LE MAGAZINE DU RÉSEAU BIO DE CHAMPAGNE-ARDENNE



Actualités

4 Actualités bio nationales

5 Actualités bio régionales

6 Vie du réseau régional

6 L'équipe de la FRAB



Actions du réseau

8 Zoom sur quelques actions de la FRAB

Grand format

10 Dossier : l'Observatoire régional

12 Portrait de producteur : rencontre avec Jérôme OUDART

14 Autour de la bio, Courrier des lecteurs

15 La bio vue par..., Les VRAIES idées FAUSSES sur la bio

12 Rencontre avec Jérôme OUDART



Pratique

16 Agenda, formation et annonces



Les Agriculteurs Bio de Champagne-Ardenne

MENTIONS LÉGALES

Publication

L'ABrégé N°65 | 4ème trimestre 2013

Directeur de publication :

Tony CHOCARDELLE,

président de la FRAB Champagne-Ardenne

Ont participé à ce numéro :

Producteurs :Tony CHOCARDELLE / SYLVIE CORPART Jérôme OUDART

FRAB: Aurélie DUMORTIER / Sébastien DUSOIR
Jessica HURON/ Iska GLÄSER / Bastien GUICHETEAU
Samuel MARTIN / Riquier THEVEVENIN / Sarah
VANDEWEGHE

GAB: Marine BAU / Aurélie RENARD

Création graphique et mise en page :

Sébastien DUSOIR, chargé de communication Crédits Photos : © FRAB Champagne-Ardenne,

© FNAB, Laurent COUSIN.

Impression: Imprimerie Morault, imprimé sur papier recyclé avec des encres végétales en 600 exemplaires.

Edition: décembre 2013 ISSN: 1967-7537 L'ABrégé est le magazine d'information du réseau bio de Champagne-Ardenne réalisé par la FRAB Champagne-Ardenne : Complexe agricole du Mont Bernard, 51000 CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE Tél. : 03 26 64 96 81 - Site web : http://www.biochampagneardenne.org/

Publicité

Vous souhaitez devenir annonceur dans l'ABrégé ?

Il vous est possible de vous faire connaître et de promouvoir vos produits ou services directement auprès des opérateurs régionaux de l'agriculture biologique, en insérant un encart publicitaire dans l'ABrégé.

Pour plus d'informations, contactez Sébastien au 03 26 64 90 29 ou par e-mail :

s.dusoir@biochampagneardenne.org

S'abonner

L'ABrégé est envoyé gratuitement aux adhérents et sympathisants du Réseau bio : GAB, FRAB et Association des Champagnes Biologiques.

Si vous n'êtes ni adhérents ni sympathisants, et que vous souhaitez recevoir l'ABrégé, vous avez deux possibilités pour vous abonner:

- version papier : 4 numéros soit 12 € par an ;
- version électronique au format pdf : 4 numéros soit 6 € par an.



Depuis 1998, la FRAB édite l'ABrégé: le bulletin d'information régional du réseau bio, destiné aux producteurs bio de la région. Chaque trimestre, il présente l'actualité départementale, régionale et nationale, sur les filières, le développement, les politiques agricoles, les aides, les rendez-vous et évènements. Portraits, dossiers, rubriques sur les dernières publications, service de petites annonces viennent enrichir son contenu.

L'ABrégé doit être un outil d'échange d'information au sein du réseau bio de Champagne-Ardenne. C'est pourquoi, en tant qu'adhérent ou sympathisant, vous avez la possibilité de participer à sa rédaction, en proposant des sujets qui vous intéressent, en nous tenant informés d'initiatives intéressantes près de chez vous, ou même en rédigeant un article!

EDITO

de: Tony CHOCARDELLE, président de la FRAB Champagne-Ardenne

EMAIL: t.chocardelle@biochampagneardenne.org

Le monde de la bio change, l'ABrégé aussi.



Vous l'attendiez depuis longtemps, le voici, le nouvel ABrégé vient de paraître.

Vous le constaterez, votre bulletin a bien changé, c'est d'ailleurs devenu un magazine. Ce changement est à l'image de celui qui s'opère actuellement dans le monde de l'agriculture bio et plus particulièrement dans le réseau bio de Champagne-Ardenne.

Cette année le réseau bio a changé de visage : nouvelle charte graphique, nouveaux logos pour la FNAB, la FRAB et deux GAB. Mais au-delà du changement visuel, de nouvelles personnes se sont impliquées : avec des changements de présidence dans certains GAB et de nouvelles recrues à la FRAB (sujet développé dans les pages 6 et 7). Vous retrouverez également des actions concrètes réalisées par notre équipe et particulièrement le focus sur l'Observatoire régional de l'AB qui représente des enjeux importants pour tous les producteurs bio.

Le magazine, vous le verrez, s'intéresse au point de vue des consommateurs et aux autres acteurs de la filière car il est primordial que les producteurs puissent les informer sur les produits issus de l'agriculture biologique. Et si ce ne sont les producteurs qui le font, qui le fera ? C'est pour cette raison que nous avons ajouté une nouvelle rubrique « Les VRAIES idées FAUSSES sur la bio » qui, au fil des parutions, vous donnera des éléments de réponses aux idées reçues par manque d'information sur notre mode de production.

Enfin pour terminer sur ce thème du changement, au niveau national la version finale du plan Ambition bio 2017 sera bientôt dévoilée. Nous savons d'ores et déjà, pour y avoir contribué tout au long de cette année, que notre réseau est plus que légitime sur l'application des mesures qui seront proposées. Depuis plus de 15 ans, notre réseau de paysans œuvre pour le développement de l'AB et c'est bien à nous producteurs bio de poursuivre tout ce travail effectué en région. Il faut voir ce plan comme une opportunité pour l'agriculture bio, fer de lance du projet agroécologique national.

Et cela me conforte dans l'idée que l'agriculture biologique est l'avenir.

Bonne lecture!



EN BREF

COLLOQUE DINABIO À TOURS

Les 12 et 13 novembre dernier, à Tours, l'INRA et l'ITAB ont organisé conjointement la 3e édition de DinABio, colloque sur le «Développement et l'innovation en agriculture biologique», qui présente les acquis récents de la recherche dédiée à l'agriculture biologique.

