

L'AB Brégué

AG de la FRAB
2014 : année de la bio
en Champagne-Ardenne

page 6



ACTIONS DE LA FRAB
Dynamisation, RHD
et APLB Grand Est

page 8



DOSSIER : Réflexion sur les échanges
de proximité entre producteurs bio

page 10

Portrait de producteur
Rencontre avec
Vincent RONDELET

page 12



Actualités

- 4 Actualités bio nationales
- 5 Actualités bio régionales
- 6 Vie du réseau régional

Actions du réseau

- 8 Zoom sur quelques actions de la FRAB

Grand format

- 10 Dossier : Réflexion sur les échanges de proximité entre producteurs bio
- 12 Portrait de producteur : rencontre avec Vincent RONDELET
- 14 Autour de la bio
- 15 La bio vue par..., Les VRAIES idées FAUSSES sur la bio

Pratique

- 16 Agenda, formation et annonces

- 6 AG de la FRAB, 2014 année de la bio en Champagne-Ardenne



- 12 Rencontre avec Vincent RONDELET



Les Agriculteurs Bio de Champagne-Ardenne

MENTIONS LÉGALES

Publication

L'ABrégé N°66 | Été 2014

Directeur de publication :

Tony CHOCARDELLE,
président de la FRAB Champagne-Ardenne

Ont participé à ce numéro :

Producteurs : Tony CHOCARDELLE / SYLVIE CORPART / Vincent RONDELET / Joseph THOREY
FRAB : Aurélie DUMORTIER / Sébastien DUSOIR / Gwladys FONTANIEU / Iska GLÄSER / Bastien GUICHE-TEAU / Samuel MARTIN / Riquier THEVENIN / Sarah VANDEWEGHE
GAB : Marion ANDREAU / Marine BAU / Marina GALY
PNR Forêt d'Orient : Christine MATHIEU

Création graphique et mise en page :

Sébastien DUSOIR, chargé de communication

Crédits Photos : © FRAB Champagne-Ardenne,
© FNAB, © PNR Forêt d'Orient.

Impression : Imprimerie Morault, imprimé sur papier recyclé avec des encres végétales en 300 exemplaires.

Edition : juillet 2014

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 :

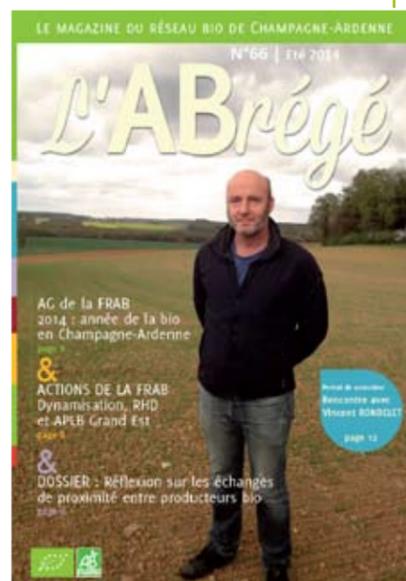
s.dusoir@biochampagneardenne.org

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.



EDITO

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

EMAIL: t.chocardelle@biochampagneardenne.org



extrait du Rapport moral 2014

Nous avons des projets et des actions à mener pour les réaliser. Nous avons besoin de partenaires financiers qui croient en ces ambitions.

Depuis 1997, nous faisons émerger et réalisons des projets qui viennent des paysans, du terrain, pour développer l'agriculture biologique sur notre territoire. Nous avons besoin de communiquer davantage sur ce que nous faisons et sur nos valeurs.

En effet, notre agriculture est à part et nous sommes différents. Il faut que les producteurs bio assument cette différence. On a longtemps voulu nous faire croire que l'agriculture bio était en plus de l'agriculture conventionnelle et qu'il ne fallait surtout pas opposer les agricultures.

Je porte des valeurs différentes mais cela ne m'empêche pas d'avoir de bons rapports avec mes voisins agriculteurs conventionnels que je respecte énormément. Il est nécessaire que nous, producteurs bio, expliquions ce que nous faisons et pourquoi nous le

faisons. Nous devons également partager nos approches et nos savoir-faire avec tous les agriculteurs.

Nous réaffirmons notre volonté d'avancer pour le bien être de tous, des consommateurs et des producteurs.

Les producteurs ont besoin d'être accompagnés, il est nécessaire de prendre en compte l'aspect psychologique lié à la démarche de conversion. Seuls les paysans peuvent accompagner cette dimension. Les groupements de paysans bio sont aussi là pour accompagner ceux qui se convertissent et partager les expériences.

Qui mieux que les paysans bio peuvent promouvoir l'agriculture biologique ?

EN BREF

RÉVISION DE LA RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

La Commission européenne a présenté une première proposition de nouveau règlement relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Vous trouverez ci-dessous le lien vers le site de la Commission européenne présentant la proposition de nouvelle réglementation AB : http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/policy-development/index_fr.htm

Les règles de production seront clarifiées:

- plusieurs dérogations et exceptions seront supprimées;
 - les exploitations n'auront plus le droit de pratiquer l'agriculture biologique et non biologique sur le même site
- Les négociations se poursuivent et la proposition devrait entrer en vigueur en 2017, ce qui laissera suffisamment de temps aux producteurs et aux acteurs de la filière biologique pour s'adapter aux nouvelles règles.

Plus d'informations sur : <http://ec.europa.eu/12>

LES TWEETS DE LA BIO

 **FRANCE AGRICOLE @FRANCEAGRICOLE**
#Agriculture biologique : « Ne pas tromper la confiance du consommateur » (Dacian Cioloș) : Agricole <http://bit.ly/1o8cvmc> #SIA2014 #bio

03:33 - 27 févr. 2014

 **20 MINUTES @20MINUTES**
«Mieux vaut manger du #saumon d'élevage #bio ou pêché dans l'Océan Pacifique» <http://bit.ly/1mLdxpr>

06:54 - 28 févr. 2014

 **REPORTERRE @REPORTERRE**
#agriculture «L'agriculture bio peut nourrir le monde». Entretien bousculant avec l'agronome Jacques Caplat <http://www.reporterre.net/spip.php?article5494> ...

23:07 - 3 mars 2014

Suivez la FRAB sur Twitter : [@biochampardenne](https://twitter.com/biochampardenne)

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA FNAB

C'est sous le soleil printanier de Marseille que l'Assemblée Générale de la FNAB s'est tenue les 26 et 27 avril derniers. Les deux jours ont rassemblé plus de 170 producteurs(trices) et salarié(e)s de toutes les régions de France. Suite à la présentation des actions réalisées par la FNAB en 2013 et prévues pour 2014, l'enjeu de ces deux jours était de taille car il s'agissait de répondre à la question de la mobilisation des producteurs et des salariés pour accompagner le changement d'échelle de la bio en France. Vous retrouverez toutes les informations sur ce colloque sur le site de la FNAB (<http://www.fnab.org/>).



