

S'bioblattel

L'actualité de l'Agriculture Biologique et Biodynamique en Alsace

Edito

Nouveau millésime 2011

Merci au ciel pour sa clémence, et merci aux vendangeurs pour leur patience.

À la fin août, personne n'aurait parié « une baie de raisin » sur ce millésime...

Faites les comptes: Un printemps estival - un été inexistant et un automne aux allures estivales jusqu'à la saint Martin, cela donne une sympathique récolte vendangée sur sept semaines: de fin août à mi-octobre. Après une demie récolte en moyenne chez les viticulteurs bio en 2010, l'abondance va-t-elle permettre de maintenir les cours?

Au niveau qualité, c'est encore un peu tôt pour se prononcer, mais quand le vigneron arrive à rentrer des « sélections de grains nobles », il peut être content d'avoir été au plus loin dans la recherche de la qualité et remercie la pourriture, d'avoir été « noble »!

En Europe donc en France, le vin n'est toujours pas « Bio » mais *issu de raisins de l'agriculture biologique*.

En Alsace 37 vigneron ont signé la Charte de production VINABIO.

Voici quelques informations, suite à l'enquête sur la consommation de vin Bio en France

83% des français ont entendu parler du vin bio

39% des français en ont déjà consommé,

17% en achètent régulièrement / 48 % d'entre eux en GMS

Le vin bio est d'abord perçu comme une démarche environnementale, par contre les bénéfices liés au goût et à la santé ne sont pas évidents. Alors qu'en 30 ans on a perdu 50% de la consommation et que la loi Evin interdit de communiquer...

La feuille de vignes bio

est verte au niveau conversion, la filière « VITI » en Alsace, est l'une des plus dynamiques de France (11% du vignoble engagé en bio).

est jaune jusqu'à présent le vin « AB » était vendu par le producteur lui-même. Depuis l'an passé l'offre est devenue plus importante et se retrouve dans les mains des commerciaux.

est orange sans états d'âmes, le vigneron n'est plus sur un marché de niche mais concurrentiel & en évolution, donc stimulant que ce soit régional, national ou l'international...

Vous souhaitant de belles fêtes de fin d'année à tous, 'Gsunteit

Martine BECKER

Viticultrice, Vice-Présidente de l'Opaba

Sommaire

Actualités Nationales

Vinification bio (page 2 & 4)

Journées d'automne FNAB (page 2)

Semences végétales : fin d'une ère (page 3)

Le labour en question (page 4)

Actualités Régionales

Enquête vin bio (Page 5)

BioRhin (page 5)

Forum marcs de raisin (page 6)

Nouveau site Opaba (page 6)

Technique

Essais variétés blé tendre hiver (page 7)

Fermoscopie : Domaine V. Zusslin à Orschwihr (Page 9)

Agenda / Annonces (page 12)

opaba

Tél. 03 89 24 45 35

Email: contact@opaba.org

www.opaba.org



Règlement vinification : éclairage sur le principe de rétroactivité

Dans le futur règlement vinification biologique, une mesure transitoire de rétroactivité est prévue: les vins issus de raisins biologiques produits avant l'application dudit règlement pourront porter le logo communautaire et utiliser la mention «vin bio» si la preuve est donnée qu'ils respectent ce nouveau règlement.

L'application de cette mesure transitoire est entièrement volontaire. Si le viticulteur le souhaite, seule

une partie du millésime peut en bénéficier.

C'est l'organisme certificateur qui jugera, sur la base des enregistrements réalisés par le viticulteur, si celui-ci est en droit ou non de l'appliquer.

Si le viticulteur respectait déjà une charte privée de vinification biologique avec contrôle effectué par un organisme certificateur, le contrôle sera simple. Pour les autres, un contrôle approfondi sera nécessaire.

Tout ceci restant non finalisé, il serait prudent pour les viticulteurs souhaitant activer la rétroactivité, de conserver tous les éléments de traçabilité: fiches et factures des produits œnologiques utilisés, enregistrement des pratiques (ex: ajout d'intrants, dose de soufre ajoutée, procédés physiques), analyses sur les taux résiduels de sucre et quantité de soufre, etc. D'où l'intérêt d'adhérer à la charte «Vin Bio d'Alsace» récemment proposée par l'OPABA!

Journées d'Automne 2011 : un grand succès !

140 participants du réseau FNAB pour la journée interne du 23 novembre et un amphi plein de 350 places le 24 à la BNF, des intervenants présents et de qualité, ces journées d'Automne ont bien représenté le réseau FNAB sur la scène politique, professionnelle et médiatique nationale.

Une journée interne riche de débats et de promesses d'actions collectives

Le mercredi 23 a été l'occasion d'une journée interne avec la traditionnelle présentation des flashes d'actualité sur la réglementation, les filières, les politiques agricoles et, cette année, Bio cohérence.

Les ateliers ont porté sur trois actions clés et stratégiques pour la FNAB dans le prolongement de nos



Damien Bignon (Gab IDF) et Dominique Marion (Président Fnab).

Crédit d'impôt

Le ministère a précisé les conditions d'accès au crédit d'impôt bio.

Sont donc éligibles au crédit d'impôt bio :

Les entreprises agricoles dont 40% des recettes proviennent d'une activité agricole relevant du mode de production biologique et faisant l'objet d'une certification en AB.

- Les producteurs **ayant achevé leur conversion**,

- Les producteurs **n'ayant pas achevé leur conversion mais dont les activités ont fait l'objet d'une certification "produits en conversion vers l'AB"**, ce qui concerne uniquement les produits végétaux bruts, constitués d'un seul ingrédient, en 2ème ou 3ème année de conversion.

décisions d'AG: la mobilisation du réseau sur le sujet «eau et AB», la réforme de la PAC, la structuration de la filière bio dans le cadre d'un «changement d'échelle» avec la mise en œuvre d'une recherche action plaçant la réflexion et l'action des producteurs au cœur de notre proposition d'une nouvelle économie agricole. La plénière de clôture aura permis de présenter le cahier propositionnel (20 mesures pour 20% de bio en 2020) et de débattre du portage de la campagne FNAB dans les régions d'aujourd'hui à mars 2012.

Plusieurs GRAB ont annoncé qu'ils porteraient ce cahier et la campagne dans le cadre de leur AG 2012. L'AG de la FNAB étant le point de valorisation nationale de ces travaux... Enfin, le soir même, Dominique Marion se félicitait en direct du vote

du Sénat concernant le relèvement de la TVA sur les produits phytosanitaires et la suppression des aides aux biocarburants, deux mesures phares des propositions de la FNAB et de ses partenaires.