Les actes du colloque, articles, vidéos et posters sont disponibles sur www6.inra.fr

LA FNIVAB DEVIENT FRANCE VIN BIO

Visant à représenter la filière "vin bio" française dans son intégralité, de la production à la commercialisation, la Fnivab (Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique) se mue en France Vin Bio. La toute nouvelle fédération nationale qui succède à la Fnivab et à son président Alain Réaut, s'est fixé comme priortés : Communiquer et séduire de nouveaux consommateurs.

UN CLUB DE PARLEMENTAIRES POUR PROMOUVOIR LA BIO

Le club parlementaire «Objectif bio» a tenu un colloque le 12 novembre au Sénat. Des agriculteurs, des élus, un représentant de Sodexo et un spécialiste de la nutrition ont croisé leurs regards sur la bio et l'emploi.

Plus d'informations sur : http://objectifbio.fr/

LES TWEETS DE LA BIO



SALON_BIO @SALONBIO

Quel avenir pour les filières #bio ? Stratégie et avenir du #marché http://www.salonbio.fr/retrouvezla-conference-inaugurale-en-video/ ... #agriculture #alimentation

11:21 AM - 8 Nov, 13



HUBERT MESSMER @ZEHUB

La première cantine certifiée #bio est en #Dordogne [Video] => http://bit.ly/HISsNz #Ecocert 7:31 AM - 7 Nov, 13



SYNABIO @SYNABIO

Quels sont les produits #bio les plus demandés en France? http://agriculture.gouv.fr/Quels-sont-lesproduits-bio-les,22228 ... via @Min_Agriculture 6:59 AM - 6 Nov, 13



NATEXBIO @NATEXBIO

Etude: Qui sont les mangeurs de #bio?

http://buff.ly/H7iid2 2:05 AM - 19 Oct, 13

Suivez la FRAB sur Twitter : **@biochampardenne**

RETOURS SUR LES JOURNÉES D'AUTOMNE EN FRANCHE-COMTÉ

«Repenser le réseau FNAB», c'était le titre ambitieux des journées d'Automnes de cette année qui se sont déroulées les 26 et 27 novembre. Plus de 140 participant(e)s venu(e)s de toute la France (un record pour les Journées d'Automne de la FNAB) débattre des principales missions du réseau des producteurs bio. Ces journées d'Automnes ont permis de dresser un bilan sur la situation actuelle du réseau et d'orienter les directions qu'il souhaite prendre pour l'avenir.

INAUGURATION DE LA SICA EST ALI BIO, FAB 100% BIO DE MEURTHE-ET-MOSELLE

Le 8 novembre 2013 se tenait l'inauguration de la Sica EST ALI BIO, Fabrication d'Aliments du Bétail 100% bio situé à Roville-devant-Bayon en Meurthe-et-Moselle. Cette nouvelle usine a ouvert ses portes en décembre 2012. Elle a pour enjeux majeurs de répondre à la demande des éleveurs en valorisant les céréales et protéagineux produits régionalement.

PROBIOLOR, coopérative 100% bio de Lorraine, est à l'initiative de ce projet basé sur un partenariat de 14 structures provenant de Lorraine, d'Alsace et de Champagne-Ardenne. Trois sont concernées par l'approvisionnement en matière premières : Probiolor, Néalia et le Comptoir d'Hochfelden. Dix le sont par la distribution d'aliments du bétail auprès de leurs éleveurs. La participation de BIOGAM au capital de la Sica Est Ali Bio montre la complémentarité et l'intérêt de l'aval pour le projet. Le soutien des producteurs biologiques se concrétise à travers la participation du GIE BIOLOR. De même, des salariés de Probiolor soutiennent le projet.

Cette usine regroupant des partenaires aussi bien de l'amont que de l'aval a reçu l'aide de la région Lorraine, de l'Agence de l'eau Rhin-Meuse et de l'Agence Bio, via les Fonds Avenir Bio.

EN BREF

MBCA AU SALON DES MAIRES

« Manger Bio Champagne-Ardenne » (MBCA) a participé à une Conférence mercredi 20 novembre :

« L'agriculture biologique dans les dynamiques de développement territorial» organisée par l'Agence BIO au «Salon des Maires et des Collectivités Locales» à Paris.

Elsa Auré, coordinatrice de MBCA a présenté l'expérience du Centre Hospitalier Universitaire de Reims, où des produits bio sont introduits depuis 2010.

JOURNÉE FINITION ENGRAISSEMENT EN HAUTE-MARNE

Le 29 novembre une douzaine d'éleveurs se sont réunis pour une journée sur la finition et l'évaluation de l'engraissement. Au programme : le matin visite de l'abattoir de Chaumont avec observation des carcasses,



occasion d'établir le lien entre la notation des carcasses et la conduite d'élevage. L'après midi visite de la ferme bio d'Anthony Masselot. Une journée pour souligner l'importance de la planification par les éleveurs pour des filières plus fortes.

LES CHIFFRES DE BIO EN RÉGION

449

C'est le nombre de producteurs bio en Champagne-Ardenne

19 196

C'est le nombre d'hectares bio certifiés et en conversion en Champagne-Ardenne

*Chiffres fin 2012

ÇA S'EST PASSÉ EN RÉGION :

BULLES BIO EN CHAMPAGNE, 4ÈME ÉDITION AU PARC DE SEPT-SAULX (51)

L'Association des Champagnes Biologiques (ex AIVABC) a organisé son salon annuel le 18 novembre 2013. Cette année, c'était au Parc nature de Sept-Saulx (51) que 15 vignerons ont présenté leur vins: Robert BARBICHON, Françoise BEDEL, Francis BOULARD, Vincent COUCHE, Valérie DE MARNE, Pascal DOQUET, Jean-Pierre FLEURY, Bertrand GAUTHEROT, Benoît LAHAYE, Vincent LAVAL, David LÉCLAPART, Champagne LELERC-BRIANT, Christophe LEFEVRE, Bruno MICHEL et Roland PIOLLOT. Cette année encore l'événement a été très apprécié par les restaurateurs, cavistes, sommeliers et journalistes spécialisés. La dégustation s'est terminé par un «Cochelet* bio».

*Repas convivial pour la fin des vendanges

Société ECOCEP Amis Viticulteurs ne brûlez plus vos charpentes Bio!



Ces charpentes sont reprises par les

équipes ECOCEP qui, après collecte, regroupement, calibrage et préparation, les acheminent vers des unités de traitement.

Vous bénéficiez de plus d'une rémunération fonction des surfaces concernées.