Ce type d'évènement va bien au-delà des aspects formels liés à une AG ordinaire car c'est un moment privilégié où les échanges avec les producteurs et salariés des autres régions sont d'une grande richesse. On s'ouvre à d'autres systèmes d'organisation de producteurs, on s'aperçoit que des régions (et/ou départements) travaillent sur certaines thématiques qui ont permis de développer l'AB et elles nous présentent la méthodologie employée, les freins et opportunités rencontrés. On est à notre tour sollicité parce qu'on a su développer une certaine expertise sur un sujet, une filière,... C'est à ce moment là que l'on prend conscience de cette notion, dont on entend parler régulièrement, de réseau FNAB et de son intérêt pour le développement de l'agriculture biologique.

Le niveau national peut nous paraître (à l'échelle des fermes) quelque peu éloigné, ce qui peut se traduire par des questionnements sur l'intérêt des cotisations voire la baisse du nombre d'adhérents. Un évènement comme l'AG de la FNAB permet de prendre conscience (ou de nous rappeler) des enjeux qui se jouent aux niveaux national et européen et qui ont des répercussions directes à l'échelle des fermes du territoire. Une fois de plus la notion de « réseau FNAB » fait sens car œuvrant (et c'est le seul) à la reconnaissance et à la défense des intérêts de tous les producteurs bio de France notamment sur les questions de soutien (SAB, MAB, crédit d'impôt,...), de réglementation au niveau national mais surtout européen (défense des intérêts des producteurs bio de France dans la rédaction du nouveau cahier des charges européen par exemple ...).

La mobilisation des producteurs bio de Champagne Ardenne pour le réseau FNAB est important et on ne peut que conseiller à tous les producteurs bio de la région de participer l'an prochain à l'AG de la FNAB !

EN BREF

RETOUR SUR VOS CERTIFICATIONS

Le réseau bio fait le lien entre les agriculteurs bio et l'INAO afin que la réglementation soit cohérente avec les réalités de terrain et les principes de l'AB. Nous voulons nous assurer que vous êtes satisfait des contrôles faits par votre OC.

Pour nous faire votre retour sur votre dernier contrôle, merci de contacter la FRAB à l'adresse mail suivante: frab@biochampardenne.org.

ÇA S'EST PASSÉ EN RÉGION :

PATRICK MICHON, ÉLEVEUR LAITIER, REMPORTE UN PREMIER PRIX D'EXCELLENCE AGRI ÉCOLOGIQUE
Dans le cadre du concours général des prairies fleuries, Stéphane LE FOLL a remis le lundi 24 février, au salon de l'Agriculture à Paris, sept prix pour le meilleur équilibre agri-écologique.

Patrick MICHON, éleveur à Amance dans le Parc naturel régional de la Forêt d'Orient (PnrFO), a eu la joie de recevoir le 1er prix d'excellence agri-écologique des mains du ministre de l'Agriculture dans la catégorie prairie fauchée de plaine.

Le PnrFO organise depuis 2012, ce concours initié en 2010 par les Parcs naturels régionaux et les parcs nationaux, qui est devenu en 2014 une catégorie du Concours Général Agricole. Une belle reconnaissance pour ce formidable outil qui permet de dépasser les oppositions entre protection de la nature et production agricole.

En 2013, 300 candidats ont été évalués au niveau local dans 38 territoires selon une méthode de notation commune qui mobilise des compétences en élevage, agronomie, botanique et écologie. Le jury national a étudié le dossier de 38 éleveurs lauréats.

8 prix ont été remis par Stéphane LE FOLL qui a rappelé l'importance de concilier performances économiques et environnementales, mentionnant son intérêt pour ce concours, première action d'envergure nationale en agro-écologie. Le jury national lors de sa délibération a relevé plusieurs points forts dans l'exploitation de Patrick MICHON.

La parcelle et sa production fourragère s'inscrivent bien dans le contexte de conversion en agriculture biologique, avec un changement de race (Holstein vers Simmental) et une orientation fourragère vers l'herbe non fermentée. Les pratiques permettent de s'affranchir des contraintes d'humidité de la parcelle. La fertilisation d'automne est privilégiée, pour favoriser les graminées plus tardives, ce qui assure une meilleure souplesse d'exploitation, et permet de récolter plus tardivement un foin de bonne valeur alimentaire.

La parcelle est exemplaire dans un territoire où le drainage et la mise en culture sont généralisés et où les prairies naturelles riches en espèces se raréfient. Tout en assurant la production laitière, les pratiques mises en œuvre favorisent notamment la réussite de la reproduction des oiseaux.

Félicitations à Patrick MICHON pour cette reconnaissance de son savoir-faire et de son respect de l'environnement.

Christine MATHIEU, animatrice du concours au PnrFO tel. 03 25 40 04 15



Patrick MICHON, éleveur à Amance, accompagné de Dany DUBUISSON, président du jury local, recevant son prix des mains du ministre de l'Agriculture

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



AG DE LA FRAB : 2014, ANNÉE DE LA BIO!

Le 18 mars dernier, la FRAB organisait son Assemblée Générale Ordinaire au Lycée Oehmichen de Châlons-en-Champagne.

Au programme de la matinée : Rapport d'activité 2013, rapport financier, approbation du budget 2014, vote du montant des cotisations, renouvellement des mandats de membres du Conseil d'Administration et rapport moral du Président.



bilise : orientations de la future PAC, répartition des aides, le programme ambition Bio (grâce aux contributions régionales), nouvelle Loi d'Orientation Agricole, fonds CASDAR, utilisation du cuivre en viticulture et nouvelle réglementation AB européenne.



Roland DAVERDON, Vice-Président au Conseil Régional, présent également a conclu la matinée : il a souligné la richesse des échanges et les nombreux sujets évoqués. La fédération des producteurs bio est pour lui essentielle. Il a rappelé les priorités définies par le Conseil Régional qui sont l'adaptation et la modernisation, l'installation et la transmission et enfin l'agriculture innovante et porteuse de valeur ajoutée : L'agriculture biologique a toute sa place dans cette offre. Elle est, selon lui,

la forme d'agriculture la plus aboutie pour protéger l'environnement. Il a expliqué que 2014 est une année zéro car la Région devient autorité de gestion du FEADER. Il a bien noté que le budget prévisionnel de la FRAB est en augmentation et il va essayer de l'accompagner dans ce sens.