Une journée publique au fort retentissement

Une journée publique avec deux colloques. L'un, en matinée sur le sujet de la protection de l'eau, soutenu par l'AESN et la Région Ile de France, l'autre l'après-midi pour entendre les premières réactions politiques à la présentation du cahier de la FNAB et de ses partenaires, terre de liens et Bioconsom'acteurs. L'ensemble des compte-rendus et interventions sur le site de la FNAB: <http://www.fnab.org>

Cécile VIRIAT, OPABA

Semences végétales : la fin d'un système agricole immémorial

Le Parlement a adopté le 28 Novembre dernier une proposition de loi sur les certificats d'obtention végétale, qui met fin au droit immémorial des paysans à ressemer leurs récoltes. Réaction de FNE.

Moins d'espèces et de races, c'est moins de sécurité alimentaire

Depuis la nuit des temps, les agriculteurs du monde entier produisent, échangent, ressèment leurs semences et multiplient leurs plants. Des échanges de semences entre agriculteurs, entre villages et tribus ont permis aux espèces cultivées ou élevées d'évoluer en s'adaptant aux innombrables milieux. Des centaines de races et variétés locales caractérisaient ainsi chacune terroir et valorisaient leurs milieux avec leurs caractéristiques et contraintes spécifiques.

Depuis un siècle, les règles ont changé. Le terroir importe peu et seule la productivité à l'hectare compte, quitte à compenser les effets du milieu en irriguant à outrance ou en utilisant massivement engrais et pesticides. Des variétés modernes, beaucoup plus productives en sont ressorties, éliminant progressivement les variétés locales. En un petit siècle, pour les seules espèces cultivées, nous avons perdu de 75 à 95% de notre diversité domestique mondiale (FAO 1996).

Progressivement, la base génétique sur laquelle repose toute l'agriculture

et sa fonction nourricière s'est donc retrouvée limitée et concentrée entre les mains de quelques grands sélectionneurs et autres groupes semenciers internationaux. La conséquence principale de cette confiscation du vivant est une réduction considérable de la diversité génétique des plantes sur lesquelles repose notre alimentation. Cette faible diversité génétique constitue une menace et un risque très important en cas d'épidémie virulente ou de changement climatique.

Une loi qui restreint encore plus les droits des agriculteurs

Cette proposition de loi relative aux certificats d'obtention végétale propose de restreindre le droit des agriculteurs à ressemer, en ne l'autorisant sous forme dérogatoire que pour un nombre limité d'espèces listées par décret. Puisque les grands groupes semenciers n'ont pas réussi à stopper le droit de semence en généralisant le gène terminator, qui rend les plantes stériles, c'est par la voie législative que ce droit est aujourd'hui enrayé. Cette approche est contradictoire avec la Convention sur la Diversité Biologique de 1992. L'agriculture durable, l'agriculture biologique, l'agriculture de haute valeur environnementale ont besoin de variétés radicalement différentes des variétés hautement productives proposées par la sélection moderne. Ce droit d'expérimenter et de

sélectionner localement, dans les milieux les plus divers des variétés locales adaptées, doit être inscrit explicitement dans la réglementation française pour se mettre en accord avec nos engagements internationaux.

Jean-Claude Béviard, pilote du réseau agriculture de FNE, précise «*Nous reconnaissons la nécessité d'une juste rémunération du travail de sélection, de création de nouvelles ressources génétiques réalisé par des entreprises ou des organismes de recherche mais nous affirmons le droit des agriculteurs à produire et multiplier leurs semences. Ce droit doit être reconnu sans que les agriculteurs aient à payer pour exercer ce droit.*»

Pour France nature Environnement, le droit de ressemer une partie de ses récoltes est un droit immémorial et fondamental des agriculteurs.

1 Le Certificat d'obtention végétale (COV) a été créé pour protéger l'activité de sélectionneur de semences, devenue un métier à part entière

2 La Convention sur la diversité biologique du 5 juin 1992, stipule : «*Chaque partie contractante : art.10 c) Protège et encourage l'usage coutumier des ressources biologiques conformément aux pratiques culturelles traditionnelles compatibles avec les impératifs de leur conservation ou de leur utilisation durable.*»

Source : France Nature Environnement

Doses de soufre :

la Commission Européenne entend la proposition d'IFOAM Europe

La proposition d'Ifoam EU, de réduction des doses de soufre en fonction des taux de sucres résiduel^[1], soutenue par la FNAB et ASAFI et portée par les services de l'Etat a trouvé un écho favorable auprès de la Commission européenne.

Lors du SCOF du 27 septembre, la Commission a clairement indiqué aux Etats Membres, que si leur préférence allait vers cette solution, elle prendrait les dispositions nécessaires pour modifier dans ce sens la proposition de texte «*vinification biologique*» avant sa mise au vote.

Plusieurs délégations se sont clairement exprimées contre une différenciation des doses maximales de soufre en fonction des zones viticoles. Toutefois, certaines n'ayant pu se prononcer dès ce SCOF, aucune décision n'a pu être prise. Le positionnement à venir d'Etats Membres comme l'Allemagne va donc être déterminant. Nous vous tiendrons informer.

^[1] rappel de la proposition : une réduction de 50 mg par litre pour les vins, dont le taux résiduel de sucre est inférieur à 2 g par litre et une réduction de 30 mg par litre pour les vins, dont le taux de sucre est supérieur à 2 g par litre

Le labour en question

Le numéro de juillet-août du magazine Biofil consacrait tout un dossier sur le thème du labour en agriculture biologique. En voici quelques extraits.

L'agriculture bio s'interroge sur l'intérêt de recourir au non-labour, notamment pour des raisons agronomiques. Parmi les témoignages des agriculteurs ayant adopté et conservé le non-labour, on lit celui de Joseph Pousset, agriculteur bio depuis 1979 et conseiller indépendant. Avec Manfred Wentz, agrobiologiste allemand ouvrant ses portes chaque année pour détailler ses techniques, ils constituent tous deux de rares exemples à avoir un recul sur le non-labour de plus de quinze ans. Ainsi, pour Joseph Pousset « même si cela est difficile, le non-labour en bio est possible dans la durée, y compris en système céréalier. Cependant, il ne faut pas nier les avantages que procure la charrue notamment en matière de lutte contre les adventices; il faut chercher à les obtenir par d'autres moyens ». Sur sa ferme de la Bellière dans l'Orme, il travaille la terre superficiellement au départ, avec des disques ou un cultivateur à socs étroits, en deux ou trois passages, pour faire du déstockage d'adventices. Il approfondit ensuite le travail à l'aide d'un cultivateur à ailettes pour remonter les vivaces, afin de les faire sécher en surface. Enfin, juste avant de semer, il détruit par un travail très superficiel les adventices ayant levé dans les premiers centimètres.

