune de Saint André en Vivarais à **1150m** d'altitude sur sol granitique avec un **pH de 5,5** sol très filtrant (sable) et une **MO à 3%** (ancienne prairie), Christophe Francès et Aurélien Grange cultivent :

- ~ **1,5 ha de fraises** en variété Sensation,
- ~ **1 ha de framboises** en meeker,
- ~ **0,5 ha de myrtilles** de la variété Darrow
- ~ **0,5 ha de groseilles** de la variété Rovada

La production est vendue au GIE les perles du Velay. Les rendements sont de l'ordre de **12T/ha en framboises, 800gr.-1kg/plant en fraises et 1 Kg/pied en myrtilles.**

Tous les ans, ils mettent **40T/ha de compost**, qui est un fumier de bovin mélangé avec de la plaquette de bois, des déchets de taille ainsi que du basalte et du calcaire. Pour compléter la fertilisation et maintenir une couverture au sol des engrais verts sont utilisés. Par exemple, dans la rotation, un mélange de céréales, phacélie,

moutarde blanche, ray grass est semé en tant qu'engrais verts. Sur framboises, ils ont le projet d'implanter des couverts végétaux entre rangs avec du mélilot jaune (contre les rats taupiers), luzerne, ray grass et phacélie.

L'irrigation est en goutte à goutte avec des apports fractionnés : 3x20 min tous les jours à partir de la floraison. Depuis 2020, il y a eu la mise en place de la micro-aspiration dans les framboises pour diminuer les températures sous serres (avec également un plus sur le calibre du fruit). Ils ont aussi mis en place un filet d'ombrage sur les framboises, début juillet, pour 2-3 semaines (pas plus tôt, pour ne pas retarder la récolte).

Malgré le risque de neige (comme lors de la visite, Cf photos), **le bâchage sur fraises** (pour la précocité) **et myrtilles** (pour le risque de gel) **est réalisé tôt** (15-20 Avril). En framboises, il est un peu plus tardif (mai). Les arceaux sont donc mis tous les 1m70 et bridés à 5 m70 avec une barre qui part du faitage jusqu'au sol tous les 4-5 m (qui peut se rétracter).

Zoom : La drosophile

Le protocole a pour objectif de repousser et/ou tuer la drosophile Suzuki avec un répulsif mis autour des serres puis des passages de préparations à base de plantes. Le répulsif consiste en la mise en place de petits pots tous les 3 m autour d'un bloc de serres avec du Larvasoil. Puis 1 semaine après le début de la récolte, il s'agit de mettre en alternance tous les 5 à 6 jours des pulvérisations à base de :

- **Infusion de tanaisie** à 12L/Ha, fait maison
- **De LARVASOIL** (1 à 1,5L dans 300L d'eau/ Ha)
- **Infusion 4 plantes** (tanaisie, rue, saponaire, menthe poivrée...)

Ce protocole a permis de limiter les dégâts à moins de 5% en 2020.

La gestion sanitaire repose avant tout sur du préventif avec la mise en place de protocoles élaborés et affinés au fil des années suites à de nombreuses formations (Eric Petiot, Hervé Coves, Patrick Goater...) Les premières interventions au sol consistent à la mise en place de plusieurs décoctions de prêle début de printemps (au pulvérisateur, pour vitrifier les cellules, avec un rôle antifongique) puis des extraits fermentés d'orties et de consoude au goutte à goutte pour apporter de l'énergie aux plantes.

Le GAEC a aussi testé une année avec succès pour prévenir du gel (car une rangée de fraises avait été oubliée et a gelé !) une infusion Origan/Thym/Sarriette qui protège théoriquement jusqu'à 6 jours et jusqu'à -4°C.

Certaines plantes sont également utilisées en curatif afin de lutter contre des ravageurs précis : comme la drosophile (voir zoom page précédente).

GAEC de la Châtaigneraie

Le GAEC est situé à Saint Barthélémy Grozon (07). Christophe Hémar s'est installé en 1996 en moutons et framboisiers. Il a arrêté la production ovine en 2003 pour s'orienter vers des productions 100% végétales sur une exploitation 100% en bio. Nadine Hemar a rejoint l'exploitation à ce moment-là. Le GAEC compte désormais **1,5 ha en petits fruits et 6 ha de châtaigniers** ainsi qu'un atelier de transformation. La commercialisation se fait en vente directe sur site, marchés et dans 2 magasins de producteurs. La production de petits fruits est commercialisée quant à elle via le GIEE des Monts du Velay.