Sa conclusion : 2014 sera l'année de la bio en Champagne-Ardenne !



Après un repas bio et local, l'après-midi était consacré à une table ronde sur la thématique de l'interrégionalité avec des intervenants des GRAB voisins : CGA Lorraine, OPABA et GAB-NOR. Ce sujet à la fois riche et source de développement pour l'AB, fera l'objet d'un dossier dans un prochain ABrégé.

NOUVELLES RECRUES MBCA ET FRAB

Céline VAN DAELE, diététicienne MBCA

Céline est diététicienne et chargée de mission pour 18 mois pour le développement de la filière Restauration collective. Ses objectifs sont : - de montrer que l'action diététique peut consolider cette filière avec l'apport d'une nouvelle compétence.

- et de faire évoluer la logique actuelle d'introduction temporaire de produits biologiques ou menus complets vers celle d'une restauration biologique locale plus fréquente, durable, sécurisée et planifiée.

Au programme : développement d'outils, actions de sensibilisation et d'éducation, participation à la vie associative locale et nationale au sein du MBIM, professionnalisation de l'offre des producteurs en répondant aux critères exigeants de la restauration collective...



Cyril TITTEL, stage Pratiques de fertilisation organique en AB

Cyril, étudiant à l'ENSAIA, est chargé d'enquêter sur la fertilisation en AB en région. Son travail encadré par la cellule eau de la FRAB a plusieurs objectifs :

- Enquêter les pratiques de fertilisation chez les agriculteurs biologiques ainsi que la provenance des fertilisants en région. Ceci permettra d'appréhender les pratiques les plus vertueuses et d'envisager leur suivi, leur diffusion afin d'améliorer la qualité de l'eau en réduisant l'impact « nitrates » des activités agricoles.

- Organiser une journée technique sur la fertilisation en AB chez un agriculteur de la région.

Si vous êtes agriculteur biologique et que vous souhaitez participer à cette démarche, n'hésitez pas à le contacter : **03 26 64 90 20 / c.tittel@biochampagneardenne.org**



AGROBIO ARDENNES

Une nouvelle animatrice au GAB

Marion ANDREAU remplace Aurélie Renard. Le GAB remercie chaleureusement Aurélie pour son travail auprès des producteurs ces dernières années et lui souhaite réussite dans ses nouvelles fonctions à la Chambre d'Agriculture des Ardennes. Marion est à votre disposition par téléphone au **03 24 33 89 65** ou par mail : marion.andreau@ardennes.chambagri.fr



AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE DE L'AUBE

Un nouveau président pour le GAB...

Joseph THOREY, éleveur à Lantages, succède à Christophe GONET à la présidence du GAB.



...et un nouveau logo.

Le Conseil d'Administration de l'Abba a adopté en mai dernier le logo de la charte réseau.



• Abba 10 •
Les Agriculteurs Bio de l'Aube

EVÉNEMENTS EN DÉPARTEMENTS

10 ans de la Fête du lait bio

Pour cette édition anniversaire, la Fête du lait bio a rencontré un franc succès puisqu'elle a attiré près de 15 000 visiteurs sur les 10 régions et 82 fermes participantes.

Au total, plus de 10 000 petits déjeuners ont été servis.

En Champagne-Ardenne, le GAEC THOREY dans l'Aube et la Ferme de la Grange Jabled dans la Marne ont attiré près de **400 visiteurs** et plus de 230 petits déjeuners ont été servis.

Porte Ouverte au GAEC Duthoit Philippoteaux à Servon Melzicourt (51)

Les vendredi 27 juin et samedi 28 juin, le GAEC Duthoit Philippoteaux, à Servon Melzicourt, dans la Marne, a présenté les différentes productions de la ferme : le lait, les céréales, mais également une production plus insolite : l'énergie !

Quelques chiffres : 650 personnes sur deux jours (350 vendredi et 300 samedi),

9 visites organisées des différents ateliers de la ferme : le bâtiment d'élevage, le séchage en grange, le méthanisateur. 2 démonstrations d'auto-chargeuses, 7 producteurs bio et locaux présents sur le marché à la ferme du samedi et 7 stands de partenaires.

Retrouvez les photos de ces événements sur :

<https://www.flickr.com/photos/biochampagneardenne/>



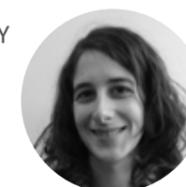
AGROBIO EN CHAMPAGNE

Agrobio s'autonomise grâce à la Région Champagne-Ardenne

Fin 2013, les administrateurs d'Agrobio ont entrepris la recherche de financement pour la création d'un poste au sein de l'association. C'est la première fois qu'Agrobio déposait un dossier de financement en son nom. La Région a en partie répondu favorablement à cette demande en finançant 60 jours d'animation. Les administrateurs remercient vivement le Conseil Régional pour son soutien!

Deux animateurs pour entreprendre avec les agriculteurs bio de la Marne

L'animation a été confiée à Marina GALY et Riquier THEVENIN, tous deux chargés de missions Eau et Agriculture Biologique à la FRAB.



Vous pouvez les joindre :

Marina : Lundis et mercredis matin

Riquier : Mardis et jeudis matin.

Le standard est disponible du lundi au vendredi toute la journée.



Nouvelles coordonnées

Agrobio en Champagne

A la FRAB Champagne-Ardenne

Complexe agricole du Mont-Bernard

Bât. France Luzerne

51 000 CHALONS-EN-CHAMPAGNE

T : **06 88 28 37 68** F : **03 26 64 96 80**

@ : agrobio51@biochampagneardenne.org

ASSOCIATION DES CHAMPAGNES BIOLOGIQUES

L'AIVABC devient l'ACB

Lors de son Assemblée Générale en mai dernier, l'Association Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique de Champagne (AIVABC) a changé de nom pour devenir l'Association des Champagnes Biologiques.

Suite à ce changement de nom, le Conseil d'Administration a voté l'adoption d'un nouveau logo.

Vous pouvez contacter l'ACB à l'adresse mail suivante : champagnes@biochampagneardenne.org

Site internet : <http://champagne-biologique.org/>



• ACB •

Association des Champagnes Biologiques

ELEVAGE BIO

Chargé de mission: Iska GLÄSER EMAIL: i.glaser@biochampagneardenne.org



APLB GRAND EST reconnue en qualité d'OP bio

Suite à la Commission Nationale Technique du lundi 24 juin, le Ministère a accordé la reconnaissance en qualité d'Organisation de Producteurs bio dans le secteur du lait de vache à l'Association des Producteurs de Lait Biologique GRAND EST.