La plupart des céréaliers qui font du non-labour utilisent cette technique en raisonnant parfois à la parcelle, selon l'état de la terre ou le type de culture. D'autres n'hésitent pas, s'il le faut, à recourir ponctuellement à la charrue ou à la charrue déchaumeuse. Et tous insistent sur la nécessité de revoir la rotation, mais aussi de recourir à des moyens de lutte curatifs contre les adventices, tels que le binage, voire l'écimage.

Le magazine cite aussi plusieurs témoignages d'agriculteurs ayant renoncé au non-labour. Après plusieurs années de non-labour, il est en effet fréquent de voir des céréaliers bio (ou conventionnels...)

revenir à la charrue pour faire face à des problèmes d'invasion par des adventices vivaces (chardons et rumex), mais aussi annuelles (folle avoine, ray-grass).

En conclusion, l'agronome Claude Bourguignon, que l'on sait déjà opposé au labour, car étant en partie responsable de la mort des sols (compactage des sols, enfouissement de champignons aérobies et donc diminution de la production d'humus), nous détaille sa technique de semis-direct sous couvert en bio. Au lieu d'être préparé avec des outils mécaniques, le lit de semences est façonné avec des plantes: le couvert végétal. Le semis de ces plantes intercalaires est réalisé sans toucher le sol, dans la paille, directement après la moisson, à l'aide d'un semoir à disques et en apportant en même temps un engrais organique ou du lisier en localisé. L'interculture doit être adaptée au contexte pédo-climatique, gélive, et constituer un bon précédent pour la culture d'hiver choisie. A l'automne, ce couvert végétal est écrasé avec un rolofaca. Il permet d'écraser les tiges, la sève



Visite de producteurs alsaciens bio chez Manfred Wentz en août 2010.

s'arrête, la plante meurt mais reste entière et constitue un mulch qui augmentera la production d'humus. Ce rolofaca est monté à l'avant du tracteur et en même temps, on sème la culture d'hiver à l'arrière, avec de nouveau un apport de lisier ou d'engrais organique en localisé.

Hélène Clerc, OPABA

Trophées Agence Bio

- L'Agence Bio lance la seconde édition du concours « Les Trophées de l'Excellence Bio », en partenariat avec le Crédit Agricole.
- Plus d'infos sur: http://www.agencebio.org/actualites.asp?FK_categorie=1&pk_actualite=138&n1=3
- Co-organisé par l'Agence BIO et le Crédit Agricole S.A., pour la première fois en 2009-2010, le concours des Trophées de l'Excellence Bio vise à distinguer des producteurs, transformateurs et distributeurs biologiques ayant réalisé des innovations qu'elles soient d'ordre technique, commercial, économique ou social.

Lauréats 2010 :

- **Catégorie Producteurs:** les éleveurs de bovins bio **du Gaec des Incorruptiblement Verts (avec leurs collègues) en partenariat**

avec la cuisine centrale de Lons le Saunier, qui ont mis en place une filière sur des bases innovantes pour approvisionner la restauration collective en circuit court sur une base contractuelle avec fourniture d'animaux sur pied dans une dynamique territoriale en vue notamment de protéger la qualité de l'eau.

Catégorie Transformateurs - Distributeurs: la Sarl Inovfruit en partenariat avec les producteurs locaux de châtaignes Bio du sud Ouest, pour une innovation technique en vue d'offrir aux consommateurs des châtaignes bio de grandes qualités nutritionnelles et organoleptiques, avec une stratégie d'approvisionnement régional et de réhabilitation des châtaigneraies traditionnelles à l'abandon. Un prix de 5000 € a été remis aux lauréats.

Une enquête sur la consommation de vin bio en France et en Allemagne

A l'occasion du prochain salon Millésime bio, qui aura lieu à Montpellier en janvier prochain, l'Association Interprofessionnelle des Vins (issus de raisins de l'agriculture) Biologiques du Languedoc-Roussillon (AIVB-LR) a commandé une étude à l'institut Ipsos sur l'image et la perception du vin bio en France et en Allemagne. L'étude comparative (document complet ici) dresse un état des lieux de la consommation du vin en général dans les deux pays.

Premier constat : les Français boivent du vin plus régulièrement que leurs voisins. Plus d'un tiers (32%) en consomme au moins une fois par semaine, contre 21% des Allemands, et 10% tous les jours ou presque contre 5% outre-Rhin. Les régions viticoles allemandes sont les plus consommatrices. L'achat de vin est majoritairement réalisé en grande ou moyenne surface (plus de 80% des Français et Allemands), contre 33% (France) et 19% (Allemagne) privilégiant les circuits courts tels

l'achat chez un producteur, et 29% contre 25% chez un spécialiste de type caviste. Le prix moyen des achats est de 6 euros : les vins d'entrée de gamme sont les plus consommés. Le prix augmente lorsqu'il s'agit d'une consommation occasionnelle ou festive : en France, on dépense 16,7 euros en moyenne pour une occasion particulière, contre 11,2 euros en Allemagne, et 17 euros dans un restaurant ou un bar, contre 12,6 euros. Pour offrir une bouteille : 17,2 euros contre 10,8 euros en moyenne pour un Allemand.

Pas de différence entre le vin bio et le non bio

Concernant la connaissance du vin bio, l'étude montre que celui-ci est plus familier pour les Français : 83%, contre 63% des Allemands en ont déjà entendu parler, 43% sachant véritablement de quoi il s'agit (contre seulement 24% des Allemands). La transmission des connaissances sur le vin bio s'opère principalement

par les grandes ou moyennes surfaces (31% en France et 27% en Allemagne), suivies de la télévision (respectivement 31% et 20%) et de la presse (respectivement 21% et 22%). Les consommateurs sont les plus âgés des sondés (35 ans et plus) et sont ceux qui bénéficient des revenus les plus élevés. Pour les deux populations, le vin bio est d'abord perçu comme une démarche environnementale. Les bénéfices liés au vin (goût, santé) ne sont pas évidents : un vin bio serait tout autant bon pour la santé (62% des Français, contre 54% des Allemands) ou authentique (57%, 52%) qu'un vin « non bio », tout comme ils ne font pas de différence de goût (68%, 55%) ou de qualités nutritionnelles (72%, 51%) entre les deux produits.