Un apport de fumier composté est réalisé en janvier-février (**d'abord 30 tonnes, puis réduction à 15 tonnes pour limiter la pression des pucerons sur la culture**). Les framboises sont conduites sur butte avec du BRF apporté tous les 2 ans, les allées sont enherbées.

L'arrosage se fait au goutte-à-goutte à 2 l/h-1 goutteur/30 cm. Depuis 2020, il y a eu la mise en place de la microaspersion dans les framboises pour pouvoir éventuellement diminuer les températures sous serres mais surtout permettre la mise en place et la pérennité d'un engrais vert en inter-rang. L'exploitation s'est aussi équipée de filets d'ombrage qui permettent réellement d'abaisser la température sous serre et de préserver les fruits.



La densité de cannes sur le rang est de 16-18 cannes/ml (souhait d'une haie végétale aérée) avec un objectif de production de **15 tonnes/ha**.

En 2021 des essais sur le sol et la Litière Forestière Fermentée* en partenariat avec Terre et Humanisme ont été réalisés au GAEC. Pour mettre en place son protocole Milene Souvignet est partie du constat que l'attaque des insectes en framboisiers est souvent due à une carence en calcium et en phosphore dans le sol (méthode Andersen). L'idée est donc de saturer le sol sur quelques centimètres pour mettre à disposition les éléments pour la plante. Les apports :

- ~ **Compost** en tant qu'amendement,
- ~ **Calcium** sous la forme de lithotamne,
- ~ **Phosphore** sous la forme de roche de phosphate naturel tendre,
- ~ **Micro-organismes** sous la forme de Li Fo Fer,
- ~ **Source de sucre** pour activer l'ensemble.

3 modalités ont été mises en place avec comme mesures réalisées :

➔ **SUR LE SOL :** BEV (mesures du potentiel redox, pH, conductivité, humidité, température, effectuées à 3 profondeurs différentes, taux de potassium, taux de nitrate, taux de calcium),

➔ **SUR LA CULTURE :** sur mesure feuille BEV + Brix (potentiel redox, pH, conductivité, température, Brix, taux de potassium, taux de nitrate, taux de calcium).

Les résultats seront disponibles dès l'automne 2021, n'hésitez pas à nous contacter !

Les participants étaient venus pour « découvrir de nouvelles façons de faire »,

partager avec d'autres producteurs les problématiques face au changement climatique.

Les producteurs reviennent avec des pistes de travail à approfondir : utilisation du paillage avec de la paille sur fraisiers, tester de nouvelles méthodes de lutte face à la drosophile Suzuki avec l'utilisation de larvasoil, renforcer le travail avec les plantes pour soigner les plantes, tester la litière forestière fermentée...

Cet article est rédigé à partir du compte rendu collectif des participants et des travaux menés par le groupe DEPHY petits fruits d'Agri Bio Ardèche.

**Litière Forestière Fermentée: encore très peu connue et développée dans le milieu agricole français, l'utilisation de litières forestières fermentées (LiFoFer) a été largement développée et éprouvée en Asie et en Amérique Latine. Depuis 2016, l'association Terre & Humanisme a mené plusieurs essais concluants de production de LiFoFer et de tests au jardin du Mas de Beaulieu (siège de l'association).*

Les effets, selon nos observations, sont multiples : elle améliore la structure du sol, augmente la biodisponibilité de certains microéléments (phosphore, azote), favorise la germination, la croissance et la fructification des plantes, soigne certaines maladies ou tient à distance certains parasites des plantes cultivées. Pour plus de renseignement : Litière forestière fermentée - Agroécologie et permaculture (terre-humanisme.org)



← Une alternative au plastique : paillage de BRF sur Petits Fruits

CHANGEMENT CLIMATIQUE

Les producteurs de petits fruits auvergnats cherchent à s'adapter et atténuer le changement climatique pour améliorer la résilience de leurs systèmes de production

Un GIEE Emergence regroupe pour un an un noyau d'une dizaine de producteurs de petits fruits auvergnats afin de réfléchir à des moyens de s'adapter, d'atténuer et de lutter contre le changement climatique et ses conséquences, tout en produisant des petits fruits bio de qualité, et en quantité suffisante pour l'équilibre économique de leurs fermes.