Après 3 mois d'existence (création le 3 avril dernier), l'APLB GRAND EST regroupe déjà plus de 60 producteurs de lait bio répartis sur les régions Alsace, Lorraine, Franche-Comté et Champagne-Ardenne. Cette OP bio va continuer sa dynamique puisqu'il s'agit de rassembler le plus grand nombre de producteurs sur la région Nord-Est.

Organisée autour d'associations locales selon les territoires et les laiteries partenaires, l'OP APLB GRAND EST est un lieu d'échange et de négociation des contrats bio et de toutes les conditions du développement de la filière lait bio (après-quotas, volumes, prix, installations, conversions...).

Cette OP est adhérente à la fédération nationale Lait Bio de France, qui structure la majorité des producteurs de lait bio autour d'un projet commun pour la bio et qui replace les producteurs au cœur des décisions de leur filière à tous les niveaux.

Ainsi, tous les producteurs collectés par des laiteries privées (Lactalis, Mulin, Monts & Terroirs...), ayant signé ou non un contrat, sont appelés à prendre contact avec le groupe pour discuter de leur possibilité d'adhésion à cette OP de mandat (non commerciale) et transversale. Chaque adhérent apporte de la légitimité et du poids au groupe dans les discussions avec les partenaires de la filière.

Les administrateurs se tiennent à votre disposition pour répondre à vos questions sur l'OP APLB GRAND EST et ses missions à mener pour faire avancer la filière lait bio :

Co-Président : **PERRIN Nicolas** (25) 06 79 30 68 12
 Co-président : **PASSARD Bruno** (70) 07 70 63 02 04
 Co-président : **HENRY Jean** (68) 03 89 47 53 90
 Trésorière : **THIERY Colette** (88) 03 29 66 05 51
 Secrétaire : **JOUFFROY Roland** (25) 06 87 41 17 41
 Administrateur: **BONTEMPS Philippe** (52) 06 12 14 61 33

Cette nouvelle OP est animée en prestation par les GRAB locaux : OPABA et FRAB CHampagne-Ardenne.

Contacts des animateurs pour en savoir plus :

Cécile VIRIAT : cecile.viriat@opaba.org - 03 88 19 17 91
Iska GLÄSER : i.glaser@biochampagneardenne.org
 03 26 64 97 10

Association des Producteurs de Lait Biologique GRAND EST - aplbge@gmail.com - 06 79 30 68 12
 Organisation de Producteurs bio reconnue

EAU ET BIO

Chargés de mission : Joël BOURDERIOUX EMAIL: j.bourderioux@biochampagneardenne.org
 Gwladys FONTANIEU EMAIL: g.fontanieu@biochampagneardenne.org
 Marina GALY EMAIL: m.galy@biochampagneardenne.org
 Riquier THEVENIN EMAIL: r.thevenin@biochampagneardenne.org



Dynamisation : gérer ses adventices sans herbicide

Dans le cadre de ses missions de transfert de pratiques respectueuses de l'environnement, la Cellule Eau de la FRAB étudie depuis 2007 les techniques de dynamisation. Il s'agit de pulvériser une solution aqueuse à base d'adventices préalablement récoltées sur la parcelle.

Il s'ensuit une diminution de la compétitivité des adventices vis-à-vis de la culture. Ces techniques, actuellement au stade expérimental, seront utilisables en agriculture biologique et conventionnelle. Elles sont non polluantes et permettent la préservation de la ressource en eau, de l'air, du sol et de la santé des agriculteurs et celle de la population.



Gailllets blanchis suite à l'application de solutions aqueuses d'adventices

RESTAURATION COLLECTIVE BIO

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



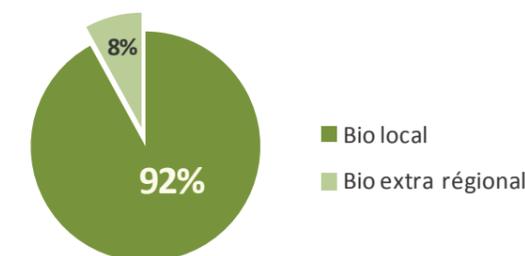
La Restauration collective un levier de développement des fermes bio en Champagne-Ardenne

En Champagne-Ardenne le développement de la filière restauration collective est basé sur le bio local ! L'antériorité de la FRAB sur ce sujet et la présence opérationnelle de l'association Manger Bio Champagne-Ardenne (MBCA) en région, ont permis que la plupart des projets d'approvisionnement bio se fasse en local. D'après les données de 2013, près de 92% des produits livrés par MBCA dans les restaurants provenaient des fermes adhérentes. En 2013, MBCA aura servi près de 345 000 équivalents-repas bio, auprès d'une soixantaine de collectivités partenaires et touché plus de 50 000 convives différents.

Face au travail mené auprès des collectivités, il faut noter que sur certains produits des risques de rupture peuvent arriver car les demandes des cuisines partenaires sont nombreuses. Les productions concernées sont en premier lieu les produits laitiers, la viande de bœuf et de volaille ainsi que les fruits.

C'est la raison pour laquelle si vous nourrissez un projet de diversification de vos débouchés, de vos productions ou si vous pensez mettre en place un atelier de transformation laitier pensez à la restauration collective ! Dans tous les cas n'hésitez pas à faire connaître votre projet à la FRAB. En effet, le chargé de mission restauration collective, Samuel Martin, est là pour vous accompagner dans votre projet, il pourra vous renseigner par exemple sur l'organisation de la filière, sur les normes réglementaires, sanitaires ou encore sur la demande des établissements.

Origine des produits livrés par MBCA dans les collectivités partenaires en 2013



Les projets exemplaires de Champagne-Ardenne dans le Plan Ambition Bio 2017 du Ministère

Le Plan Ambition Bio 2017 lancé en décembre 2013 par Stéphane Le Foll, Ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt a retenu deux projets. Le premier projet est celui de l'association MBCA sur le volet de la restauration collective. Cette reconnaissance nationale de ce projet de producteurs pour les producteurs vient récompenser le travail mené et assoir le modèle d'organisation mis en place par les membres de l'association. Le deuxième projet est celui de l'EPEFFPA Fayl-Billot sur le volet de la formation. L'établissement développe un projet territorial et multi partenarial sur la formation et la couveuse d'entreprise en maraichage biologique.