Enquête complète : http://www.ipsos.fr/sites/default/files/attachments/perception_et_image_du_vin_bio.pdf

Bio'Rhin

L'établissement de références économiques pertinentes est lié au nombre d'exploitations enquêtées. Il était donc nécessaire d'élargir le nombre de participants au réseau transfrontalier. A présent, ce sont les données de 73 entreprises agricoles et viticoles qui peuvent être exploitées pour une comparaison transfrontalière.

Les 73 exploitations partenaires se répartissent en 5 groupes de production : 25 exploitations viticoles, 21 exploitations laitières avec grandes cultures, 15 exploitations laitières avec 100% de pâturages, 7 exploitations avec vaches allaitantes et 5 exploitations de grandes cultures.

Les analyses 2009/2010 seront présentées aux agriculteurs partenaires lors des prochains ateliers de travail et journées de visites transfrontalières

BioRhi'n

Prochains ateliers de travail et journées de visites transfrontalières

Les agriculteurs et conseillers intéressés sont invités à participer aux prochaines journées de visite transfrontalières organisées dans le cadre du projet BioRhi'n :

Jedi 2 Février 2012 : Visite de deux exploitations viticoles biologiques en Alsace

- Le Domaine Léon BOESCH à Westhalten (Domaine en Biodynamie certifié DEMETER depuis 2000, nouvelle cave bioclimatique écoconstruite)
- Le Domaine Valentin ZUSSLIN à Orschwihr (Domaine en Biodynamie depuis 1997, certifié DEMETER et BIODYVIN, traction animale, pâturage de moutons, installation de nichoirs)

Jedi 23 Février 2012 : Visite de deux exploitations viticoles en Rhénanie-Palatinat

- Weingut Dr. WEHRHEIM à Birkweiler (Domaine en Biodynamie)
- Weingut Klaus und Susanne RUMMEL à Landau-Nussdorf (adhérant ECOVIN, plantation de nouveaux cépages résistants PIWI, assainissement autonome par les plantes)

Mardi 27 Mars 2012 : Visite de l'exploitation laitière de Jean-Bernard PERRIN à Lapoutroie

Pour en savoir plus : <http://www.biorhin.org>

Caroline CLAUDE-BRONNER, OPABA



Forum Marcs de raisin

De nombreux vignerons d'Alsace se sont réunis pour un forum transfrontalier sur la réglementation et la valorisation des marcs et lies le 14 avril dernier au Cref de Colmar, organisé conjointement par l'AVA, l'IFV et l'Itada.

Retrait sous contrôle en AB : des difficultés liées au traitement collectif Marie Ange Duluc, spécialiste de la réglementation à FranceAgriMer, a rappelé le contexte français. Une dérogation à l'obligation de livrer en distillerie est prévue par le règlement national sous certaines conditions, qu'on appelle le retrait sous contrôle. Les modalités de retrait sous contrôle sont automatiques pour les producteurs biologiques. Unique contrainte : une formalité déclarative annuelle indiquant les dates et quantités prévisionnelles est nécessaire et à retirer auprès du service

douanier. Ce peut être de l'épandage et du compostage sur l'exploitation pour les marcs. A noter que le texte n'indique pas que le compostage et l'épandage doivent se faire sur l'exploitation. Mais pour l'heure, la dérogation porte sur un traitement individuel et non collectif des marcs. A ce sujet, «la réflexion est ouverte», indique Marie Ange Leduc.

Marcs et fertilité des sols : améliorer les connaissances techniques

Le volet technique sur les «marcs et fertilité des sols» a clôturé la journée. Cette partie intéresse en tout premier lieu les producteurs biologiques. Les données présentées montrent que les marcs sont des produits très

intéressants sur le plan agronomique pour leur apport en minéraux et en matière organique. Des études sont en cours pour caractériser les produits en fonction de leur origine : marcs blancs, compostés ou non, distillés ou non. «Le compostage permet de dégrader les composés phytotoxiques», précise Nicolas Thevenin, de l'association Rittmo Environnement. Il poursuit : «La durée minimum d'un compostage est de quatre mois avec un retournement régulier de l'andain, afin d'améliorer la porosité. De manière générale, le compostage est une méthode qui permet de traiter les marcs seuls». Avec des co-substrats organiques, le co-compostage permet de son côté d'optimiser les paramètres physico-chimiques et d'augmenter la faisabilité du procédé (exemple : marcs + rafles). Outre-Rhin, des études concernant la valorisation des marcs par retour au sol sont menées depuis plusieurs années déjà. Dans son exposé, le docteur Monika Riedel du Weinbauinstitut recommande entre autres de bien répartir les marcs sur les parcelles, afin de ne pas favoriser l'apparition de certaines adventices. Elle conseille aussi de ne pas épandre les marcs sur des surfaces qui n'ont pas encore été vendangées, en raison des mouches du vinaigre. Au sujet de la gestion de l'état organique et de la fertilité des sols, le suisse Serge Amiguet de Sol-conseil constate que les plantes ayant poussé avec du compost sont plus résistantes aux attaques des pathogènes. Il estime qu'«on doit pouvoir garantir aux utilisateurs des composts de qualité strictement irréprochable». Il ne croit d'ailleurs pas en un amendement standardisé car les exploitants ont tous leur propre façon de travailler.

Christophe RINGEISEN, OPABA

Nouveau site Internet Opaba



Après plus de 5 années de bons et loyaux services, le site Internet de l'Opaba fait peau neuve dans un objectif : mieux informer le grand public et les acteurs de l'agriculture biologique sur le développement et les actualités liées à la bio en Alsace. Pour atteindre cet objectif, plusieurs moyens sont mis en œuvre sur ce nouveau site :

- Une plus grande réactivité de l'ensemble de l'équipe Opaba pour mettre à disposition les informations, avec la possibilité de modifier l'ensemble des contenus.
- Le guide des bonnes adresses de la bio en ligne, mis en place lors de la parution de la nouvelle version papier et actualisé grâce aux remontées

d'information des opérateurs auprès de l'Opaba. Il sera associé à une cartographie demandée.