Le groupe est parti d'un constat : les hivers sont de plus en plus chauds, ce qui implique une sortie de végétation des plantes de plus en plus précoce. Elles se retrouvent ainsi potentiellement exposées à des gelées tardives qui réduisent fortement les récoltes une année sur 2, et cela depuis 4 ans. En parallèle, les printemps et les étés chauds sont associés à des canicules qui brûlent les fruits, des sécheresses qui nécessitent de repenser complètement

l'organisation de la ferme, des ravageurs émergents qui viennent fragiliser les structures...

Plutôt que de chercher des solutions chacun de leur côté, ils se sont regroupés pour créer un collectif de travail visant à permettre l'adaptation de leurs fermes et de leurs pratiques, dans l'optique d'en améliorer la résilience et les performances (agronomiques, écologiques, sociales et économiques), tout en luttant contre ce réchauffement. En effet,

ils refusent que les pratiques mises en œuvre pour s'adapter au changement climatique aient, par ailleurs, des conséquences sur celui-ci : le plastique et le pétrole ne sont donc pas la solution. Leurs fermes doivent rester à taille humaine, résilientes et peu impactantes.

Les producteurs du groupe, qui ont déjà échangé lors d'une réunion le 11 mars 2021, ont défini ensemble des thèmes à développer :

→ **Gestion de l'eau** : améliorer la connaissance des besoins par type de fruits (quelle quantité, à quelle période) pour optimiser l'utilisation de la ressource et ne pas la gaspiller, avoir une réflexion sur le stockage de l'eau et son écoulement, piloter l'irrigation et effectuer un travail du sol agronomiquement performant et économe en eau.

→ **Ombrage des cultures** : limiter les pertes de fruits (aussi bien en termes de qualité que de quantité) en période de fortes chaleurs via l'utilisation de voiles d'ombrages, l'association avec des cultures pouvant être palissées (houblons), de l'agroforesterie.

→ **Biodiversité** : augmenter la résilience des agro-éco-systèmes et connaître les impacts aussi bien positifs (développement des auxiliaires, mise en place de réseau mycorhizien performant) que négatifs (recrudescence de ravageurs secondaires, apparition de maladies).

Les pistes à explorer sont nombreuses et les formations qui seront organisées par la FRAB Aura durant cet automne-hiver 2021 seront un moyen efficace de réfléchir à des solutions innovantes afin de répondre à ces objectifs, pouvant aller jusqu'à la reconception des systèmes de production dans leur globalité.



PUBLICITÉ

Alphatex™

www.alphatex.eu

M. : alphatex@alphatex.eu

T. : 02 35 56 33 56

Le filet d'ombrage, la solution pour lutter contre la sécheresse ?

Nathanaël Jacquart, maraîcher puydômois, n'a pas eu d'autre choix que de s'adapter à cause de la sécheresse. Abandon de la culture de certains légumes et réduction de la surface cultivée : telles sont les conséquences de la baisse des précipitations depuis plusieurs années. Ce maraîcher a donc pris la décision d'installer les filets d'ombrage d'Alphatex pour protéger ses légumes et ses terres du soleil.

ENTRE 2018 ET 2020 : 30% DE PERTES DE SON CHIFFRE D'AFFAIRES À CAUSE DE LA SÉCHERESSE

Nathanaël Jacquart est producteur maraîcher à Luzillat depuis 2008. Cependant, depuis plusieurs années, les sécheresses diminuent le rendement de ses terres. « Entre fin 2018 et fin 2020, nous avons connu une baisse de notre chiffre d'affaires de 30% » commente N. Jacquart. Les effets combinés du manque de pluies et du gel ont eu un impact non négligeable sur sa production.

« En moyenne, il y avait 600 mm de pluie par an sur mes terres. Depuis deux ans, les précipitations atteignent 400 mm. » Avec les besoins en irrigation croissants, ce changement l'a obligé à s'adapter. L'idée d'installer un filet d'ombrage est venue suite au constat suivant : « En mai 2019, nous cultivions des salades sous serres blanches. La globalité des légumes était à l'ombre, mais la première rangée était au soleil. Sur cette première rangée, nous avons perdu 50 % des salades tandis que le reste était bon. »

En mai 2021, Nathanaël Jacquart a donc pris la décision d'adopter cette solution.