Reconnaissons et félicitons ces deux projets exemplaires !

Des expérimentations et des études sont menées de 2007 à 2013 sur céréales, elles ont posé les premières pierres dans la compréhension de ces techniques encore mal maîtrisées.

Toutefois, leur transmission à d'autres agriculteurs nécessite leur parfaite maîtrise. C'est pourquoi, Gwladys a été recrutée en CDD afin de construire un projet à long terme afin de maîtriser et de transférer ces techniques de dynamisation aux agriculteurs. Dimensionné sur plusieurs années, ce projet prévoit, entre autres, une partie « terrain » constituée d'enquêtes et de suivis de parcelles. Le projet bénéficie également de l'appui de l'ITAB et de l'INRA de Dijon. A terme, nous espérons mettre à disposition des agriculteurs une technique efficace de gestion des adventices.



Parcelles biologiques traitées avec des solutions aqueuses d'adventices : on constate très peu d'adventices.





RÉFLEXION SUR LES ÉCHANGES DE PROXIMITÉ ENTRE PRODUCTEURS BIO

Pourquoi une réflexion sur les échanges de proximité entre producteurs bio ?

« L'autonomie des systèmes de production est un des principes de l'agriculture biologique. Elle répond à plusieurs objectifs notamment: être conforme à la réglementation (lien au sol, nature et origine des aliments...). Au niveau réglementaire, l'autonomie minimale exigée est de 50% pour les ruminants et de 20% pour les monogastriques. C'est la part d'aliments consommés par le troupeau qui doit être produite sur l'exploitation. De plus, les effluents organiques produits doivent être épandus sur des terres conduites en AB. L'autonomie apporte de la cohérence au système et permet d'obtenir des résultats économiques satisfaisants. Pour autant l'autonomie peut s'envisager à l'échelle d'une exploitation ou de plusieurs. Pour cela il faut mettre en place de la coopération et complémentarité de productions: céréales, protéagineux, fourrages, effluents organiques... » - Les Bio Nouvelles - N° 189 - février 2014.



Voici ce que propose le GABNOR en introduction de son encart « Bourses d'échanges » dans son journal de février. Ces rappels au cahier des charges bio, à l'autonomie des systèmes et à la nécessité de s'organiser évoquent bien les enjeux d'avoir plus de coopération entre les producteurs afin que les échanges de proximité soient favorisés. Le sujet est en effet d'actualité pour les territoires et donc pour le réseau bio.

De quoi parle-t-on ?

La volonté de travailler le dossier des « échanges de proximité » fait suite à de nombreuses sollicitations et attentes du terrain qui sont de différents types :

- **pour les ateliers d'élevage** : alimentation des animaux (fourrages, aliments énergétiques et protéiques) et autres ressources (paille) ;
- **pour les zones de cultures** : amendements et fertilisants issus d'effluents d'élevage et autres ressources organiques (fumier, compost) ;
- **échanges de semences** (semences fermières, variétés anciennes) et d'animaux (renouvellement cheptel, apport génétique, atelier naissance) ;
- **des questions et les limites réglementaires et techniques à prendre en compte : échanges sans facturation** (exemple : paille-fumier), achat de céréales sur pied, vente de semences fermières, 100% bio en élevage monogastriques, coproduits de transformation (ex : tourteaux, drèches, digestats).

Ces besoins se font ressentir entre des producteurs qui peuvent être éloignés géographiquement (plaine crayeuse et Thiérache ardennaise) comme structurellement (ferme céréalière et élevage 100% herbager). Ainsi, des échanges entre les éleveurs et les céréaliers sont envisageables mais aussi entre céréaliers ou même entre éleveurs. L'enjeu réside aussi dans la recherche d'une valorisation de sa production ou co-production le plus localement possible. Cela participe enfin à l'autonomie des fermes et des territoires.

Les travaux en cours dans le réseau

Des contextes conjoncturels compliqués en termes d'autonomie pour certaines fermes (ex : manque de fourrage en cas de sécheresse) ou situation structurelle déficitaire (exemple : manque de fumier en zone céréalière) poussent les producteurs à se questionner sur la possibilité de ces échanges.

Au sein du réseau FNAB, plusieurs régions ont mis en place des dispositifs plus ou moins aboutis de bourse d'échanges ou autres systèmes de catalogue d'offres et de demandes (ex : GABNOR, CAB PDL, CORABIO, Bio d'Aquitaine...).

Une réflexion est en cours pour mutualiser ces expériences. Ainsi, le 13 juin 2012, la commission grandes cultures FNAB s'est réunie en conférence téléphonique pour faire

un état des lieux des expériences, questionner la mutualisation des outils en place au sein du réseau et réfléchir à la création d'un kit « échanges directs » destiné aux producteurs. Le premier frein clairement identifié dans les expériences existantes est la nécessité d'une animation importante.

Suite à cela une réunion interrégionale FNAB intitulée « Autonomie et échanges entre producteurs bio » a été organisée le 19 avril 2013 à la FNAB. Damien PELLOT était présent pour la Champagne-Ardenne.

Depuis le CA FRAB, appuyé par les commissions élevage et grandes cultures, a décidé de constituer une commission dédiée sur les échanges de proximité. L'objectif de la commission est d'identifier des orientations de travail prioritaires au vue de l'ampleur du dossier et des moyens humains disponibles ou nouveaux à envisager. Pour ce faire il s'agira de s'appuyer sur les expériences de producteurs qui existent et qui méritent d'être approfondies et partagées.

Zoom sur l'expérience du GABNOR

Depuis 2010, le GABNOR facilite les échanges entre céréaliers et éleveurs via un outil, « la bourse d'échanges ». Ce tableau en ligne permet de mettre en relation acheteurs et vendeurs de diverses marchandises agricoles (animaux, fientes, céréales) du Nord-Pas-de-Calais. Il était initialement appelé « bourse aux fourrages » du fait qu'il se focalisait sur le fourrage. Il s'est élargi à d'autres marchandises depuis.

L'équipe du GABNOR, anime l'outil internet en recevant les offres et demandes par téléphone ou par mail et en relayant l'information par un courrier deux à trois fois par an.

En 2011, 2012 et 2013, des réunions physiques ont également été organisées pour recenser les offres et les demandes et surtout provoquer des rencontres entre des producteurs (céréaliers et éleveurs). Ces rencontres ont été déterminantes pour créer la confiance dans des échanges qui ont pu ainsi se pérenniser.