- Un espace actualités régulièrement actualisé, en lien avec la page officielle de l'Opaba sur un réseau social.
- Enfin, un espace réservé aux membres de l'Opaba (identifiants communiqués par courrier prochainement ou sur demande (contact@opaba.org)) pour la consultation des dernières informations par filières (comptes-rendus commissions, évolutions réglementaires, bibliographie et références techniques).

Cet espace est nouveau et s'enrichira au fur et à mesure, les contributions y sont également possibles.

William MAIRESSE, OPABA

Paiement des aides à la bio 2011

La DDT du Bas-Rhin nous informe que les aides à la bio (Soutien à l'AB-Volet Conversion ou Maintien; Mesure Agro-Environnementale Conversion AB) demandées en mai 2011 par les producteurs bio bas-rhinois ne seront versées qu'en début 2012, probablement dès janvier.

Essais variétés de blé tendre d'hiver

La Chambre d'Agriculture a mis en place en 2011 des essais de comparaisons de variétés dont les résultats sont collectés par L'ITAB dans le cadre du réseau d'expérimentation. Le but de l'essai est de comparer le comportement des différentes variétés testées.

Information sur l'essai :

Lieu : Domaine du Schoppenwhir (68)

Nature du sol : limon battant

Taux de MO : 1.61%

Culture/variété : Blé/Renan

Précédent : soja ; 28qx

Antécédent : triticales ; 55qx

Préparation : Labour, herse rotative

Date de semis : 18 novembre

Date de récolte : 27 juillet

Densité de semis : 400 grains/m²

Fertilisation : apport de 400 kg de farine de plumes le 8 mars

Désherbage : - 10/02/11 : houe rotative - très humide

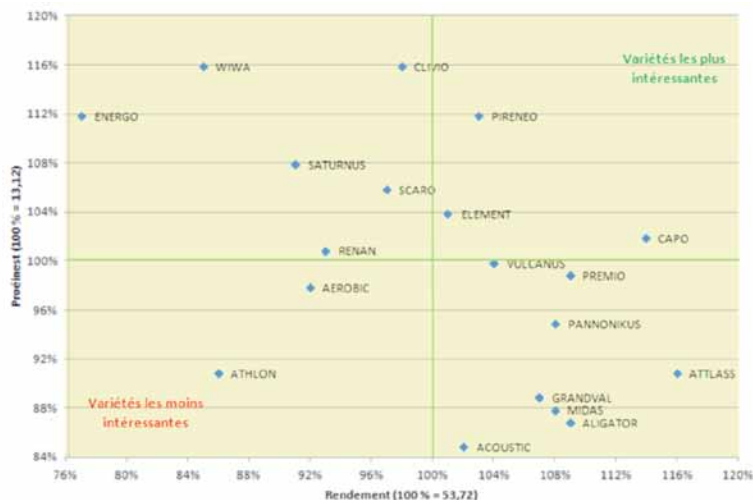
- 28/02/11 : herse étrille - très sale

- 10/03/11 : herse étrille - très sale

- 15/03/11 : herse étrille - sale

De 41 qx/Ha à 62qx/Ha : la fourchette de rendement est très large. Sur la graphique ci-dessous, semble se dessiner une relation entre taux de protéines et rendement : plus le point est vers la gauche (faible rendement) plus le taux de protéines est élevé. Même un blé productif comme Atllass qui est BP (blé panifiable) peut avoir un taux de protéines limité et ne convenant pas à la meunerie. De manière générale, comme le montre le graphique, le taux de protéine réduit lorsque le rendement augmente. Cela s'explique par un phénomène de dilution.

Dans un contexte de paiement du blé avec bonus ou malus en fonction du taux de protéine, il est judicieux de faire son calcul entre paiement du rendement et de la protéine permettant de tirer comme conclusion s'il est plus intéressant de produire en quantité ou en qualité (protéines).



Résultats croisés rendement et teneur en protéines

L'année fût très particulière avec un printemps sec et des pluies sur la fin de campagne qui ont permis un bon remplissage des grains (PMG élevé) et un taux de protéines intéressant.

Le Poids spécifique (PS) du blé peut également être et devenir un élément à prendre en compte selon le circuit de vente et l'acheteur choisi. Les résultats sont exprimés en pourcentage car les données issues de la récolte ont été faussées par un taux d'humidité et salissement élevés. Les échantillons ont donc au préalable été séchés et triés. Ce graphique permet de comparer les variétés les unes aux autres.

de rendement de l'essai variété triticales mis en place à Baerendorf en Alsace Bossue.

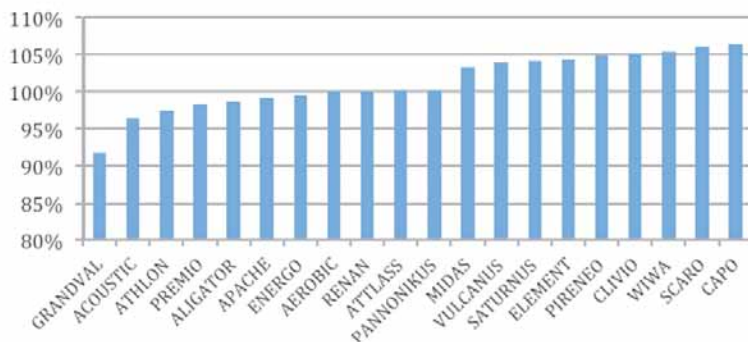
Les rendements sont plutôt médiocres car l'essai a souffert du stress hydrique au printemps induisant un tallage limité et donc un nombre d'épi/m² assez faible. Les hauteurs de paille sont bonnes. La variété Seconzac (RAGT, 2007) détient une paille haute mais fine contrairement à la variété Tulus (Semences de l'Est, 2008) plus courte mais épaisse. La quantité de paille produite par hectare peut donc être similaire mais Tulus aura sûrement l'avantage de mieux résister à la verse.

