



● Abba 10 ●

Les Agriculteurs **Bio** de l'Aube

Le Courrier de votre GAB

● Au sommaire ●

● L'actu de l'ABBA ●

Synthèse du dernier Ca de l'ABBA

Actions programmées en 2016

Grande première: Le GAB de l'Aube intervient dans les stages 21h

● Synthèse du stage sur l'élevage monogastrique bio en Région ●

Rappel du contexte

Zoom sur les filières monogastriques régionales et les productions de monogastriques

Zoom sur l'alimentation 100% bio

Perspectives actions pour la suite

Remerciements de Juliette

● Agenda des événements à ne pas louper ●

octobre 2015



Réalisation de ce courrier avec le soutien financier :



● Abba 10 ●

Les Agriculteurs **Bio** de l'Aube

● Contacts ●

Coordonnées de l'animateur:

Samuel Martin

T : 03 26 64 85 12

@ : abba@biochampagneardenne.org

Coordonnées du Président:

Joseph Thorey, 6 voie de Praslin 10210 LANTAGES

T : 03 25 42 62 90

@ : abba@biochampagneardenne.org

• Synthèse du dernier CA de l'ABBA •

Actions prévues d'ici la fin de l'année 2015:

- **Le 26 novembre**: Intervention de l'ABBA et de deux producteurs dans le cadre des stages 21h dans l'Aube sur la thématique de l'agro-écologie.
- **Le 3 décembre** : Organisation d'une ½ journée d'échanges des producteurs bio de l'Aube. Ce temps d'échange et réflexion doit permettre de faire du lien entre les producteurs bio et les nouveaux convertis (et/ou installés) et de faire émerger les besoins en termes d'actions pour le GAB de l'Aube. Action prévue à Troyes, de 14h à 18h. Plus d'informations prochainement.
- **Le 18 décembre** : Conseil d'Administration de l'ABBA de 14h à 17h30 à la maison des associations de Troyes
- **Avant le 31 décembre** : Parution de deux Courriers de votre GAB

• Actions programmées en 2016 •

Dans le cadre du Plan Ambition Bio en région et pour donner plus de dynamisme, le GAB de l'Aube a fait une demande de subvention auprès des financeurs Régionaux pour 100 jours d'animation en 2016 (contre une trentaine en 2015). Les actions seront menées sur la conversion et l'installation, le partage de technique et de savoirs faire, la réglementation et les aides à la bio et enfin sur les circuits courts. La demi-journée du 3 décembre prochain sera l'occasion de rentrer dans le détail des actions à mener par le GAB, donc **nous vous attendons le 3 décembre !!!**

• Grande première l'ABBA intervient dans les stages 21h •

L'Ardear, les Civam, le réseau bio et Terre de Liens Champagne-Ardenne, sont toutes des associations qui travaillent au développement de projets agro-écologiques dans les fermes de la région. Les outils mis à disposition des agriculteurs ont pour objectif de les accompagner dans les changements de pratiques agricoles, de faciliter les installations de nouveaux paysans sur des projets viables, vivables et enfin d'encourager la création d'activités en milieu rural.

Afin de donner plus de visibilité aux démarches alternatives auprès des futurs agriculteurs de la région, les 4 structures ont signé un partenariat avec les 4 PAI (Point Accueil Installation) de la région. Ce partenariat consiste à intervenir dans les stages 21h sur la thématique de l'agro-écologie. Les interventions durent 2h30 et sont réalisées par un animateur et 2 paysans volontaires de chaque structure.

Ces interventions sont intéressantes pour plusieurs raisons:

- rencontrer et faire connaître le réseau bio auprès des futurs agriculteurs
- faire connaître et sensibiliser les jeunes à l'agriculture biologique et aux démarches alternatives

C'est dans cette optique que le **24 septembre dernier le GAB de l'Aube est intervenu pour la première fois dans un stage 21h.**



Bertrand Gautherot (viticulteur bio) et Alain Herbinet (céréaliériste membre du CIVAM) accompagnés par Samuel Martin (animateur FRAB - ABBA) sont intervenus auprès de **10 stagiaires en cours d'installation**. L'assemblée composée de futurs polyculteurs, viticulteurs et éleveurs se sont montrés curieux et surpris de voir des expériences agricoles viables et vivables qui coupaient avec les schémas qu'ils ont l'habitude de voir. Les stagiaires ont été interrogés et sensibilisés à leur futur encadrement social, environnemental, économique et territorial de leur ferme.

