

# S'bioblattel

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

Edito

## Nouvelle équipe, mêmes valeurs

Suite à son Assemblée Générale qui s'est tenue à Spechbach le Bas, l'OPABA a renouvelé son Conseil d'Administration ainsi que son Bureau.

C'est une équipe rajeunie et volontaire, qui s'engage afin de poursuivre le développement et la structuration de l'Agriculture Bio alsacienne.

Cette étape est l'occasion de souhaiter la bienvenue à tous les nouveaux membres. Que vous vous posiez la question de la conversion, que vous débutiez votre conversion ou que vous soyez nouvellement certifié, soyez les bienvenus dans la grande famille de la Bio.

C'est également l'occasion de remercier les anciens, les pionniers. Tous nous ont précédé, certains nous accompagnent toujours au quotidien, d'autres nous soutiennent, d'autres encore nous inspirent.

Etre agriculteur-trice bio, c'est s'engager pour le respect du vivant.

Etre agriculteur-trice bio, c'est être utile à la société en fournissant des produits sains.

Etre agriculteur-trice bio, c'est aussi partager sa passion, son expérience, et en faire profiter les autres.

Nous pouvons être fiers des valeurs que nous portons, mais nous devons aussi être mobilisés pour qu'elles continuent de guider notre action.

Aujourd'hui, la Bio est en mutation.

La demande est là, l'offre augmente. Il convient donc de poursuivre le travail de structuration afin de pérenniser nos outils et de maintenir des prix rémunérateurs qui permettent d'investir et de vivre sereinement.

Voilà notre objectif : continuer à progresser en conservant les valeurs originelles qui ont permis à la Bio alsacienne d'être reconnue.

**Julien SCHARSCH,**  
*Président de l'OPABA*

## Sommaire

### Actualités Nationales

Une filière bio qui marche sur des œufs... (page 2)  
Aide aux investissements serres maraîchères et horticoles (page 3)

### Actualités Régionales

Nouvelle équipe à l'Opaba (page 4)  
Parole d'administrateur : Heini Klein - Vice-Président (page 4)

Rejoindre le Schnackala ou le Schnaeckele ? (page 6)  
Retour journée technique Viande bio (page 7)

### Technique

Quand la phyto est bonne pour la bio (page 8)  
Betterave à sucre bio (page 9)  
Fermoscopie : EARL Herrmann, la passion est dans le fruit (page 9)  
Agenda (page 11)  
Annonces (page 12)



• opaba •

LES AGRICULTEURS BIO D'ALSACE

Tél. 03 89 24 45 35

Email: [contact@opaba.org](mailto:contact@opaba.org)

[www.opaba.org](http://www.opaba.org)

## Une filière Bio qui marche sur des œufs...

Plusieurs étapes ont marqué le développement de la filière « œufs bio » de 1980 à nos jours, de la reconnaissance de l'agriculture biologique (1980) jusqu'à une filière nationale très structurée (à partir des années 90) et forte de 3,4 millions de poules aujourd'hui, qui représente 7% du cheptel national en 2012 (Source : ITAVI 2012). La filière, en plein développement et changement d'échelle, vient pourtant de traverser une crise de surproduction qui questionne son orientation et sa structuration. Malgré une augmentation significative de la consommation d'œufs bio ces dernières années, les conversions ont été nombreuses, les élevages ont tendance à grossir sous la pression des opérateurs et les prix de vente en Bio sont tirés par le bas par le marché conventionnel encore en surproduction. Alors qu'encore 2/3 des ventes (en valeur) se font

aujourd'hui en grande distribution, les producteurs se tournent maintenant vers les circuits courts (vente directe et petits commerçants) pour chercher une meilleure plus-value. Cette situation peut générer un véritable bouleversement, rien que sur le plan sanitaire. En effet, la réglementation a récemment changé pour l'approvisionnement direct du consommateur par le producteur. Il n'est possible qu'à la condition que le producteur ait, dans un ou plusieurs bâtiments, moins de 250 animaux adultes. Au-delà de ce seuil, les éleveurs ne peuvent pas commercialiser leurs œufs en direct aux consommateurs que ce soit à la ferme ou sur les marchés. Il lui reste trois possibilités :

- Soit de vendre leurs œufs à un centre d'emballage agréé (CEA), qui assurera le mirage, le calibrage, le marquage, le conditionnement, la traçabilité et la revente des œufs.