Pour plus de renseignements : Société Ecocep,

51360 Verzenay, Tél: 06.07.11.42.08

Votre publicité ici? Appelez le 03 26 64 90 29

DES NOUVEAUX VISAGES À LA FRAB CHAMPAGNE-ARDENNE...

L'année passée a été marquée par de nombreux changements dans les postes occupés par l'équipe salariée de la FRAB, nous vous proposons de faire ou refaire connaissance avec l'équipe actuelle :



Sarah VANDEWEGHE Coordinatrice de la FRAB.



Céline MACQUART Secrétaire / Assistante.



Sébastien DUSOIR Chargé de communication, il remplace Stéphanie CLAIRET.



Bastien GUICHETEAU Chargé de l'Observatoire Régional, de la promotion des filières Bio et des formations, il remplace Aurélie DUMORTIER à ce poste.



Aurélie DUMORTIER Chargée de missions Grandes Cultures et Circuits Courts et animatrice «Pain bio Champardenne», elle remplace Cécile RANNOU.



Iska GLÄSER Chargé de missions Filières élevages biologiques



Samuel MARTIN Chargé de mission Restauration Collective, il remplace Samuel MAIGNAN.



Marina GALY Chargée de mission Eau et Agriculture Biologique, actuellement en congé maternité, elle revient début février.



Riquier THEVENIN Chargé de mission Eau et Agriculture Biologique, il remplace Marina GALY.



Joël BOURDERIOUX Chargé de mission Eau et Agriculture Biologique, il remplace Amélie LEROY.



Gwladys FONTANIEU En lien avec la cellule Eau et AB, elle travaille sur l'expérimentation dynamisation.

...ET DE NOUVEAUX LOGOS

Pourquoi? Une véritable identité visuelle est devenue indispensable avec à la professionnalisation de la FRAB. De plus, ce changement permettra de répondre à l'interdiction de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) d'utiliser des éléments issus du logo « AB » dans les logos des structures de développement de la bio (obligation à remplir pour 2014).

Ce nouveau logo a déjà été repris par plusieurs groupements d'agriculteurs bio en France, membres de la FNAB. Cette nouvelle identité commune traduit la dynamique et la cohésion forte dans laquelle le réseau bio est engagé aujourd'hui. Plus moderne, plus simple, rond, avec des couleurs «rafraîchies» Ce nouveau logo s'accompagne d'une nouvelle identité visuelle, plus cohérente et homogène.



AGROBIO ARDENNES

Un nouveau président pour le GAB...

Laurent COUSIN, éleveur à RE-GNIOWEZ, succède à Annick MOR-TIER à la présidence du GAB.



...et un nouveau logo.

Le Conseil d'Administration d'Agrobio Ardennes a adopté à le logo de la charte réseau.



Les Agriculteurs **Bio** des Ardennes

« Ruchez-vous en 2013 »

Agrobio Ardennes souhaite parrainer des ruches sur les exploitations pour améliorer la pollinisation et participer à la préservation de la biodiversité. Cette année, le GAB propose à ses adhérents de participer financièrement à l'acquisition de ruches (ruches, essaim et reine) pour « tisser une toile de ruches » dans les fermes bio du département des Ardennes.

En pratique, l'objectif est de conventionner avec des apiculteurs ardennais pour la gestion des ruches (entretien, nettoyage, etc.) et de former les producteurs biologiques à l'apiculture. D'ores et déjà, une quinzaine d'adhérents (céréaliers, maraîchers ou éleveurs) sont intéressés pour installer des ruches sur leur exploitation ce printemps ou l'été prochain. L'association a pour objectif de communiquer pour faire connaître l'action des producteurs biologiques convaincus de l'intérêt de la préservation de cette espèce. Ensemble, nous espérons que ce projet fédère tous les producteurs biologiques ardennais autour d'une action durable pour le territoire.

Plus d'informations, contactez Aurélie RENARD, animatrice Agrobio au 03.24.33.71.29

AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE DE L'AUBE

Fermes bio ouvertes dans l'Aube

Deux visites d'exploitation «bio» auboises ont été organisées sur des thèmes différents :

le 19 novembre au GAEC BERTON, à DONNEMENT sur le thème :«6 emplois en grandes cultures bio pour la consommation locale».

Et le 21 novembre, à LANTAGES, au GAEC THOREY pour une visite de «Ferme bio diversifiée à énergie positive» Plus d'informations sur cette visite sur :

http://www.bio-thorey.fr/actualites/index.php

AGROBIO EN CHAMPAGNE

Un nouveau président pour le GAB (aussi)...

Matthieu Ballu, maraîcher à EPERNAY est le nouveau président du Groupement des Agriculteurs Bio

de la Marne. Actuellement le bureau d'Agrobio est à la recherche de financements pour développer les activités du GAB.

...et un nouveau logo (aussi)

Le Conseil d'Administration a adopté à l'unanimité le logo de la charte réseau adapté au GAB.



Les Agriculteurs Bio de la Marne

GAB HAUTE-MARNE

Le GAB 52 sur la toile en 2013!

Grande nouveauté pour le Groupement des Agrobiologistes de Haute-Marne pour cette année 2013 : la naissance de son blog! Emprunt d'une volonté de faire connaître leur métier, leurs productions et leur savoir – faire au plus grand nombre et de communiquer largement sur les techniques bio et les raisons qui les ont poussé à adopter ce mode de production, les producteurs du GAB pourront maintenant le faire sur Internet. Le blog du GAB 52 a plusieurs objectifs. Dans un premier temps, il vise à faire découvrir la bio de manière générale et les producteurs à qui voudra bien naviguer au fil des articles. Actualités de l'association, informations techniques, mais aussi évolution de la réglementation ou encore découverte des producteurs haut marnais seront autant de thématique à explorer. Le blog se veut ludique et accessible à la fois au grand public mais aussi et surtout aux agriculteurs conventionnels d'une part, intrigués par l'AB, et aux paysans bio, qui pourront suivre les actualités de la filière. Pour cela, une seule adresse:

producteurs-biologiques-haute-marne.blogspot.com

LES COMMISSIONS RECRUTENT

Si vous êtes intéressé pour participer au développement de l'AB en région sur des thématiques précises, vous avez la possibilité en tant qu'adhérent de vous inscrire comme référent dans les commissions suivantes :

Communication, Observatoire Régional, Grandes cultures, Eau et AB, Viande, Lait, Porcs, Volailles de chair, Œufs, Restauration collective et Ressources Humaines.