Triticales : résultats variétés

Voici les différentes composantes

Gérald HUBER,
Chambre d'agriculture
du Bas-Rhin

PS blé 2011
100% : Renan avec 76,7kg/hL



Variétés	Rendement	PS	épi/m ²	Hauteur paille
Atlass (blé)	43,5	73,3	209,3	65,0
Tremplin	38,0	67,6	209,3	85,0
Amarillo	37,2	66,6	208,7	90,0
Seconzac	38,2	68,5	200,0	91,7
Tulus bio	38,5	67,8	199,3	83,3
Tribeca	37,1	65,7	198,7	83,3
Tarzan	38,9	69,6	194,7	91,7
Aprim bio	36,6	65,4	202,0	85,0
Densité - 400gr/m ²	39,9	65,7	228,0	
Densité 480gr/m ²	37,7	63,4	200,0	
Densité + 560gr/m ²	35,6	62,9	189,3	

Les essais des Chambres d'Agriculture : pour une optimisation du conseil auprès des viticulteurs

Depuis 2004, des essais au vignoble sont mis en place par les Chambres d'Agriculture. Le but est d'obtenir des références techniques régionales, permettant l'ajustement des préconisations au plus près des problématiques des viticulteurs. Depuis 2008, les essais s'inscrivent dans le cadre du plan Ecophyto 2018 qui vise à réduire l'utilisation des produits phytosanitaires. Certains de ces essais concernent donc les viticulteurs bio, en voici les premiers résultats.

La réduction des doses de cuivre métal

Afin de réduire les doses de cuivre métal appliquées, le cuivre sous forme d'hydroxyde (Kocide Opti) a été retenu. Durant la pleine saison, l'hydroxyde a été efficace contre le mildiou au même titre que le sulfate de cuivre (Bouillie Bordelaise RSR). En fin de saison l'hydroxyde perd de l'efficacité sur le mildiou mosaïque comparé au sulfate de cuivre. Au total sur la campagne, 3 kg de cuivre métal ont été appliqués pour la modalité «sulfates» contre 2 kg pour le programme «hydroxydes». Pour

2011, l'essai sur les formulations de cuivre a consisté à comparer les efficacités de différentes formes en fin de saison.

Le Teilung : bilan de 4 années d'essais 2007-2010

Le Teilung a pour objectif de réduire les attaques de botrytis et de pallier l'utilisation d'anti-botrytis. Il consiste à supprimer le tiers inférieur des grappes au stade de la pré-fermeture de la grappe. La zone sensible aux attaques de botrytis est supprimée et la compacité des grappes diminue. Les résultats sont irréguliers en fonction des années (diminution de botrytis de 7 à 16 %). La baisse de rendement est régulière (environ 20 %) et la maturité des baies est améliorée. Le Teilung peut être envisagé pour réaliser un éclaircissage qualitatif. Le coût de cette technique est élevé, elle est plutôt adaptée à des parcelles à forte valeur ajoutée.

Les produits alternatifs :

Le Milsana est un anti-oïdium à

base de Renouée de Sakhaline. Il a montré des efficacités intéressantes dans de récents essais (CRECEP 2005-2007). Il a également été testé en Alsace, mais il faut noter que ce produit n'est actuellement pas autorisé en agriculture biologique en France. Le PrevB2 (autorisé en AB en tant qu'engrais, mais pas en tant que produit phytosanitaire) a été testé en 2010 mais il n'a pas montré d'efficacité sur l'oïdium (pression insuffisante). En revanche la parcelle a subi une forte attaque de mildiou, sur lequel le PrevB2 n'a pas eu d'effet. Le Milsana et le PrevB2 ont à nouveau été expérimentés en 2011.

Pour cette campagne 2011, une autre série d'essais est à été réalisée, les résultats sont en cours d'analyse. Ils portent notamment sur d'autres sujets comme les enherbements peu concurrentiels ou encore l'effet de l'effeuillage précoce sur le botrytis.

Céline ABIDON,
conseillère viticole stagiaire,
Chambre d'Agriculture du Haut-Rhin
c.abidon@haut-rhin.chambagri.fr

FERMOSCOPIE

Le Domaine Valentin ZUSSLIN à Orschwihr

Jean-Paul ZUSSLIN et sa sœur Marie perpétuent sur ce domaine de 13 hectares en pleine propriété, une tradition viticole familiale qui les a menés sur le chemin de la biodynamie depuis 1997.

Le vignoble se situe à Orschwihr sur les coteaux du Bollenberg, du Grand Cru Pfingstberg et du Clos Liebenberg (Monopole familial) Jean-Paul dirige le Domaine. Son père Jean-Marie le seconde pour le travail en vigne. Marie s'occupe de la partie commerciale et administrative assistée par sa mère Arlette.

Sous l'impulsion, de Jean-Marie ZUSSLIN qui avait suivi la première formation en biodynamie au CFPPA de Rouffach organisée par Jean SCHAETZEL avec François BOUCHET, le Domaine s'est converti à la culture biodynamique en 1997. La conversion a été facilitée par le fait que le Domaine avait toujours mené un travail de la terre «au naturel». La qualité des vins issus des premières récoltes en conversion a confirmé ce choix.

Main d'œuvre : 10 personnes travaillent sur le domaine

Surfaces : 13 ha en pleine propriété

Rendements : Rendements moyens 60 hl/ha (Pinot Noir et Grand Cru 30 à 40 hl/ha ; Crémant et Auxerrois à 80 hl/ha)

Production : 90 000 bouteilles en propre production

Conversion à l'AB : 1997

Certifiés DEMETER et BIODYVIN

Membre de la Renaissance des Appellations et de Vignes Vivantes

Adhérent à la charte «Vinabio Alsace»

Participation à BioRhi'n « projet INTERREG IV améliorer les performances économiques des exploitations agricoles dans le Rhin-Supérieur »

Encépagement du Domaine ZUSSLIN

Les Riesling, Gewurztraminer et Auxerrois sont les cépages les plus plantés. Le Domaine a également surgreffé 1ha70 de Pinot Gris en Riesling en 2010. L'avantage de ce choix est double : le système racinaire est déjà en place, il ne faut que 2 ans pour avoir la première récolte et cela permet une meilleure adaptation du cépage au terroir. Le Domaine Zusslin possède également une parcelle de 4.5 ares de «vieilles vignes en complantation» sur le Zinnkoepflé et y produit un micro assemblage de 400 bouteilles par an.

De «l'animal» dans les vignes

Depuis une dizaine d'année, le Domaine ZUSSLIN expérimente l'intégration d'animaux dans les vignes. Ainsi, dès la fin des vendanges, un troupeau de moutons s'installe sur le Clos Liebenberg entièrement clôturé sur 3.5 ha et qui comporte de nombreux talus et zones enherbées.

Le Domaine a également installé des nichoirs dans les vignes et autour des bâtiments afin de favoriser la diversité faunistique et de réguler les « ravageurs » de la vigne.