- Soit de faire préparer leurs œufs à façon par un centre d'emballage agréé (CEA), puis de les récupérer pour les commercialiser.
- Soit de créer leur propre centre d'emballage agréé (CEA), pour préparer et commercialiser eux-mêmes leurs œufs. L'incidence économique est difficilement supportable pour un petit atelier.

Le réseau FNAB planche sur le sujet pour faire évoluer la situation.

Malgré des signaux positifs de la consommation en œufs Bio, les perspectives restent donc floues pour la filière et l'équilibre offre-demande assez fragile. Dans un contexte de révision réglementaire, il est indispensable d'échanger sur la stratégie de développement de cette filière avec l'ensemble des acteurs et de faire valoir les valeurs que porte la filière Bio.

Cécile VIRIAT, OPABA

## Consommation de fruits et légumes bio : l'embellie

Les Français n'ont jamais été aussi nombreux à consommer des produits bio : plus du quart des Français consomment des produits bio chaque semaine selon les chiffres du baromètre Agence Bio / CSA 2014. Tendances de fond, le développement de la consommation de produits bio profite pleinement aux fruits et légumes.

De janvier à juillet 2014, les achats de fruits et légumes bio ont progressé de 4 % en volume mais de 2 % seulement en valeur (en raison de la baisse du prix moyen) par rapport à la même période en 2013. En France, le hit-parade des légumes bio est : les tomates, les carottes, les

endives, les salades, les courgettes, les oignons et les poireaux.

De janvier à septembre 2014, on peut dire que globalement les prix aux producteurs se sont tenus. On peut noter également que les volumes mis en marché ont été supérieurs à 2013. La croissance se situe en moyenne autour de +10 à +15 %. Face à la crise que traverse le secteur des fruits et légumes conventionnels, on peut dire qu'il fait bon vivre au pays du bio. Les volumes de productions légumières de garde ont été corrects dans toutes les régions. En revanche, côté fruits, certaines régions seront limitées en termes de volumes disponibles.

FNAB

### Vos vins bio au cœur du plus grand marché d'Europe ?

Rungis Vins Bio recherche actuellement plus de 100 viticulteurs bio français pour développer une gamme (3 à 5 vins par viticulteur) dans le nouveau Pavillon exclusivement dédié aux produits biologiques du Marché International de Rungis. Les vins seraient à la fois présents à la vente sur place mais également proposés aux clients du restaurant attendant au Pavillon, par l'intermédiaire de Rungis Vins Bio. Moyennant une adhésion et une commission sur les ventes, Rungis Vins Bio met en place vos vins dans l'espace vente, prend en charge et conseille les clients. Pour plus d'informations, contactez Rungis Vins Bio : Jean-Claude Bernous ([bernous.vignobles@wanadoo.fr](mailto:bernous.vignobles@wanadoo.fr)) et Gilles Valeriani ([gilles.valeriani@orange.fr](mailto:gilles.valeriani@orange.fr)).



## Aides aux investissements pour les serres maraichère et horticole

L'Etat et FranceAgrimer lancent un nouvel appel à projets pour la « Modernisation des serres et des équipements dans les secteurs maraîcher et horticole » dans le cadre du programme investissements d'avenir Action : « Projets agricoles et agroalimentaires d'avenir (P3A) »

Cet appel à projet est ouvert du 02/02/2015 au 26/02/2016 (date limite de dépôt des dossiers)

Sont éligibles, les serres verre, en polycarbonate ou plastique (uniquement multi-chapelle), et les différents équipements de chauffage, culture, mécanisation...