Contactez la FRAB au 03 26 64 96 81

GRANDES CULTURES BIO

Chargée de mission: Aurélie DUMORTIER EMAIL: a.dumortier@biochampagneardenne.org



Les doublons bio/non-bio

L'année 2013 a été marquée par le changement d'application réglementaire concernant les doublons bio / nonbio, validé par le Comité National de l'Agriculture Biologique (CNAB) de l'INAO le 19/12/12.

Le règlement européen a toujours stipulé que les doublons bio/non bio sont autorisés uniquement si les variétés sont distinguables à l'oeil nu par un regard non expert à tous les stades de production et de stockage. Dans les faits, les organismes de certification toléraient ces doublons sous réserve d'un plan de contrôle renforcé. A partir de janvier 2014, les productions non-conformes à la réglementation seront déclassées. En revanche, la mixité n'est en aucun cas remise en cause si la culture concerne des espèces différentes en bio et en non bio.

La Champagne-Ardenne est la région dont la proportion d'exploitations mixtes est la plus importante (en 2011 et 2012, elles constituent la moitié). La présence de quotas betteraviers, les surfaces importantes des exploitations, des objectifs divergents au sein des GAEC font partie des explications de cette caractéristique champardennaise.

Depuis le début, la FRAB défend la position suivante :

- Autoriser les doublons pour la durée de la conversion (durée à définir avec l'INAO) dans le cadre d'un plan de conversion totale de l'exploitation agricole pour permettre les conversions progressives.
- Avoir un délai d'application d'un an, jusqu'aux récoltes 2015 pour que les agriculteurs et les filières mettent en place des solutions durables

Les actions menées par la FRAB ont été les suivantes : contact permanent avec l'INAO (rencontre, courriers, documents expliquant la situation et nos demandes), communication auprès des agriculteurs (courrier, lettres d'info grandes cultures bio), travail commun avec les GRAB concernés et quelques opérateurs régionaux, relai à la FNAB pour une action politique au niveau national, etc. Ces actions ont pour le moment permis d'obtenir un délai de 6 mois car le changement d'application réglementaire était initialement effectif à partir des semis 2013.

La FRAB poursuit son travail sur ce sujet avec la FNAB, en sollicitant l'INAO, en travaillant sur les filières, etc. Ce sujet étant pointilleux, nous vous invitons à vous informer plus amplement si vous êtes concernés.

N'hésitez donc pas à nous contacter.

RESTAURATION COLLECTIVE BIO

Chargé de mission: Samuel MARTIN EMAIL: s.martin@biochampagneardenne.org



Colloque "Les clés de réussite pour l'introduction de produits bio locaux dans le secteur de la santé "

La FRAB Champagne-Ardenne a organisé avec le soutien du Conseil Régional, de la DRAAF Champagne-Ardenne et de l'agence de l'eau Rhin Meuse, un colloque sur « les clés de réussite pour l'introduction de produits biologiques locaux dans le secteur de la santé ».

Ce colloque s'est déroulé le 28 novembre dernier au Conseil Régional à Châlons-en-Champagne. Il s'adressait aux directeurs/rices, des responsables d'achat et logistique, des chefs de production, des diététiciens/nes des établissements de santé de la région, des membres de l'UDHIR, des CLAN et du RESCLAN ainsi qu'aux élus/es des collectivités de Champagne-Ardenne.

Le secteur hospitalier et de la santé est un secteur touchant une part de la population fragile, et où l'amélioration de la qualité de l'alimentation est un enjeu fort. Il constitue, de plus, un réel levier pour le développement des territoires et du secteur agricole. Enfin, ce colloque a été l'occasion de mettre en valeur l'expérience positive du CHU de Reims qui intégre depuis deux ans une démarche d'approvisionnement de produits locaux issus de l'agriculture biologique dans ses services. Cette expérience montre que c'est possible et que la démarche peut être reproduite au sein d'autres établissements.

Programme de la journée:

- 9h-12h30 pourquoi et du comment introduire des produits bio locaux dans les services de restaurations?
- 12h30-14h : repas à base de produits bio locaux
- 14h-17h30 : trois ateliers de travail sur les thématiques suivantes : « comment utiliser le code des Marchés Publics pour réussir ses approvisionnements ? », « quels leviers d'action pour intégrer des produits bio locaux tout en gérant son budget ? », et « quels sont les intérêts diététiques des produits biologiques pour les patients ? ».

Des actes de ce colloque seront disponibles prochainement.

Retrouvez les photos du colloque sur la galerie photos de la FRAB Champagne Ardenne :

http://www.flickr.com/photos/biochampagneardenne/

ELEVAGE BIO

Chargé de mission: Iska GLÄSER

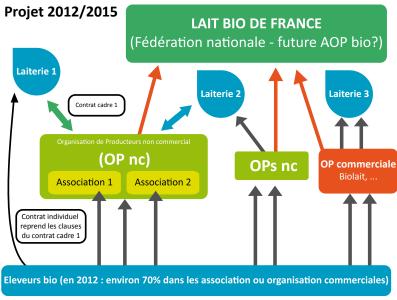
EMAIL: i.glaser@biochampagneardenne.org



Organisations de Producteurs, Lait Bio de France, les producteurs de lait bio s'organisent...

Le 17 octobre dernier à Lure (70), une trentaine de producteurs de lait bio ont répondu présent pour travailler ensemble à la construction d'une Organisation de Producteurs (OP) dans l'est. Accompagnés par les GRAB des quatre régions concernées et la FNAB, il a été question de s'approprier du cadre réglementaire et technique pour rapidement valider les enjeux d'une telle construction avec la fin des quotas qui arrive à grand pas. Il s'agit d'être force de proposition pour une gestion collective avec les transformateurs du développement de la production de lait bio sur le grand Est.

À l'image de leurs collègues de l'Association des Producteurs de Lait Biologique Seine & Loire (APLB Seine & Loire regroupant pas moins de 7 associations d'éleveurs laitiers bio) dans l'Ouest qui ont créé la première OP bio reconnue il y a presque un an, les producteurs dans l'Est, déjà organisés autour de trois



source FNAB

syndicats et un groupe bio d'une coopérative de service, ont toutes les cartes en main pour construire leur OP.

Avec la création récente au printemps de la fédération nationale Lait Bio de France, les producteurs prennent le pas pour être présents dans le développement de la filière lait bio au niveau local, national voire international.