En mars 2012, cette réunion a été couplée par une formation située sur Le Quesnoy, ville située à l'interface entre une zone très spécialisée en élevage (l'Avesnois) et une zone très spécialisée en grandes cultures (le Cambrésis) avec une certaine densité d'agriculteurs biologiques. Ce travail a été d'autant plus apprécié au moment de la sécheresse de février-mars 2011 qui suivait une saison 2010 juste en fourrage.

Outre l'année 2011, des habitudes sont prises et des échanges se poursuivent notamment sur de la luzerne, du foin de prairie, des fientes de poules, des céréales fourragères, de la paille, du fourrage sur pied. L'outil permet de tisser des liens entre agriculteurs et de créer de bonnes habitudes.

Témoignage de Damien PELLOT

En Champagne-Ardenne, Damien PELLOT, polyculteur-éleveur à Bertoncourt dans les Ardennes s'implique dans cette dynamique et témoigne : « Sur la ferme de la Biolotte, 20% de la récolte des grandes cultures part chez les éleveurs du territoire, principalement du triticale, du maïs, des pois. Nous aimerions travailler des mélanges, des fourrages nouveaux afin de répondre aux besoins des éleveurs. Si dans l'état actuel des conversions en bio, les échanges semblent être à l'équilibre sur le département des Ardennes, il faut envisager ces fonctionnements à l'échelle de la région en tenant compte des alternances de zones de grandes cultures et d'élevage et plus encore, rechercher les points de complémentarité à l'interrégional proche, ou des échanges entre grands bassins de production, dans l'idée de s'affranchir du « tout soja ». Connaitre les besoins et les attentes des éleveurs, travailler à de nouvelles cultures fourragères (ex: sainfoin, mélange des céréales/protéagineux), transformer et produire des tourteaux, envisager des rotations différentes chez les céréaliers sont des voies vers des conversions durables et assises sur des échanges sécurisés et pérennes, vers l'autonomie des uns et des autres. Les échanges classiques paille/fumier peuvent être étendus vers des céréales, protéagineux, luzerne, cultures fourragères/fumier, et nourrir les élevages et les sols. Il faut se poser la question de la ration et de sa composition chez les fabricants d'aliments bétails, mais aussi des aliments autoconsommés. Mettre dans la réflexion tous les partenaires et y réfléchir à toutes les échelles, c'est avancer dans la connaissance des uns et des autres et envisager des échanges productifs. »



Un dossier à suivre en région...

Ces réflexions et actions vont se décliner cette année à la FRAB en commençant par un recensement des pratiques en région et la constitution d'une commission. Si vous êtes intéressés par cette thématique, n'hésitez pas à contacter Iska GLÄSER, chargé de missions filières élevage, (03 26 64 97 10 – i.glaser@biochampagnadenne.org) et Aurélie DUMORTIER, chargée de missions grandes cultures, (03 26 64 85 11 – a.dumortier@biochampagnadenne.org).

D'autre part, suite à la sécheresse qui a sévit localement mais sévèrement, nous avons dupliqué cet outil bourse d'échange. Vous trouverez en ligne sur www.biochampagnardenne.org le tableau « bourse d'échange » champardennais.

Cette action vise à favoriser la solidarité entre céréaliers et éleveurs, n'hésitez pas à vous en servir!



Rencontre avec VINCENT RONDELET



Producteur bio à Valleret (52)



Vincent RONDELET

Production : Avoine, Blé tendre, Maïs grain, Triticale, Mélange céréalier grain, Tournesol, Féverole, Pois protéagineux. Prairie temporaire (22 ha) dont luzerne.

Autres activités : Activité touristique et d'accueil.

Produits transformés : aucun

SAU : 58.5 ha
Conversion : 2010
UTH : 1

Quel est ton parcours ?

Vincent RONDELET : « Mes parents voulaient s'installer sur une ferme et ils ont trouvé ici à Valleret. Ils étaient en location et j'ai repris l'exploitation en 1985. Depuis c'est un travail que je fais par passion. J'insiste parce que parfois, lorsqu'on dit cela à des personnes qui ne sont pas du monde agricole, ils sont surpris. Ils pensent souvent que les agriculteurs font ce métier parce qu'ils ne savent faire que ça et n'avaient que cette possibilité mais moi je le fais avant tout par choix.

Il est vrai que parfois la passion s'estompe un peu lorsqu'on est confronté à la réalité économique avec des périodes difficiles, puis ça revient : c'est le cheminement de la vie.

Le matériel agricole m'a toujours plu, et c'est drôle à dire mais avant que je passe en bio, mon plus bel outil sur l'exploitation c'était le pulvérisateur. Effectivement au début, nous utilisions des « produits », et comme je travaillais avec mon père et qu'il n'aimait pas trop conduire les engins, c'était souvent moi qui faisais les traitements.

Il faut se remettre dans le contexte des années 80, il y avait la possibilité d'épandre des fongicides sur les blés, c'était nouveau et intéressant tech-

niquement donc c'est vrai qu'à cette époque je n'avais pas du tout la fibre « bio ».

Alors justement, comment es-tu venu à l'AB ?

VR : « Quand j'étais à l'école, on nous parlait que des traitements. Ensuite, plus tard en formation professionnelle, j'ai fait un BTS « productions végétales », mais là aussi c'était axé 200% produits phytosanitaires. En plus dans ces formations, on ne vous parle jamais de bio et je ne connaissais pas de producteur bio.

Alors mon cheminement s'est fait beaucoup plus tard car j'avais une vision conventionnelle et en faveur de l'agrandissement, mais au fil du temps réaliser des traitements me pesait de plus en plus.

J'ai eu le souvenir que la propriétaire avait demandé à mes parents s'ils avaient la possibilité de cultiver sans engrais et pesticides chimiques alors qu'ils étaient encore en activité, ça a dû me rester un peu en tête.

Ensuite, je me suis aperçu que l'agrandissement n'était pas possible, que le système agricole actuel nous considérait comme des pions ; j'ai voulu sortir de ce système et gagner en autonomie.

Mon cheminement a été tardif et long

car je suis passé en bio en 2010 mais l'envie, l'idée était là 10 ans avant ! d'autant qu'il y avait pas de formation dans la région, peu d'informations et encore moins d'incitations.



Et puis, j'avais d'abord envie de mener à bien le projet de chambres d'hôtes. J'ai commencé en 2000, fait les travaux pour une ouverture au public en 2006. Parallèlement, l'idée de passer en bio à muri, j'ai alors fait des stages avec d'autres agriculteurs bio pour enfin certifier l'exploitation en 2010.»

Tu es 100% en bio ou en cas de mixité ?