Les projets doivent atteindre un montant minimum de dépenses éligibles de 50 000 € et maximum de 3 M€. Le soutien apporté par l'Etat aux projets se fait sous

forme de subvention. Le taux de subvention par les fonds du P3A est de 20% maximum du montant total des investissements éligibles, il est majoré de 5% pour les jeunes agriculteurs ou les « nouveaux installés ».

Les porteurs de projet sont invités à constituer et à déposer en ligne (sur le site de FranceAgrimer <http://www.franceagrimer.fr>, rubrique Horticulture et aides, un dossier de candidature. (ou sur le site du ministère de l'agriculture <http://www.gouvernement.fr/investissements-d-avenir-cgi>

L'OPABA est à votre écoute pour toutes questions ou pour vous accompagner sur la constitution du dossier de demande.

**Joseph WEISSBART, OPABA**



## Les aides à l'agriculture biologique en 2015

Alors que le réseau FNAB travaillait depuis 2 ans avec le gouvernement pour doubler les surfaces en bio, l'annonce par arrêté en date du 7 mars 2015 d'une coupe franche de 25 % sur les aides au maintien pour la récolte 2014 fait l'effet d'une douche froide. Après la mobilisation du réseau FNAB du 17 mars, le gouvernement a acté un dispositif budgétaire de 14 millions d'euros supplémentaires pour compenser intégralement la baisse des aides maintien. Ce dispositif mobilisant du Crédit d'impôt et une aide directe spéciale ne nécessitera aucune formalité supplémentaire pour les producteurs, ce que la FNAB avait demandé. Les agriculteurs qui auront des problèmes de trésorerie dus à ce retard de paiement recevront un accueil favorable de la MSA à leur demande de report de paiement des cotisations sociales. Le versement est prévu pour juillet-août au plus tôt.

Avec la mise en place de la nouvelle PAC, les aides à la conversion et au maintien à l'AB ont changé.

Les montants ont été revalorisés, notamment pour les grandes cultures, les prairies, les légumes de plein

champ et les plantes aromatiques et médicinales :

**Hélène Clerc, OPABA**

Couvert	Aide Conversion (5 ans - €/ha.an)	Aide Maintien (5 ans - €/ha.an)
Maraichage, raisin de table, arboriculture, plantes aromatiques et médicinales	900	600
Légumes de plein champ	450	250
Viticulture	350	150
Plantes à parfum	350	240
Grandes cultures, prairies temporaires assolées au cours des 5 ans et avec plus de 50% de légumineuses	300	160
Prairies (temporaires, permanentes) associées à l'élevage	130	90
Parcours	44	35



## Une nouvelle équipe à l'Opaba

Réunis le jeudi 23 avril 2015, les quinze membres du conseil d'administration de l'Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace ont renouvelé leur bureau.

Le conseil d'administration tient à remercier particulièrement Dany Schmidt pour son engagement pour le développement de la bio alsacienne lors de ses 11 années de présidence éclairée. Cette nouvelle équipe, qui compte poursuivre et amplifier, avec le Directeur et les 5 permanents, le développement de l'agriculture Bio en Alsace, s'est fixée trois objectifs principaux.

Tout d'abord, susciter et accompagner la conversion de nouveaux producteurs vers la bio, en

### Ont été élus :

<b>Président :</b>	Julien SCHARSCH, agriculteur Bio à Saessolsheim (67)
<b>Vice-Présidente :</b>	Martine BECKER, viticultrice Bio à Zellenberg (68)
<b>Vice-Président :</b>	Heini KLEIN, éleveur Bio à Ottwiller (67)
<b>Trésorier :</b>	Dany SCHMIDT, maraîcher Bio à Volgelsheim (68)
<b>Secrétaire :</b>	François BAUMANN, éleveur Bio à Linthal (68)

leur fournissant une aide aussi bien administrative que technique. Ensuite, développer et organiser les filières de commercialisation pour permettre aux producteurs d'accéder à des débouchés stables et rémunérateurs pour leurs produits. Et enfin, faire progresser la consommation des produits bio

alsaciens, en communiquant auprès des citoyens et des institutions sur les nombreux avantages de l'agriculture biologique, en termes de santé publique, de préservation de l'environnement et de création d'emploi local.