Viande Bio Champagne-Ardenne s'active pour cet hiver

Après un premier passage au printemps, Jessica HURON est de retour au sein de l'association Viande Bio Champagne-Ardenne pour tout l'hiver jusqu'au 4 mars 2014. Son travail encadré par la FRAB et VBCA a plusieurs objec-

- affiner la communication de l'association dans ses rôles et ses missions autant sur le fond que sur la forme ;
- enquêter sur des territoires cibles pour évaluer le potentiel de développement de circuits de proximité en viande bio;

- accompagner les éleveurs de VBCA dans leurs démarches auprès des acteurs de territoires et initier une animation autour de « rencontres filières locales » sur la viande bio.

Contact VBCA:

Jessica HURON, stagiaire VBCA à la FRAB, 03 26 64 97 10; viandebioca@gmail.com



Jean-Michel CAMUS, Président de VBCA 06 04 19 76 66.

Iska GLÄSER, chargé de missions filières élevage bio à la FRAB et animateur VBCA

Site internet: www.viandebiochampagneardenne.org/

EAU ET BIO

Chargés de mission : Joël BOURDERIOUX EMAIL: j.bourderioux@biochampagneardenne.org Riquier THEVENIN EMAIL: r.thevenin@biochampagneardenne.org



Potentiel de développement de l'AB sur le bassin de la Vesle

Le bassin de la Vesle marnaise s'étend de Coutisols à Fismes en passant par l'agglomération de Reims. Un diagnostic a été réalisé par la cellule Eau en rencontrant les acteurs impliqués dans la défense des consommateurs, la reconquête d'une eau de qualité et le développement de l'AB et des filières bio-locales. La Vesle marnaise est variée par ses paysages, son agriculture et sa population. L'agriculture se caractérise, à la fois, par des grandes cultures diversifiées, des grandes cultures simplifiées et la viticulture. Le champagne bio connaît un vrai développement, grâce aux succès des techniques en biodynamique et aux bons prix de ventes. La Métropole Rémoise représente un bassin de consommation très intéressant pour les produits bio, aussi bien pour la restauration collective que pour les circuits courts.

UN NOUVEL OBSERVATOIRE RÉGIONAL, POUR UN MEILLEUR DÉVELOPPEMENT DE L'AB EN RÉGION

Définition, fonctionnement et perspectives

Depuis 2011, l'Observatoire Régional de l'AB (ORAB) prend de l'ampleur en Champagne-Ardenne.

Cet article thématique permet de mieux connaître cet outil en répondant aux questions suivantes : En quoi consiste l'ORAB ? Quel est son historique et à quels besoins répond-t-il ? Quelle est la complémentarité entre l'ORAB Champagne-Ardenne et l'Observatoire National de l'AB (ONAB) porté par l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique (Agence Bio : www.agencebio.org) ?

Définition

L'ORAB permet de suivre les évolutions de l'Agriculture Biologique en région grâce à la collecte annuelle de données auprès de tous les agriculteurs biologiques (en conversions et certifiés) via un questionnaire.

Nous avons donc des informations à propos du nombre d'exploitations, des surfaces et volume par production ainsi que du cheptel pour chaque année. L'Observatoire s'intéresse également aux filières grâce aux renseignements que les agriculteurs bio nous fournissent sur leurs débouchés.

D'autre part, nous profitons de ce questionnaire pour approfondir chaque année une thématique en particulier. En 2013, nous nous sommes intéressés aux grandes cultures et notamment au prêt de matériel et au parrainage.

Il est important d'ajouter que ces informations sont anonymes et protégées par la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL). Les données des agriculteurs ne peuvent être transmises à des tiers sans autorisation de l'agriculteur ou convention entre la FRAB et le demandeur.

Historique

Avant de s'intéresser au développement actuel de cet outil, voici un rapide historique de l'ORAB. Depuis la création de la FRAB en 1997, il a été nécessaire de suivre l'évolution de l'Agriculture Biologique, afin de mettre en place des actions pertinentes et adaptées au territoire régional. Le peu d'agriculteurs engagés en bio permettait tout d'abord un suivi rapide qui se basait principalement sur les données de l'Agence bio et des questionnaires succincts et ponctuels.

Le récent pic de conversion entre 2009 et 2011 a mis en évidence la nécessité de préciser le suivi de l'AB en région afin d'anticiper les évolutions et d'accompagner au mieux les agriculteurs biologiques. La DRAAF ayant désigné la FRAB comme ORAB, nous nous sommes saisis de cette occasion. A partir de 2011, des moyens humains plus importants ont été consacré à son développement. En 2012, un site internet se créait afin de favoriser la saisie en ligne des données des agriculteurs bio et leur valorisation. Ce site est en cours de développement (cf. page suivante). A partir de juillet 2012, une personne à mi-temps a travaillé au développement de cet outil grâce au soutien de la DRAAF et du Conseil Régional. Aujourd'hui, l'outil continue de se développer. Un chargé de mission de la FRAB s'occupe de l'ORAB sur la moitié de son temps.

A quels objectifs/besoins répond l'ORAB?

L'ORAB répond aux objectifs suivants :

- Observer et analyser les évolutions de l'AB en région
- Favoriser la mise en relation entre producteurs (ex: grandes-cultures et élevage)
- Accompagner au mieux le développement des filières
- Evaluer l'offre de produits biologiques
- Communiquer sur l'AB auprès de différents publics
- Démontrer la pertinence de l'AB dans notre région

Concrètement, cet outil nous a permis de constituer une liste de parrains et de filleuls puis de les mettre en relation. Sur les filières, il donne les informations pour localiser les exploitations, connaître leur système d'exploitation, leur date de conversion afin, par exemple de (ré)organiser une collecte de lait bio. A propos de la question de l'eau, nous allons travailler à la mise en place d'une cartographie localisant les producteurs sur les zones à enjeux eau.

Nous répondons également à des sollicitations ponctuelles venant d'opérateurs économiques s'intéressant à l'agriculture biologique (ex : étude de marché) et des pouvoirs publics cherchant à avoir une meilleure visibilité de l'AB en région.

Complémentarité ONAB-ORAB

En France, il existe plusieurs organismes qui suivent les évolutions de l'Agriculture Biologique : l'Observatoire Nationale de l'Agriculture Biologique (ONAB) et les Observatoires Régionaux de l'Agriculture Biologi-

que (ORAB).

L'ONAB est porté par l'Agence Bio. Il se base sur les données fournies par les organismes notificateurs. Des informations complémentaires sont obtenues grâce aux formulaires annuels de notification remplis par les opérateurs dont les produits sont certifiés et grâce aux travaux effectués par les ORAB.