Jean-Paul ZUSSLIN est persuadé que la présence d'animaux au sein d'un Domaine viticole est bénéfique pour l'environnement et pour l'humain. C'est pourquoi, il souhaite développer la présence des animaux de trait dans le Domaine. Après avoir fait appel à la

prestation de service, avoir mené de nombreux essais, suivi des formations, et avoir testé différents matériels... Le Domaine va faire très prochainement l'acquisition d'un cheval de trait et recherche un collaborateur pour développer ce projet.



Fertilisation et traitements

La fertilisation est uniquement organique. Une ferme « amie » en bio-dynamie et de proximité fourni un excellent compost de vaches Vosgiennes. 3 à 4 tonnes de compost sont épandus à l'automne ou au printemps. Le Domaine utilise également du compost de bouse MT, de la bouse de corne 500 et de la silice de corne 501. Le rythme et la fréquence sont variables en fonction de l'année et des parcelles. Les préparations sont élaborées avec un groupe local du syndicat des agriculteurs en bio-dynamie d'Alsace. Pour le traitement des vignes, le Domaine utilise essentiellement des tisanes et des décoctions de plantes. La plupart des plantes sont cueillies dans les vignes du Domaine. Seule la prêle et la camomille sont achetées à un prestataire spécialisé. A ces plantes sont ajoutés lors des traitements un peu de cuivre et du soufre. Des poudrages sont également réalisés avec de l'argile, du lithothamne et du talc. De nombreux arbres fruitiers et arbustes d'essence locale ont été plantés aux abords des parcelles afin d'attirer une importante faune auxiliaire. Le Domaine n'utilise plus d'insecticides bio depuis 5 ans.

Elevage des vins

Le Domaine ZUSSLIN n'intervient jamais chimiquement lors du processus naturel de fermentation et d'élevage de ses vins. Il ne fait qu'accompagner la transformation du jus de raisin en vin. Seule une légère filtration et un ajout de soufre, de façon minimale, est effectué afin de permettre la conservation normale du vin. Le Domaine Zusslin est adhérent à la charte de vinification « Vinabio Alsace ».

Pour les vins blancs, tous les raisins sont récoltés manuellement et triés dans les vignes et si nécessaire un tri supplémentaire est fait sur une table de tri vibrante. Les raisins sont ensuite mis dans un pressoir pneumatique et pressés pendant 8 à 12 h ce qui permet de limiter les bourbes et d'avoir des jus plus purs. 6 à 12 heures après la fin du pressurage, un débouillage est effectué et le moût logé dans les foudres où démarrera spontanément la fermentation



alcoolique. La fermentation malolactique qui suit permet une stabilité microbiologique et permet ainsi de limiter les doses de soufre. Les vins blancs sont ensuite élevés sur les lies totales ou fines, en foudres traditionnels alsaciens. Les foudres permettent une fermentation plus régulière et harmonieuse. Le vin éclairci par sédimentation naturelle est filtré et mis en bouteille 9 à 24 mois après la récolte.

Le Pinot Noir fait également l'objet de beaucoup de soin et d'attention. Un à deux tris sont effectués dans les vignes puis un systématiquement sur table de tri par une équipe de 7 à 8 personnes. Toutes les baies abîmées, grillées par le soleil ainsi que les baies manquant de maturité sont écartées. Les raisins sont ensuite égrappés et mis en cuve tronconique en bois qui permet la macération. Durant la macération, est réalisé un à deux pigeages manuels/jour et un remontage/jour vers la fin de fermentation. La fermentation dure en moyenne 3 semaines et à l'issue de celle-ci un léger pressurage est effectué. Le vin est ensuite remis dans

des cuves tronconiques ou en pièce de chêne. La fermentation malolactique est spontanée et le vin après une très légère filtration sur plaques de cellulose est mis en bouteilles.

Les fruits des différents vergers ainsi que les marcs sont distillés et commercialisés en Eaux de Vie.

Bouchons et bouteilles

Les vins sont bouchés avec du liège entier sans agglomérat et sans colmatage. Depuis le millésime 2009, le Domaine expérimente des bouchons avec un revêtement en cire d'abeille remplaçant le traditionnel mélange silicone/paraffine. Le Domaine se fournit essentiellement chez des producteurs sardes et portugais. Jean-Paul ZUSSLIN constate très peu de problèmes liés au liège. Pour les cuvées sans soufre, les bouchons sont d'un diamètre plus important afin que l'évolution soit encore plus lente et pour protéger davantage le vin de l'oxygène. Une seule référence est vendue avec un bouchon en verre, il s'agit d'un Auxerrois qui a fait l'objet d'un test depuis 2005 puisque une partie de la récolte est également bouchée par du liège.

Sur toutes les bouteilles de vins de terroirs et de garde, est ajouté de la cire d'abeille sur le bouchon, celle-ci permet de maintenir le bouchon propre et d'éviter qu'il soit abîmé par des

insectes. La cire vient principalement d'un apiculteur du village voisin. Pour toutes les ventes à l'export où il n'est pas nécessaire d'avoir la capsule CRD, le Domaine propose les vins sans capsules afin de diminuer la quantité de déchets. Le Domaine Valentin Zusslin a également mis en place un système de récupération de ses bouchons et de ses bouteilles vides.

Commercialisation

La clientèle du Domaine est composée à 70 % de particuliers et à 30 % de restaurants, magasins bio, cavistes et revendeurs. L'export représente 25% des ventes, les principales destinations sont les USA, le Japon, la Russie et Hong-Kong, Taiwan.

Actions pour l'environnement

Le Domaine a installé deux cuves de récupération d'eau pluviales utilisées pour le nettoyage des tracteurs et les préparations biodynamiques.

Toujours soucieux de contribuer à un environnement durable, le Domaine a entièrement revu son installation électrique et se fournit exclusivement depuis une année en électricité 100% verte chez Enercoop.