SON EXPÉRIENCE AVEC LES FILETS D'OMBRAGE

Pour lutter contre les rayons du soleil, l'ombrage est la seule solution. Après avoir reçu les conseils d'Alphatex, son choix s'est porté sur des filets noirs avec un taux d'ombrage de 20%.

Suite à l'installation, ce producteur a déjà remarqué certains effets alors que la pose est récente. Tout d'abord, malgré la période estivale plus pluvieuse que les années précédentes, il a noté que « Quand les températures ont augmenté au printemps, j'ai remarqué que la terre séchait moins vite et que les artichauts à l'ombre étaient davantage verts. » Des premiers résultats encourageants.

Ces filets protègent aussi efficacement les cultures contre la grêle et limitent la battance lors des fortes pluies. Sa crainte quant au manque d'aération fut rapidement levée, car il n'a détecté aucun changement par rapport aux maladies. De plus, leur présence n'a aucune conséquence sur ses méthodes de travail. « La seule charge supplémentaire en hiver reste le pliage et dépliage des filets » reconnaît le maraîcher.

L'adaptation aux changements climatiques représente un défi de taille pour tous les agriculteurs. L'utilisation de filets, que ce soit pour obtenir de l'ombrage, pour se protéger du vent ou encore de la grêle, peut être la réponse à ces nouveaux problèmes récurrents. Alphatex peut vous accompagner d'un point de vue technique pour choisir les filets adaptés à vos besoins ainsi que pour les poser.

“ Quand les températures ont augmenté au printemps, j'ai remarqué que la terre séchait moins vite et que les artichauts à l'ombre étaient davantage verts. ”

PROJET COLLECTIF

LA PAMPA

Plateforme d'Activités Mutualisées des Producteurs Auvergnats

Le Projet de consigne et réemploi des contenants en verre

Rédaction
Solenn **BRIOUDE**
Bio 63

Chaque année, plus de 10kg d'emballages en verre par habitant ne sont pas recyclés et la demande de la part des consommateurs pour réemployer du verre est de plus en plus forte. Sur le territoire Auvergnat, de nombreux producteurs, transformateurs et distributeurs ont commencé à mettre en place le réemploi du verre de leur structure, notamment pour la plupart, grâce à l'association Avenir Insertion, basée à Riom. L'atelier collecte et lave les contenants usagés (gobelets, pots, bocaux et bouteilles à col large en verre).

C'est en 2017 que le projet LA PAMPA a émergé, au départ, par une étude d'opportunité, portée par l'ADML63. Par la suite, entre 2018 et 2020, une étude de faisabilité a été portée par le VALTOM, et plusieurs structures d'accompagnement se sont regroupées pour mobiliser les acteurs du territoire et créer l'association LA PAMPA en octobre 2021.

LA PAMPA aimerait aussi ouvrir un second atelier de nettoyage du côté de Saint-Germain-Lembron destiné au lavage de contenants avec une petite ouverture, tels que les bouteilles de vin ou de bières.

• Un beau programme... les actions démarrent quand ?

Les actions du projet LA PAMPA ont concrètement démarré en juin 2021, grâce au soutien de l'Etat, de l'ADEME et CITEO, ainsi que de la Région et de la commune de Saint Germain Lembron.

L'association LA PAMPA lance la phase de définition des solutions techniques et économiques ainsi que d'expérimentation grâce à 4 Groupes de Travail (GT) (cf schéma ci-contre), impliquant des producteurs, transformateurs et distributeurs auvergnats souhaitant s'impliquer dans le projet :

- GT « Collecte et lavage », composé de producteurs, artisans et distributeurs et animé par Avenir Insertion
- GT « Achats mutualisés » composé de producteurs et artisans et animé par la FR CIVAM
- GT « Mise en place de consigne et communication », composé de distributeurs et animé par Bio 63
- GT « Communication et sensibilisation », composé de citoyens et producteurs et animé par le Valtom.