Les référents de l'ONAB et des ORAB se concertent tout au long de l'année afin de travailler en complémentarité. De manière générale, l'ONAB apporte une vision mondiale, européenne, nationale et régionale de l'AB avec la publication de diverses études dont un document annuel sur les chiffres de l'AB (cf. www. agencebio.org). L'ORAB Champagne-Ardenne approfondit ces travaux en s'adaptant au contexte régional ainsi qu'aux besoins des adhérents de la FRAB, des salariés et des partenaires. Il nous per-

met d'avoir une vision plus précise de notre région et plus adaptée aux projets en cours.

Comment va-t-il évoluer ?

L'ORAB actuel nécessite de se consolider, de s'adapter à chaque type de production et de développer la partie filière. De nombreuses évolutions sont possibles et seront définies en fonction des projets régionaux par les agriculteurs bio adhérents à la FRAB et membres de la commission ORAB de la FRAB.

Concrètement, l'ORAB c'est...

... Un questionnaire annuel divisé en plusieurs parties :

- Les informations générales, les productions végétales et animales permettant de suivre chaque année l'évolution de l'AB;
- Le parrainage et prêt de matériel, le recensement du matériel en grandes cultures qui correspondent à des demandes ponctuelles ;
- Le choix d'apparaître dans le guide régional de la bio. Un site internet (**www.biochampagneardenne-obser-vatoire.org**) permet la saisie en ligne de ces données. Ce questionnaire est également envoyé sous format papier.

...Un site internet aux services des professionnels de l'AB, c'est à dire, les agriculteurs, les opérateurs économiques, les institutions travaillant dans le domaine de l'AB :

www.biochampagneardenne-observatoire.org

Ce site internet est en cours de développement. Pour le

moment, uniquement la partie ORAB est développée avec la possibilité de saisir en ligne ses données, un accès aux annuaires de l'ONAB qui sont mis à jour régulièrement, le téléchargement de la brochure des chiffres clefs de l'AB en Champagne-Ardenne.

A terme, ce site internet se veut être une plateforme de données à destination des professionnels de l'AB où chaque filière (grandes cultures, élevage, restauration collective) aura son espace d'informations : annonce des évènements, localisation, documents techniques, etc. De nombreux aspects peuvent être développés, ceux choisis se feront en fonction des besoins et priorités et sur la base des données collectées par l'ORAB et complétées, si nécessaire, par l'ONAB.

...Une brochure annuelle sur les chiffres clefs de l'AB 2012 en Champagne-Ardenne sera publiée en décembre 2013. Il est prévu, d'en publier une chaque année.

...Des études plus approfondies sur une thématique précise peuvent être faites sur demande.

Votre interloculeur Observatoire

Pour toute question concernant l'Observatoire Régional, le questionnaire ou une demande d'étude, n'hésitez pas à contacter Bastien GUICHETEAU au 03 26 64 97 09 ou par e-mail :

 ${\bf b.guicheteau@biochampagneardenne.org}\\$





Rencontre avec

Jérôme OUDART

producteur bio à Brugny-Vaudancourt (51)





Quel est ton parcours?

Jérôme OUDART: « J'ai fais 3 ans de formation en alternance en BEPA, en 1986 j'étais responsable d'exploitation et en 1989 je m'installais. Je suis passé de 80ha à 125 puis 145 et je suis monté jusqu'à 193 ha en 94. Je suis passé par la technique sans labour, réduction de doses ce qui m'a



amené à réfléchir à passer en bio. En 2000, j'ai hésité car à l'époque c'était vraiment intéressant économiquement mais avec 200 ha, j'y ai renoncé

car je ne n'avais pas d'élevage. En plus, je commençais l'activité chevaux. En 2003, je me suis restructuré (93 ha) et fait certifié en bio. »

Pourquoi avoir choisi l'AB?

JO: « J'étais passionné par l'AB mais ça me paraissait utopique... Le déclic, c'était en 2000, année très humide,

j'ai mis 5 ans à rembourser le court terme que j'avais emprunté pour le fonctionnement de l'exploitation alors que des collègues bio ont mis seulement deux campagnes. Et j'étais en techniques sans labour! À ce moment là, je me suis rendu compte que j'étais dans un système aberrant où pour produire il fallait investir plus que ce que l'on gagne réellement. Je suis alors passé en bio et j'ai été convaincu parce que je cherchais l'autonomie : il faut faire son fumier, retourner sur des productions végétales (herbagères), et concilier avec l'élevage.

Et l'élevage tout le monde peut en faire : les techniques ont évoluées et les charges de travail ne sont plus les mêmes. Avec le fumier, on sauvegarde son patrimoine et en faisant de la surface herbagère, on peut se

"IL FAUT FAIRE SON FUMIER, RETOURNER SUR DES PRODUCTIONS VÉGÉTALES, ET CONCILIER AVEC L'ÉLEVAGE."

> permettre de faire un peu de labour (à 15 cm).Labourer ce n'est pas catastrophique (contrairement à ce que je pensais), ce qu'il faut c'est en faire

peu, avoir une rotation et incorporer de l'herbe. Par exemple, je fais 2 à 3 ans de luzerne et tous les 3/4 ans je repars sur 3 ans d'herbe.

L'autonomie pour moi, c'est produire ce qu'il faut pour 40 bovins (en orge et triticale) à cela j'ajoute un peu de blé pour la partie meunerie. Faire des beaux blés parce que s'il faut vendre quelque chose, autant que ce soit le blé. Pour le reste,orge et triticale, je ne produis que ce dont j'ai besoin et je prévois un an de stock après moisson. »

Où peut-on se procurer tes produits?

JO: « Et bien uniquement chez nous! J'ai arrêté les marchés car on s'est rendu compte que les gens venaient une fois par semaine ou tous les quinze jours. Et finalement, les clients motivés viennent au magasin

> à la ferme. J'ai aussi le projet de développer un marché sur Reims en créant un point de vente à Trois Puits, à côté de Reims, dans un de nos bâtiments qui a brulé. Je voudrais reconstruire le

bâtiment adapté à la vente pour que le projet soit opérationnel fin 2014, début 2015. »



Que penses-tu de l'AB dans le contexte actuel ?

JO : « Je trouve que c'est très bien de vouloir développer l'AB mais il faut savoir quelle AB on souhaite ?