VR : « 100%, j'ai tout converti d'un coup. Je comprends que certains le fasse progressivement mais moi j'y suis allé à 100% et sans regret !

Le souci, c'est que l'on a peu d'infor-

mations sur les possibilités et solutions pour passer tout en bio. Cela engendre des questionnements, des hésitations chez les agriculteurs. On se dit qu'on verra ça l'année prochaine. Mais une fois qu'on l'a fait, avec le recul, on se dit qu'il n'y avait pas tant de questions à se poser. »

Le fait d'avoir une plus petite surface ça t'a facilité la tâche ?

VR : « Ce n'est pas du tout une question que je me suis posé d'autant plus que la ferme bio que j'avais visité pour référence a une surface de 250 ha. Donc même si j'avais eu le double de surface par rapport à ce que j'ai actuellement, j'aurais fait pareil. »

Tu as intégré récemment le Conseil d'Administration de la FRAB, pourquoi ?

VR : « On me l'a proposé et j'ai dit oui ! (rires). Non, plus sérieusement, j'espère vraiment pouvoir apporter quelque chose : j'ai mes idées et ce sera l'occasion de les porter et de les défendre. De plus, les questions autour de l'agriculture de proximité en région m'intéressent et c'est très encourageant de voir tout ce développement au-delà de sa ferme. »

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

VR : « Je trouve que depuis ma conversion, l'image de l'AB a changé. Avant, on n'en parlait pas, il y avait peu d'informations, les producteurs bio étaient vus comme des marginaux. Maintenant, je sens un intérêt de la part de certains collègues conventionnels, et pour peu qu'on ait des parcelles à peu près propres et correctement tenues,

il y a, je dirais même un attrait et ça c'est déjà positif. De façon plus générale, j'aimerais bien que l'AB se développe plus rapidement comme ce fut le cas autour de 2009/2010. J'ai l'impression que maintenant ça stagne, qu'on cherche même à ralentir ce développement avec la parution de telle ou telle étude souvent sans réels fondements ou basée sur des interprétations très subjectives de chiffres. C'est dommage que l'AB soit la cible d'attaques

“ON SENT UNE DYNAMIQUE PLUS COLLECTIVE EN AGRICULTURE BIO.”

malheureusement les consommateurs et les producteurs.

En conventionnel, il y a une morosité, tout le monde se plaint.

Alors que depuis, que je suis passé en bio et discute avec d'autres bio, c'est une autre ambiance : ils ont une vision du monde plus optimiste, ils ne se plaignent pas, au contraire, ils proposent des projets et cela crée de l'émulation : on sent une dynamique plus collective en agriculture bio. »

Quels sont tes projets ?

VR : « J'ai fait quelques expériences par le passé : un atelier poules pondeuses, des pommes de terre,... mais elles n'ont pas abouti. A présent, je me concentre sur mes deux bases : les céréales bio et les chambres d'hôtes et j'évite de me disperser. Pour les céréales : j'ai toujours des choses à apprendre et j'ai un projet de bâtiment de stockage. Pour la partie chambres d'hôtes, je veux continuer le développement et la promotion et peut être, à l'avenir, employer une personne pour m'aider. »

À VOIR



Tante Hilda

Tante Hilda, amoureuse de la nature, conserve dans son musée végétal des milliers de plantes du monde entier. Beaucoup sont en voie de disparition. Parallèlement, une nouvelle céréale, Attilem, mise au point par des industriels, se cultive avec si peu d'eau, sans engrais, et produit des rendements si prodigieux, qu'elle apparaît comme la solution miracle pour enrayer la faim dans le monde et prendre le relais du pétrole dont les réserves s'épuisent. Mais la catastrophe n'est pas loin...

Plus d'informations

Réalisé par : Jacques-Rémy GIRERD et Benoît CHIEUX
Durée : 1h29min



Nourrir à tous prix

Ce film étudie les facteurs qui ont conduit à la redéfinition des paradigmes de l'aide alimentaire, et explorent les options qui se dessinent pour l'avenir du monde agricole. Alors que 72 % de la nourriture produite en 2013 provient des petites fermes, donnerons-nous les moyens aux paysans, soumis à la menace des expropriations, de développer les cultures vivrières ? Étayée par des chiffres édifiants et des témoignages d'experts, une enquête rigoureuse sur un enjeu crucial du XXIe siècle.

Plus d'informations

Réalisé par : Yves Billy et Sylvain Roumette
Producteurs : ARTE France, Auteurs Associés
Durée : 1h29min

À LIRE



50 idées reçues sur l'agriculture et l'alimentation

par Marc Dufumier

Que se passe-t-il vraiment dans nos assiettes et nos campagnes ? Sur l'agriculture et l'alimentation on entend tout, et son contraire. Ce livre apporte des réponses claires et scientifiquement incontestables, qui remettent en cause beaucoup de nos idées reçues...

Prix : 18,00€
Allary Editions
254 pages



Mangez, on s'occupe du reste

par Pierre WEILL

Manger sain, sûr, en faisant du bien à son corps et à la planète ne doit pas être réservé à une élite. Notre société bouillonne d'initiatives intéressantes développée par des paysans, des médecins et des chercheurs. Ces nouveaux modes de production accessibles à tous dessinent une chaîne alimentaire partagée réunissant enfin producteurs et consommateurs. Manger, oui ! Mais sans laisser un système devenu fou « s'occuper du reste ».

Prix : 15,90€
chez PLON, 248 pages

CONSOMMER, AGIR

PARTICIPEZ À L'ÉTUDE NUTRINET

L'étude scientifique BioNutriNet, qui s'appuie sur des questionnaires en ligne, vise à mesurer les effets sur la santé et sur l'environnement des modes d'alimentation bio et conventionnel. L'objectif est de mieux connaître les consommateurs. Les mangeurs de produits bio sont-ils en meilleure santé que les autres ? Sont-ils plus riches, ou simplement mieux informés que ceux qui ne mangent pas bio ? Ou alors les deux ?

Tout le monde est invité à participer à cette étude en répondant mensuellement à ce questionnaire qui dure en moyenne 20 minutes.

Inscription sur : www.etude-nutrinet-sante.fr

DÉCOUVREZ LES CARTES DES COMMUNES BIO ET SANS PESTICIDES!

Bio Consom'acteurs et d'autres organisations de la société civile ont lancé une campagne de mobilisation citoyenne sur l'utilisation des pesticides et l'introduction de la bio dans les communes. Les cartes de France des communes bio et/ou sans pesticides sont visibles. Et tous les citoyens peuvent interpeller les élus, afin qu'ils disent quelles sont leurs politiques vis-à-vis de la bio en restauration collective et de l'utilisation des pesticides dans les espaces verts.