↓ Le projet Pampa 4 en 1

1 Remettre en place un système de consigne à l'échelle régionale et de réemploi des contenants en verre,

2 Ouvrir un second atelier de nettoyage dédié au lavage des contenants en verre avec une petite ouverture,

3 Développer l'atelier de nettoyage existant destiné au lavage des gobelets en plastique réutilisables et des contenants en verre à col large,

4 Créer une plateforme d'achats mutualisés pour les producteurs / transformateurs

Entre juin 2021 et janvier 2022, ces GT vont étudier des solutions techniques et mettre en place des expérimentations pour la collecte, le lavage de contenants à petits et grands goulots, la mise en place d'achats mutualisés et l'instauration de la consigne et la communication en magasins.

Par ailleurs, un bureau d'études va réaliser une étude technico-économique du projet.

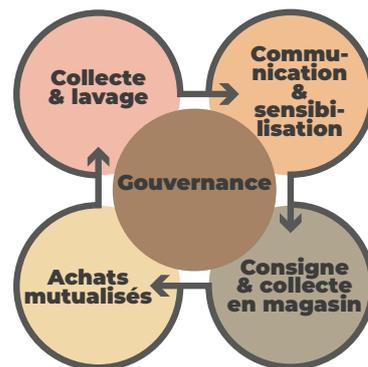
• Très intéressant ce plan d'action... comment puis-je rejoindre LA PAMPA ?

Les groupes de travail sont encore en construction et l'ensemble des producteurs, artisans et distributeurs Auvergnats intéressés par le projet de la PAMPA peuvent rejoindre les actions des GT. N'hésitez pas à contacter la structure référente de chaque GT pour rejoindre le groupe et/ou avoir plus d'information sur leurs actions.

• Aussi, pour soutenir LA PAMPA, nous vous invitons à adhérer à l'association !

- ~ Association La Pampa : contact@pampa-auvergne.fr
- ~ Lavage : collecte@pampa-auvergne.fr
- ~ Achats mutualisés : achats@pampa-auvergne.fr
- ~ Consigne : consigne@pampa-auvergne.fr

↓ Organisation des groupes de travail



FILIÈRE

Rédaction
Amélie **HÉRICHER**
Haute-Loire Bio

La Brasserie en bref :

- **2009** : Création de la brasserie par Charlie Leroux
- **2011** : Certification Nature & Progrès
- **2012** : Expérimentation de la consigne avec un prestataire
- **2014** : Mise en place de la laverie
- **2018** : Transformation de l'EURL en SCOP
- **2021** : 3 associés (Thibault, Thomas et Charlie), **53 000 litres de bière** fabriqués chaque année, **16 types de bières brassées** et **4 produits dérivés** (fleur de bière, liqueur, gelée, vinaigre...)

Une bouteille consignée, c'est :



75%
D'ÉNERGIE
PRIMAIRE ÉPARGNÉE



80%
D'ÉMISSIONS
DE GES ÉVITÉS



33%
D'EAU ÉCONOMISÉS

Tous critères environnementaux confondus, le verre consigné est plus intéressant d'un point de vue écologique dès la deuxième utilisation ! Son intérêt diminue fortement au-delà de 200 kms parcourus entre le producteur et le consommateur.

Conclusion : Consigné + Bio et Local, c'est l'idéal !

Sources : Etude Deroche Consultants 2009, Etude ADEME 2017



RETOUR D'EXPÉRIENCE

Une brasserie éco-responsable en Auvergne

Charlie Leroux a créé la Brasserie de l'Alagnon en 2009 à Blesle en Haute-Loire, dans la vallée de l'Alagnon. Dès le début de son activité, il s'est questionné sur son bilan carbone, et a rapidement décidé d'expérimenter un système de consigne pour ses bouteilles de bières. En amont, il a fallu changer le type de bouteilles pour avoir des contenants plus résistants qui puissent supporter les multiples lavages, et revoir l'étiquetage pour que les étiquettes puissent se décoller facilement.

Une fois ce premier travail réalisé, il a fait appel à un des derniers prestataires de lavage de bouteilles en France (le transport restant à charge de la brasserie). Cela lui a permis de mettre en place la logistique nécessaire (communication auprès des consommateurs, mise en place du système de consigne, organisation de la collecte auprès des distributeurs...). Il a également pu vérifier la qualité du lavage, et s'assurer que les bouteilles réutilisées répondaient aux mêmes exigences sanitaires que les bouteilles neuves. Il a aussi réalisé une économie puisque les bouteilles lavées lui coutaient 0,25€ au lieu de 0,45€ neuves (soit 44% d'économie pour des bouteilles de 75 cl).