Personnellement, je défends les produits d'origine avec une vente directe sur circuit court. Il en faut pour tout le



monde, mais l'AB de la grande distribution avec des produits et dérivés exotiques, je ne suis pas convaincu. Les gens ont perdu le goût authentique des produits de chez nous, alors qu'on a déjà beaucoup de richesse et de diversité de produits, quelques soient les régions. Le consommateur a besoin du contact avec le producteur pour connaitre et apprécier ces produits.

Après il existe d'autres solutions pour se faire connaitre et faire connaitre ses produits : on peut proposer des produits dans des magasins spécialisés bio mais dans mon cas c'est difficile : trop peu de quantité, etc. Alors j'ai demandé s'ils pouvaient me faire de la publicité et en contre partie, je fais une opération vente de viande chez eux, on verra bien.

Par contre quand je vais me lancer dans la farine, je pense

qu'il y a le potentiel pour travailler avec ces magasins car j'aurais la quantité. Il y a de la place pour tout le monde, il faut aussi de la diversité dans les marques et les producteurs. »

Quels sont tes projets?

JO: « Sur l'exploitation, je voudrais développer l'activité farine avec une continuité régulière de production. La difficulté c'est avoir une mouture optimale, pas d'oxydation, un grain continu, pas trop d'humidité et ne pas dépasser les 40° quand on écrase sinon la farine cuit.

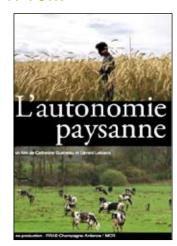
Pour cela, mon projet serait de construire un bâtiment spécifique dédié à la fabrication de la farine.

J'ai aussi pour projet la vente directe à la ferme de porcs en passant par un prestataire de service pour la découpe. Ce serait un plus si on propose des micro colis aux clients du magasin plutôt qu'un quart de cochon.

Sur la partie céréales, tout se passe bien.

Sur la partie bovins, je voudrais arriver à 20 vaches en continu et avec une meilleure réalisation sur les produits. Aujourd'hui, on est à 45% du potentiel alors je vais agrandir le bâtiment des vaches pour avoir une meilleure gestion des veaux. On repassera en bitraite, pas forcément la totalité de l'élevage, mais suffisamment pour garantir la quantité de lait pour le travail. Dans la configuration actuelle, c'est compliqué à gérer entre la tétée des veaux et la production de lait. Il faut qu'on arrive à optimiser le travail et qu'on soit au maximum du potentiel avec une étable de 20 vaches.»

À VOIR



L'autonomie paysanne

Centré sur des éleveurs bio de Champagne-Ardenne, ce film explore différentes formes d'autonomie. Il présente leur organisation de production et de commercialisation, pour mettre en place des filières et harmoniser circuits courts et circuits longs.

Plus d'informations

Durée 73 minutes co-production : FRAB Champagne-Ardenne / MCR



La face bio de la République

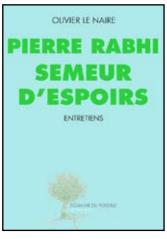
par Thierry DEROCLES / DHR

Dans ce film une pluralité d'acteurs : agriculteurs, transformateurs, distributeurs mais aussi élus et consommateurs - éclaire par leurs vécus les enjeux liés à cette filière bio.

Plus d'informations

Durée 62 minutes co-production : Société coopérative Biocoop Fédération Nationale d'Agriculture Biologique Direction Humaine des Ressources

À LIRE

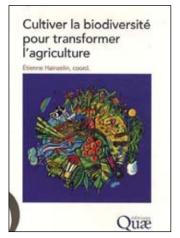


Pierre Rabhi semeur d'espoirs

par OLIVIER LE NAIRE et PIERRE RABHI

Ce long entretien est l'occasion pour Pierre Rabhi de s'adresser aux autres, mais aussi à lui-même, comme il ne l'avait jamais fait jusqu'à présent. Et d'approfondir sa réflexion tout en restant, selon son habitude, concret, humain, terrien. Et plus que jamais philosophe et poète.

Prix: 18,00€ Actes Sud Domaines du possible 176 pages



Cultiver la biodiversité pour transformer l'agriculture

Coordination éditoriale de Etienne Hainzelin

Aujourd'hui, les agro-systèmes du Nord ont atteint une productivité maximale, et il semble nécessaire de trouver une autre manière d'intensification. Une intensification durable de l'agriculture, pour et grâce à la biodiversité.

Prix: 40,00€

Editions Quae, 264 pages

COURRIER DES LECTEURS

par: Xavier DELEAU, maraîcher bio haut-marnais Fax: 03 25 90 22 88

RÉFLEXIONS SUR LES "BIOS"

"Je me demande si les exploitants bio se posent les bonnes questions : utiliser des semences bio mais F1 est antinomique. Il faut rappeler que :

- 1 Ces semences sont stériles.
- 2 Quelles sont fabriquées par les industriels qui produisent les pesticides.
 - 3 Que ces mêmes industriels font les OGM.

Après, j'entends mes confrères qui manifestent, signent des pétitions pour les semences à la ferme et autres... qui sont indignés face au rendu de justice pour Kokopelli. Vendre ses productions écologiques sur l'autel du productivisme et du capitalisme me laisse un goût amer. On ne peut pas s'indigner contre la non utilisation à base de plantes (PNPP) et utiliser des semences industrielles et non reproductibles. Tout cela est incohérent.

Je peux mettre à disposition un article très explicite de Jean-pierre BERLAN (ancien directeur de recherches à l'INRA) sur ces dites semences hybrides. Il est un soutien indéfectible de Kokopelli, que ce soit dans ces actions de formation ou ses conférences. Il y a beaucoup trop d'incohérence dans notre société, ce qui l'empêche de tourner rond et cela fait la part belle à la dictature de la chimie, en nous bridant et nous brimant par des lois qu'elle fait voter par nos gouvernements.

Cette réflexion n'engage que moi, ne vise et ne juge personne, je n'ai pas la compétence, ni le pouvoir, ni l'ambition de pouvoir changer.

Mais le but de cette lettre dans le courrier des lecteurs est de vous inviter à réfléchir à vos motivations et et convictions concernant notre agriculture".

LA BIO VUE Marjorie **BELOT BONNE** Enseignante et consommatrice bio Loisy-sur-Marne (51)

epuis l'adolescence je m'intéresse à tout ce qui touche à la nutrition et la diététique. Lors de ma seconde grossesse, j'ai eu envie de veiller particulièrement à la qualité de mon alimentation, et je me suis tournée vers le bio. J'ai lu « Manger bio c'est pas du luxe » de Lylian Le Goff, qui m'a totalement convaincue.