L'intervention s'est très bien passée, les retours sont positifs et encourageants pour l'avenir. Le prochain stage 21h dans l'Aube aura lieu **le 26 novembre prochain**. Le GAB de l'Aube interviendra de nouveau à cette occasion.

Synthèse du stage sur l'élevage Monogastrique Bio en région

Rappel du contexte:

Contrairement aux ruminants, les monogastriques (porcs, volailles de chair et poules pondeuses) bio sont sujets à une dérogation sur l'alimentation. **Il est possible d'incorporer jusqu'à 5 % de matières premières conventionnelles dans leur ration.** Les matières premières conventionnelles utilisées par les fabricants d'aliments sont surtout du gluten de maïs et de la protéine de pomme de terre. Elles permettent d'apporter une part des protéines et des acides aminés essentiels aux besoins spécifiques des monogastriques. **Or, en 2017, cette dérogation devrait prendre fin.**

C'est dans ce contexte que, la FRAB a souhaité obtenir des pistes d'accompagnement des filières monogastriques vers une alimentation 100% bio. **Cela demandait de mieux connaître les filières monogastriques, les systèmes de production, l'avis des acteurs sur la fin de dérogation ou encore les possibles impacts d'une alimentation 100% bio.**

Juliette Bonnard, étudiante à l'école d'ingénieur agronome de Clermont-Ferrand a réalisé son stage de fin d'études sur cette thématique. Elle a d'abord réalisé des recherches bibliographiques. Ensuite, elle a enquêté auprès d'une **cinquantaine d'acteurs** : producteurs et porteurs de projets, fabricants d'aliment, coopératives céréalières, collecteurs d'œufs, coopérative porcines... Au total, **16 producteurs de monogastriques sur les 20 ont été rencontrés.**

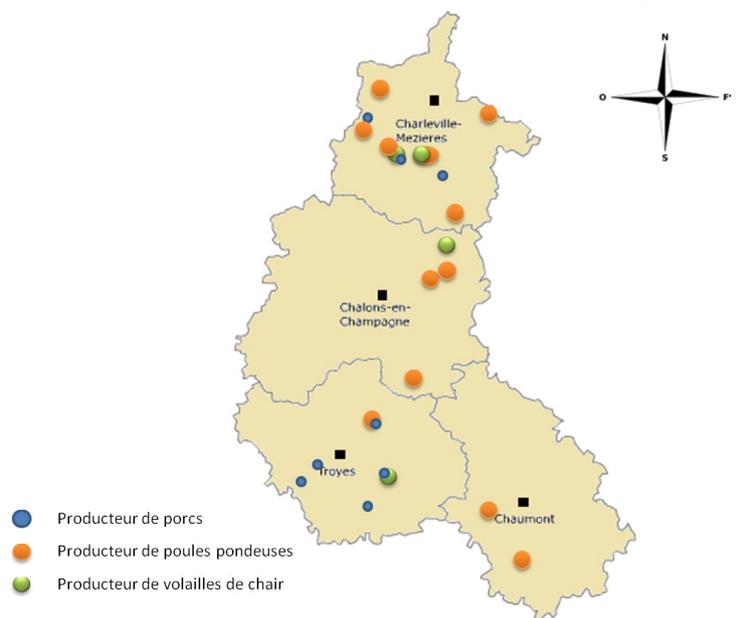


Zoom sur les filières monogastriques régionales et les productions de monogastriques

Les ateliers et les filières monogastriques bio en Champagne-Ardenne sont plutôt jeunes et faiblement développés. Le manque d'opérateurs en amont des filières (couvoirs, vendeurs de porcelets...) complexifie l'approvisionnement en jeunes animaux.

L'absence d'usines de fabrication d'aliments bétail bio en région empêche de valoriser localement les productions de grandes cultures et induit des coûts logistiques. Seules les filières longues de poules pondeuses sont bien implantées.

Les ateliers sont très diversifiés selon leur place dans la ferme, leur taille, leur mode de commercialisation, le système de production,... C'est particulièrement le cas dans les ateliers de poules où l'on retrouve des fermes de 100 poules jusqu'à celles qui en comptent 15 000 (cf carte ci-dessous).



Répartition des ateliers de porcs, poules pondeuses et volailles de chairs.