A l'issue de cette expérimentation plutôt réussie, en 2014, Charlie a investi dans une laveuse d'occasion, qu'il a réparée et remise en route. Cet investissement a été amorti en 3 années, grâce à une amélioration progressive du taux de retour des bouteilles, évalué aujourd'hui à environ 62%. Le coût de l'opération de lavage par bouteille (maintenance de la laveuse et temps de travail) est de 0,15€ par bouteille, soit 0,30€ d'économie par bouteille de 75cl (0,05€ d'économie par bouteille de 33cl). La machine est utilisée une vingtaine de jours par an, pour une quantité d'environ 3000 bouteilles par jour. Leur réflexion sur l'étiquetage a continué pour essayer de trouver la colle la plus adaptée à ce système, et pour réduire la quantité d'encre afin d'éviter au maximum les rejets toxiques.

Aujourd'hui, même s'ils avouent que leurs journées de lavage ne sont pas les plus passionnantes de leur métier, Charlie et ses associés ne reviendraient pour rien au monde en arrière car cela fait sens dans la globalité de leur démarche. Pour continuer d'améliorer leur bilan carbone, ils travaillent aussi beaucoup sur leurs approvisionnements, afin d'acheter le plus local possible : un producteur bio voisin leur fournit du blé, du seigle, de l'avoine, de l'orge, la Malterie des Volcans à St Germain Lembron leur fournit leur malt (à partir des mêmes céréales bio-locales), certaines plantes sont également issues d'un producteur-cueilleur bio-local, et ils espèrent pouvoir acheter prochainement du houblon bio local ! Enfin, ils se fournissent en électricité auprès d'Enercoop, et chauffent l'eau de brassage et les locaux au bois.

Formations

TOUS EN formation !

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

1. MARAÎCHAGE : GESTION IRRIGATION, CONSERVATION, LES RAVAGEURS DU MOMENT

4 oct. 2021 Haute Loire

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

2. PRODUIRE DES FIGUES EN BIO

5 oct. 2021 Ste Hélène du Lac (73)

Contact :
06 12 92 10 42
technique.pv7374@adabio.com

3. COMPRENDRE SON SOL EN OBSERVANT LES PLANTES BIOINDICATRICES, INITIATION

11 et 14 oct. 2021 Rhône/Loire

Contact :
06 77 75 28 17
landry-ardab@aurabio.org

4. CONNAÎTRE ET SAVOIR UTILISER LES AUXILIAIRES EN MARAÎCHAGE

12 oct. 2021 Rhône/Loire

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

5. AUTOPRODUIRE SES SEMENCES MARAÎCHÈRES FORMATION « ADOPTANT »

13 oct. 2021 Rhône

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

6. FORÇAGE DES ENDIVES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

19 oct. 2021 Romans sur Isère

Contact :
remi.masquelier@agrificio7.org

7. VOYAGE D'ÉTUDE DES MARAÎCHER(E)S BIO D'Auvergne : AGROFORESTERIE, BIODIVERSITÉ, GESTION EAU ET OMBRAGE

19-20 oct. 2021 Gard, Vaucluse, B. du Rhône et Drôme

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

8. PRODUIRE DES PETITS FRUITS EN BIO

20-21 oct. 2021 Secteur Chambéry (73)

Contact :
06 12 92 10 42
technique.pv7374@adabio.com

9. RETOUR SUR LA SAISON, PERFECTIONNEMENT EN PETITS FRUITS BIO.

22 oct. 2021 Secteur Chambéry (73)

Contact :
06 12 92 10 42
technique.pv7374@adabio.com

10. LE SOL EN PRODUCTION DE LÉGUMES

28 oct. 2021 Haute Loire

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

11. TRANSFORMER SES FRUITS POUR DIVERSIFIER SA GAMME (SÉCHAGE ET BOISSONS)

2-3 nov. 2021 Rhône/Loire

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

12. CONVERTIR MON ÉLEVAGE À L'AB ET AGIR POUR LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT ET DU CLIMAT

2,9 et 23 nov. 2021 Loire

Contact :
06 77 75 10 07
celine-ardab@aurabio.org

13. DIMENSIONNER SON ATELIER DE PPAM BIO DIVERSIFIÉ, TECHNIQUES DE BASE ET RÉGLEMENTATION.

8-9 nov. 2021 Rhône/Loire

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

14. PRODUIRE DES POMMES EN BIO

9 nov. 2021 Secteur Chambéry (73)