Quand on décide de consommer bio, on fait ses courses dans de petites enseignes qui offrent moins de choix que les supermarchés, du coup on achète moins, on se concentre sur l'essentiel, on est moins tenté par le superflu, la publicité n'a plus de prise sur nous car on sait faire la part des choses entre un « vrai » et un « faux » bon produit, on perd moins de temps, et on découvre des aliments dont on ignorait l'existence et les vertus, toutes sortes de céréales, de graines, de farines...

Comme ces produits sont plus chers que les produits conventionnels, on est davantage attentif à ne pas acheter plus que nécessaire, on évite le gâchis, et finalement on se rend compte qu'on ne dépense pas beaucoup plus, avec un bénéfice inestimable pour la santé, et on a la satisfaction de faire un geste pour l'environnement.

Je ne consomme pas que des produits bio, par contre je n'achète jamais rien sans consulter la liste des ingrédients. Il en va de même pour les cosmétiques car, enceinte, je me suis penchée sur la nécessité d'être attentif aux produits que l'on utilise pour soit et ses enfants, et je suis, de plus, sensible au fait qu'ils ne soient pas testés sur les animaux. Je ne suis pas une puriste du bio, mais j'ai appris à consommer des produits sains et de qualité, dans un souci de santé et de préservation de l'environnement.

Les VRAIES idées FAUSSES sur LA BIO



"Les produits bio, c'est pour les riches"

D'après une étude publiée en octobre dernier dans la revue scientifique Plos One, les consommateurs de produits bio ont un niveau d'éducation plus élevé et ils sont physiquement plus actifs. Contrairement à une idée souvent répandue, ils ne sont pas particulièrement fortunés, leur niveau de revenus est comparable à celui des non-consommateurs de bio.

La différence, c'est qu'ils s'informent davantage sur ce qu'ils consomment.

Ces consommateurs mangent davantage de fruits, de légumes et en particulier de légumes secs que les non consommateurs de bio.

Ils boivent moins de sodas, d'alcool, de lait, mangent moins de charcuterie et vont moins au fastfood que le reste de la population.

Enfin, pour réduire leur budget, ils privilègient la vente directe et les circuits courts.

Pour en savoir plus sur cette étude : www.plosone.org (en anglais)

FORMATIONS

Initiation à la viticulture en bio-dynamie

3 journées de formation avec Pierre Masson :

- 28 ianvier 2014
- 30 janvier 2014
- 24 juin 2014

Plus d'informations , contactez Bastien GUICHETEAU à la FRAB : 03 26 64 97 09 ou par e-mail :

b.guicheteau@biochampagneardenne.org

Perfectionnement à la viticulture en bio-dynamie

3 journées de formation avec Pierre Masson :

- 25 juin 2014
- 02 septembre 2014
- 06 novembre 2014

Plus d'informations , contactez Bastien GUICHETEAU à la FRAB : 03 26 64 97 09 ou par e-mail : b.guicheteau@biochampagneardenne.org

« Comment développer l'agriculture biologique sur les captages d'eau potable ? »

Formation à la Communauté d'Agglomération Seine-Eure (27)

14 & 15 janvier 2014

Programme accessible sur le site www.fnab.org/, ainsi que le bulletin d'inscription.

ANNONCES

Recherche d'un paysan référent pour le Comité de bassin Rhin-Meuse

Les comités de bassin sont les instances citoyennes qui orientent les politiques de l'eau sur chaque bassin. En Champagne-Ardenne, sur les territoires du Bassin Rhin-Meuse, un siège pour un paysan "bio" est disponible l'année prochaine. L'intérêt de ce siège est de faire valoir l'importance de l'agriculture "bio" pour la reconquête d'une eau de qualité.

Si vous êtes intéressés, merci de contacter la cellule "eau et AB" de la FRAB.

Tél.: 03 26 64 90 50

Foin à vendre

- 19 t brut de foin de prairies permanentes
- 14 t brut d'enrubanné
- Le tout certifiés bio et en balles rondes

Contact : Mme NIVELLE - PROVISY (08) - 03.24.38.43.24

Matériel à vendre

Vends :

- Herse étrille 9m DOUCET année 2000
- Houe rotative 4.5m PICHON année 2007
- Elevateur palettes DENIS année 2007
- Convoyeur à bandes 16.50m et vis 14m

Contact : Mme NIVELLE - PROVISY (08) - 03.24.38.43.24

Génisses à vendre

L'EARL de la Biolotte (Céline et Damien PELLOT) vend 7-8 génisses aubrac de 20 mois prêtes à reproduire. Pour plus de détails contactez Damien au 06 70 57 90 98

Reprise maraîchage Ardennes

Possibilité de reprise d'une activité maraîchère bio dès le 1er janvier 2014:

1 à 2 ha à vendre dont 1200 m² en tunnel froid, matériel de maraîchage (planteuse à bulbes et planteuse à pinces, arracheuse à pdt, bineuse, tracteur, motoculteur, cultirateau, bâches, véhicule de livraison, chambre froide, stand...) Débouchés commerciaux:

50 paniers/ semaine répartis sur Charleville et Reims

1 marché bio hebdomadaire à Reims Potentiel de développement possible sur les 2 agglomérations.

Contact : Pascal Flandrin au 06 01 28 68 78

À vendre benne LEGRAS 6 tonnes

Bennage hydraulique, flexible neuf. Côtés amovibles, permettant de transformer la benne en plateau pour charger du foin ou du bois par exemple

Pneus récents Michelin en très bon état.



Frein à main mécanique.
Pas de corrosion perforante,
matériel entretenu et toujours
stocké à l'abri.
Possibilité de livraison dans un
rayon de 70 km
Prix 2000 euros HT à discuter sur
place.
Visible à Sarry 51520

Contact: Olivier PAVAUX 06 87 85 48 79 earl.saintjulien@free.fr

Magazine réalisé avec le soutien de :







Faire paraitre une annonce

Vous souhaitez passer une annonce, contactez Sébastien au **03 26 64 90 29** ou par e-mail à : **s.dusoir@biochampagneardenne.org**

Tarif: 5€ par annonce.

Gratuit pour les adhérents et sympathisants du réseau bio de Champagne-Ardenne (GAB, FRAB et Association des Champagnes Biologiques)