**Caroline CLAUDE-BRONNER
et Frédéric DUCASTEL,
OPABA**

Renouvellement de la dérogation Armicarb 120 j à partir du 23 septembre 2011

L'ARMICARB, spécialité à base de bicarbonate de potassium, ne possède pas d'AMM en France pour des usages en protection des cultures, notamment en arboriculture fruitière. Or la maîtrise de la tavelure sur pommier et poirier est rendue compliquée dans un contexte de réduction des apports de cuivre, notamment durant l'été. Des travaux d'expérimentation sont

en cours et ont montré que des solutions alternatives existaient mais qu'elles ne peuvent pas être utilisées aujourd'hui par les producteurs pour des raisons réglementaires. C'est pourquoi, suite à une demande de l'ITAB et son réseau, l'usage de l'Armicarb a été autorisé à titre dérogatoire par les services du Ministère de l'Agriculture entre le 6 avril et le 6 août 2011. Cette

autorisation a ensuite été renouvelée pour une période de 120 j à partir du 23 septembre soit jusqu'au 23 janvier, uniquement pour les usages ci-dessous:

- POMMIER * TRAIT. PARTIES AERIENNES * TAVELURE
- POIRIER - COGNASSIER - TRAIT. PARTIES AERIENNES * TAVELURE DU POIRIER *



15 & 16 Décembre 2011 – Formation élevage OBSALIM et Homéopathie

Formation OPABA (Fonds Vivea) – Intervention du Dr. Joseph DABEUX, vétérinaire homéopathe:

- Mieux gérer l'alimentation de son élevage grâce à la méthode OBSALIM
- Mieux comprendre l'impact de l'alimentation sur la qualité des productions, la santé et l'économie de l'élevage et pouvoir y contribuer
- Se perfectionner à l'utilisation de l'homéopathie pour les pathologies spécifiques de l'élevage
- Changer le regard sur l'approche des pathologies

De 9H30 à 18H00, Hostellerie l'Etoile à Wasselonne (67)

Inscription obligatoire : Cécile Viriat – 03 88 19 17 91 ou cecile.viriat@opaba.org

• • •

24 Janvier 2012 – Formation élevage bio

Améliorer la valorisation des vaches laitières de réforme pour un meilleur revenu

Formation OPABA (Fonds Vivea)

Acquérir des connaissances et des compétences technico-économiques sur la gestion d'un cheptel laitier de réforme, source complémentaire de revenu

- Exposés et documents techniques et économiques sur la filière
- Visite de l'abattoir Copvial
- Travaux pratiques sur le troupeau à abattre
- Démonstration de boucherie

Inscription obligatoire : Cécile Viriat – 03 88 19 17 91 ou cecile.viriat@opaba.org

• • •

16 au 25 Mars 2012 – Semaine Alternative aux Pesticides

Des événements à destination du grand public et des agriculteurs (2 journées techniques bio prévues) se tiendront en Alsace. L'Opaba est partie prenante de cette manifestation. Retrouvez le programme prochainement sur www.opaba.org ou sur notre page facebook.

Rencontres

STRASBOURG (67)

Initiation aux fondements spirituels sur la base du cours aux agriculteurs de Rudolf Steiner, 1^{er} et 3^e lundi du mois, d'octobre à juin (sauf en période de congés scolaires) à 20h. Ecole Michaël 2c rue du Schnokeloch à Koenigshoffen. Contact Philippe Coureur 03 88 83 72 75

COLMAR (68)

Approfondissement des fondements spirituels de la Biodynamie 2^e lundi du mois, de septembre à juin, à 20h. Maison de la Biodynamie, 5 place de la gare. Contact Mariette Onteniente 03 88 38 16 06 ou Gérard Eidschenk 03 89 75 83 74

• • •

23 au 25 janvier 2012 : Salon Millésime Bio 2012 - Parc des Expositions, Montpellier (34)

Le salon mondial et professionnel des vins issus de raisins de l'agriculture biologique, est organisé par l'association interprofessionnelle des vins biologiques du Languedoc-Roussillon.

www.millesime-bio.com

• • •

15 au 18 février 2012

Biofach - Nuremberg, Allemagne

www.biofach.de

• • •

25 février au 4 mars 2012: Salon International de l'Agriculture - Porte de Versailles, Paris

L'Agence BIO, comme chaque année, sera présente au SIA avec un stand «éco-conçu» de plus de 120 m² au coeur du Hall 3. Des ateliers découverte, des dégustations, et des conférences seront organisés pendant toute la durée du salon. www.salon-agriculture.com

Séminaire International de la Bio, dans le cadre du SIA : 1^{er} mars 2012 - Porte de Versailles, Paris

Annonces

Employé en CDI à LaPoste en région mulhousienne **cherche un logement** (éventuellement une place pour une caravane de 7/8 m) avec une aire de stockage abritée ou mieux une partie d'atelier en échange d'un loyer et/ou d'un travail (régulier ou saisonnier). Cherche un bailleur dans le milieu d'agriculture biologique ou dans le domaine écologique.
Contact : remizet@voila.fr, 07 77 04 89 35.

Lancement du site www.manger-fermier.fr

Ce projet, soutenu par la Communauté de Communes de la Vallée de Kaisersberg, le Département du Haut-Rhin et l'Union Européenne, veut être une vitrine des produits du terroir et du savoir-faire des agriculteurs de la vallée de Kaisersberg. Les valeurs défendues par www.manger-fermier.fr sont la diversité, la qualité, la proximité, le bénéfice environnemental, la vérité des prix en supprimant les intermédiaires, mais aussi la restauration d'un certain lien producteur-consommateur.

Guide des bonnes adresses bio 2012

Pour la nouvelle édition du Guide des bonnes adresses de la bio en Alsace - 2012, publié à 15000 exemplaires, des espaces publicitaires pour les opérateurs bio sont disponibles. Formats d'annonce: 1/6, 1/4, 1/3, 1/2 ou 1 page. Pour plus d'information et les tarifs, contacter l'Opaba - contact@opaba.org - 03 89 24 45 35.

Cherche stagiaire Elève ingénieur d'une école d'agronomie, d'agriculture ou d'horticulture ou équivalent universitaire pour un stage de 4 à 6 mois pour accompagner la mise en place et le suivi d'expérimentations en maraîchage biologique et en horticulture. Contact: Jérôme THIBAUT, directeur de l'exploitation horticole, jerome.thibault01@educagri.fr

Participez au SIA 2012 à Paris

Pour le salon International de l'Agriculture 2012, la Chambre d'agriculture du Bas-Rhin ou l'Agence bio proposent de l'espace pour des opérateurs bio. Contacter rapidement **William Mairesse** william.mairesse@opaba.org - Tél. 03 88 19 17 91

S'bioblattel

L'actualité de l'Agriculture Biologique et Biodynamique en Alsace

Responsable de publication: **Dany SCHMIDT**

Rédaction: **C. CLAUDE-BRONNER, H. CLERC, F. DUCASTEL, W. MAIRESSE, C. VIRIAT, C. RINGEISEN, J. WEISSBART.**

Concept: **JMZ/SANEP/03 89 20 98 50**

Photos: **OPABA - SANEP**