Pour que votre commune bouge dans le bon sens, Bio Consom'acteurs, recense actuellement les communes bio. Un kit de mobilisation citoyenne pour la campagne 0 phyto 100% bio est également à votre disposition!

Plus d'information : <http://www.bioconsomacteurs.org/agir/se-mobiliser/decouvrez-les-cartes-des-communes-bio-et-sans-pesticides>

LA BIO VUE

PAR :



Nathalie CLOUET

En reconversion professionnelle consommatrice bio

Togny-aux-Bœufs (51)



Je suis née en 1975, à cette époque la bio n'était pas aussi développée qu'aujourd'hui.

Mes parents me parlaient de petites boutiques biologiques avec des prix exorbitants dans lesquelles néanmoins ils achètent des produits. Je suis née « dedans » en quelque sorte avec déjà des parents interrogateurs et soucieux d'une vie saine.

Dès mon plus jeune âge, je fus soignée par homéopathie, je digérais très mal le lait, j'étais allergique aux couches, à la lessive et ne raffolais pas de la viande.

Consommez « Bio logique » donc pas n'importe quelle bio.

Au départ, je me suis lancée dans la consommation de produits biologiques sans trop de questionnement puis au fur et à mesure des modifications de comportements alimentaires et de consommation s'opèrent :

Je recherche en priorité les produits locaux et je suis atten-

tive à la provenance des ingrédients de base et à la composition. Je remplace le plus possible le lait de vache par des laits ou crèmes végétales, la farine de blé par du petit épeautre (production locale) ou châtaigne, pour les pâtisseries de l'huile d'olive au lieu du beurre. Je privilégie les produits locaux, moins de protéines animales mais parfois de la bonne viande locale, du pain au levain cuit au four à bois...

Mon plus grand souhait : Une prise de conscience des consommateurs, des distributeurs et des industriels pour favoriser le développement en local, l'échange et la solidarité.

Un grand merci aux producteurs locaux pour leur engagement, la qualité de leurs produits et à tous les éveilleurs ou réveilleurs de conscience.



Les VRAIES idées FAUSSES sur LA BIO

FAUX! "La bio ne peut pas nourrir le monde"

Réponse de Jacques CAPLAT, agronome.

« Non seulement elle le peut, mais elle est actuellement la mieux placée pour y parvenir. Sur les trois-quarts de la planète, où les climats sont instables, l'agriculture conventionnelle est une imposture : elle n'obtient de bons rendements qu'une année sur 3 voire une année sur 5. À l'inverse, l'agriculture biologique permet d'optimiser les cultures associées complexes, et peut multiplier les rendements moyens par deux... en assurant une régularité de rendements quelles que soient les conditions de l'année. C'est très simple, une demi-douzaine d'études ont comparé les rendements à l'échelle planétaire et modélisé une conversion bio globale, et elles concluent toutes en faveur de l'agriculture biologique (avec une légère baisse des rendements en Europe mais une très forte augmentation dans les pays du Sud). Il n'existe pas une seule étude qui contredise ce fait agronomique fondamental : une conversion totale de la planète en bio permettrait d'augmenter la production alimentaire globale et de nourrir entre 9 et 12 milliards d'humains. Les agriculteurs français peuvent donc sans complexe s'engager massivement sur la voie de la bio, car c'est bien là une solution à grande échelle. »

AGENDA

Retrouvez la FRAB Champagne-Ardenne à la 68ème foire de Châlons-en-Champagne

mercredi 3 septembre 2014 (2 événements)

Journée de promotion des signes et labels de qualité et d'origine, organisé par l'INAO.

(Toute la journée - Parvis du Capitole)

La FRAB tiendra un stand dédié à la tomate biologique, avec dégustation de produits.

Ciné-débat autour du film « Autonomie paysanne »
(14h – Salle Muselet du Capitole)

Cette projection, organisée par la FRAB sera suivie d'un débat en présence de producteurs biologiques de la région présents dans le film et des réalisateurs Catherine Guéneau et Gérard Leblanc.

samedi 6 septembre 2014

Rencontres de l'installation paysanne

(Toute la journée - Capitole)

L'Ardear, les Civam, la FRAB et Terre de Liens Champagne-Ardenne organisent les premières "Rencontres de l'installation paysanne" à la Foire de Châlons-en-Champagne.

Retrouvez Agrobio Ardenne à la foire de SEDAN

12, 13 et 14 septembre 2014

Stand d'information sur l'agriculture biologique.
Avec la participation de Terre de liens.



Bulles bio en Champagne

lundi 13 octobre 2014

La 5ème édition du salon des Bulles Bio aura lieu au Palais du Tau à Reims, lundi 13 octobre 2014 de 10h00 à 17h00.

Cette dégustation professionnelle est organisée par l'Association des Champagnes biologiques (ACB).

Inscriptions et informations : Sébastien DUSOIR à la FRAB :
03 26 64 90 29 ou par e-mail : s.dusoir@biochampagneardenne.org

Magazine réalisé avec le soutien de :



ANNONCES

Cherche bineuse d'occasion et tubes acier ou cage de chariot, pour maraîchage.

Contact : Michel NIZET, à Lametz (08) au 06 77 15 40 59 ou par mail : michel.nizet@yahoo.fr

Sécheresse et bourse d'échange

Suite à la sécheresse qui a sévi localement mais sévèrement, la FRAB propose un tableau "bourse d'échange bio" en Champagne-Ardenne en ligne :

www.biochampagneardenne.org/

FORMATIONS

Certiphyto "bio"

16 et 23 septembre 2014 à Chaumont

Renseignements et inscriptions auprès du service APVA de la Chambre d'Agriculture de Haute-Marne

Outils et techniques de communication pour les producteurs en circuits courts

2 journées de formation avec Aurélie HABASQUE :

8 et 9 octobre 2014 à Chalons-en-Champagne

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

Réglementation de l'agriculture bio

29 octobre 2014 à la FNAB, 40 rue de Malte 75011 Paris

avec Juliette LEROUX, chargée de mission réglementation à la FNAB

Connaitre la nouvelle réglementation bio européenne et française : historique, fonctionnement, productions animales et végétales, transformation et étiquetage, contrôles...

Inscriptions au plus tard le **6 octobre 2014**

Coût de la formation

175 € TTC pour les salariés du réseau FNAB, 200 € hors réseau.
50 € pour les responsables professionnels.

Faire paraître 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)