De plus, les productions monogastriques évoluent. **Le cheptel de poules pondeuses va être multiplié par 2,5 dès l'année prochaine.** On tend vers des installations d'ateliers de plus grandes tailles en filière longue. **La production de volailles de chair devrait quant à elle être multipliée par 8** avec la mise en place d'une filière longue. Ces mutations sont induites par une demande locale en croissance pour les produits bio.

Zoom sur l'alimentation 100% bio

Les producteurs développent plusieurs stratégies pour alimenter les monogastriques. Il est possible de réaliser tout ou partie de son aliment à la ferme.



Broyeur mélangeur chez Lionel Martens

Dans le cas des volailles de chair, l'achat de l'aliment et la fabrication à la ferme évoluent en fonction de l'âge de l'animal.

Au contraire, les ateliers poudeuses sont plus dépendants des fabricants d'aliments.

Aujourd'hui, aucune ferme monogastrique champardennaise n'est totalement autonome sur l'alimentation, et ce particulièrement sur les protéines.

Selon les acteurs filières, le passage à une alimentation 100% bio est complexe. Les fabricants d'aliments vendent très peu d'aliments monogastriques 100% bio. Il est selon eux possible de faire du 100% bio dans le cas des porcs, sur des systèmes extensifs ou en diminuant les critères de production en poudeuses.

La fin de la dérogation pourrait induire une augmentation du coût de l'aliment (de 7 à 15%) et une diminution des performances des animaux. Cela pourrait toucher les filières grandes cultures puisque les 5% de conventionnel seront, dans certains cas, remplacés par du tourteau de soja bio au détriment des protéagineux bio locaux. Même s'il existe un consensus autour d'un impact économique, les conséquences envisagées du 100% bio ne sont pas une science exacte.

A partir de la composition actuelle des rations, on peut évaluer quels pourraient être les systèmes les plus impactés par la fin de dérogation. **Il en ressort que les**

fermes en poudeuses qui commercialisent uniquement en filière longue et qui n'ont pas de cultures sur la ferme sont les plus sensibles.



Poules poudeuses chez Laurent Lambert

Perspectives actions pour la suite

Plusieurs propositions ont été formulées pour accompagner les producteurs et les filières vers une alimentation 100% bio. **Il pourrait s'agir de réunir les producteurs autour de cette question (entre autre !), d'organiser des formations, de favoriser l'autonomie des fermes, de travailler sur les filières grandes cultures...**

Pour toutes informations complémentaires, n'hésitez pas à appeler **Iska Gläser, chargé de missions élevage à la FRAB au 03 26 64 97 10.**

Remerciements de Juliette

Ça y est ! Mon stage prend fin ! Je tenais à remercier chaleureusement l'ensemble des producteurs qui ont participé à la démarche. Grâce à vous, j'ai obtenu (ou presque) mon diplôme ! Je vous remercie de m'avoir accordé du temps pour répondre à un questionnaire un peu long, pour m'avoir fait visiter votre ferme et parlé de votre métier. C'était pour moi les moments les plus passionnants. Je m'en vais désormais vers d'autres horizons pour prendre le temps de réfléchir à mon projet d'installation (en bio bien sûr, mais en chèvres !).

J'espère que le travail fourni vous sera utile. Je vous souhaite à tous une belle continuation sur vos fermes. Peut-être nous nous recroiserons dans le réseau bio...

AGENDA:

04 octobre: 13ème Foire Bio de Chaumont de 10h à 19h aux Halles de Chaumont

08 octobre: Ferme Bio ouverte chez Joffrey et Marie Saguier, Ferme de Montlebert, 49 Route nationale, 52700 Prez-sous-Lafauche

12 octobre: 6ème Salon des Champagnes Bio Bulles Bio au grand salon de l'Hôtel de Ville de Reims de 10h à 18h

15 octobre et 4 novembre: Formation « Aller vers un assolement 100% bio en grande culture: <http://www.biochampagneardenne.org/>

5 novembre: Formation: « Lutter contre le Varroa en apiculture biologique: <http://www.biochampagneardenne.org/>

25 et 26 novembre: Formation « Faire son compost sur sa Ferme »: <http://www.biochampagneardenne.org/>

3 décembre: Journée d'échanges et rencontre entre producteurs Bio de l'Aube, à la Maison des associations à Troyes

18 décembre: Conseil d'Administration de l'ABBA, à la maison des associations à Troyes de 14h à 17h30