Contact :
06 12 92 10 42
technique.pv7374@adabio.com

15. JE BÂTIS LE PROJET DE TRANSMISSION DE MA FERME. ANTICIPER, S'OUTILLER, ÉCHANGE

10, 23 nov., 8 déc. 2021, 4 janv. et 1 fév. 2022 Coubon (43)

Contact :
04 71 02 07 18
cloe.hauteloirebio@aurabio.org

16. ANALYSER ET COMPRENDRE SES SOLS, EN VUE DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

15 nov. et 15 déc. 2021 Secteur Haut Bassin de la Loire (43)

Contact :
04 71 02 07 18
cultures.hauteloirebio@aurabio.org

17. CONDUITE DES ARBRES ET GESTION SANITAIRE INNOVANTE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE : POIRIERS ET PRUNIERS/ CERISIER

15-16 nov. 2021 Rhône/Loire

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

18. SOIGNER LES PLANTES PAR LES PLANTES : ALLER PLUS LOIN SUR LES PRÉPARATIONS À BASE DE PLANTES ET DIAGNOSTIC DE SOL

22 et 23 nov. 2021 Rhône/Loire

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

19. PRODUIRE DES POIRES EN BIO

23 nov. 2021 Secteur Chambéry (73)

Contact :
06 12 92 10 42
technique.pv7374@adabio.com

20. MES PRAIRIES : POUR UNE MEILLEURE GESTION DE L'HERBE ET DU PÂTURAGE

25 nov. 2021 Secteur Haut Allier (43)

Contact :
04 71 02 07 18
cloe.hauteloirebio@aurabio.org

21. MARAÎCHAGE : GESTION CLIMATIQUE DES SERRES EN HIVER, ENGRAIS VERT ET BILAN DE LA SAISON

29 nov. 2021 Allier

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

22. MARAÎCHAGE : GESTION CLIMATIQUE DES SERRES EN HIVER, ENGRAIS VERT ET BILAN DE LA SAISON

30 nov. 2021 Puy-de-Dôme

Contact :
06 50 16 70 73
priscille.bio63@aurabio.org

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



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

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

contact@aurabio.org
Tél : 04 75 61 19 35

■ Myriam **DESANLIS**
Fruits, PPAM, Maraîchage
myriam.desanlis@aurabio.org
Tél : 04 73 44 46 14

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



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

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

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

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

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

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



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

9 place Félix Cornil
03 300 Cusset

■ Fabrice **THÉVENOUX**

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



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

Maison des agriculteurs
BP 53 - 69 530 Brignais

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

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

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

■ Céline **DEPRES**
Fruits, légumes et viticulture
celine-ardab@aurabio.org
Tél : 06 30 42 06 96



● **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

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

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



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

2 rue de Pranaud
43700 Coubon

association.hauteloirebio@aurabio.org
Tél : 04 71 02 07 18

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

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



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

95 route des Soudanières
01250 Ceyzeriat

Tél : 04 74 30 69 92

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

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

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

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

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

■ Michel **CHEVALLIER**
Polyculture Élevage **dept. 01**
appuitech.pa01@adabio.com

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

forum.adabio.com



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

11 allée Pierre de Fermat,
BP 70007
63171 Aubière Cedex

Tél : 04.73.44.45.28

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

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

■ Romain **COULON**
Grandes Cultures
romain.bio63@aurabio.org
Tél : 07 87 31 87 89

■ Priscille **GELLY**
Maraîchage, fruits, PPAM et viticulture
04 73 44 45 28
priscille.bio63@aurabio.org

■ Solenn **BRIOUDE**
Volailles
07 89 41 88 75
solenn.bio63@aurabio.org



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

Rue du 139ème RI,
BP 239
15002 Aurillac Cedex

Tél : 04.71.45.55.74.

■ Lise **FABRIÈS**
animatrice Cantal
bio15@aurabio.org

Avec le soutien de :


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**
*Liberté
Égalité
Fraternité*


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

www.aurabio.org