Le président OPABA,  
**Julien SCHARSCH**

### Interview des membres du conseil d'administration de l'OPABA – suite

## Heini KLEIN – Vice Président

#### 1°) Pourquoi vous êtes-vous engagé comme administrateur à l'OPABA ?

Il y a 20 ans, lorsque nous sommes passés en bio (des producteurs voisins et moi), nous avons créé une petite CUMA (une Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole) en Alsace Bossue. Il s'agissait certes d'une association liée au prêt de matériel mais comme nous étions tous des éleveurs laitiers bio, nous étions déjà (de façon informelle) un groupe d'acteurs en faveur du développement de l'AB dans notre région, et cela m'a donné envie de poursuivre mais de manière plus officielle.

Avant même de passer en bio, ma femme et moi avons toujours été impliqués dans diverses organisations professionnelles agricoles. Il allait donc de soi qu'en tant qu'agriculteurs biologiques, l'un de nous devait s'impliquer dans une organisation professionnelle liée à l'AB.

#### 2°) Quel projet, que vous avez mené, a été selon vous le plus déterminant pour le développement de l'AB ?

Pour moi, la progression de l'AB est surtout due à une succession de petits projets sur le long terme. L'AB se développe progressivement et par « à-coups ».

De plus, il y a aussi des facteurs de développement que nous ne maîtrisons pas, comme l'évolution des marchés, ou les interventions de l'Etat Français dans la législation, par exemple l'apparition du CTE : « Contrat territorial d'exploitation » (créé par le gouvernement Jospin en 1999), qui a permis la conversion d'un grand nombre d'éleveurs laitiers dans un petit laps de temps.

Mais si je devais citer une étape qui me semble plus importante que les autres à l'OPABA, je parlerais du projet qui consistait à embaucher deux employés supplémentaires (Cécile VIRIAT et William MAIRESSE) dont le travail porte presque exclusivement sur les filières bio. Cela nous a permis d'avoir une meilleure vue d'ensemble de celles-ci, d'en créer de nouvelles et de les valoriser.

#### 3°) Que reste-t-il à faire selon vous pour le développement de votre filière AB ?

En ce qui concerne la filière lait bio, il y a une grande zone de vide en centre Alsace. Il n'y a pas de laiterie bio pour assurer la collecte dans ce secteur, ce qui n'est pas le cas de l'Alsace Bossue (où 30% des exploitations laitières sont en bio). Dans le Sud Alsace, une collecte se met actuellement en place depuis début janvier et permet de nouvelles perspectives. Pour l'heure, dans cette zone d'Alsace centrale, la conversion des éleveurs laitiers reste difficile. Les parcellaires des fermes sont morcellés, dispersés et les terres sont fertiles, de ce fait on préfère utiliser les surfaces pour les grandes cultures plutôt que pour la pâture et les vaches restent à l'étable. Or le passage du conventionnel à l'AB nécessite que le cheptel puisse pâturer.

Il s'agit là d'une problématique à résoudre pour que les éleveurs du centre Alsace puissent à leur tour se convertir.

## 4°) En quoi est-ce important de s'impliquer comme administrateur pour le développement de l'AB ?

C'est important par ce qu'il faut que les salariés de l'OPABA puissent régulièrement travailler en synergie avec les producteurs, et ce pour chaque projet, dans toutes les filières AB.

Pour que l'on puisse répondre au mieux à leurs attentes, les producteurs doivent eux aussi être présents pour le pilotage des projets et les prises de décisions.

En plus de cela, l'OPABA est aussi pour moi une passerelle qui peut me permettre d'accéder à d'autres

organisations, d'aller plus loin dans mes démarches, de m'impliquer au niveau national pour – quand il le faut – faire « bouger les choses » à plus grande échelle.

## 5°) Qu'est-ce que votre activité d'administrateur à l'OPABA vous a-t-elle apporté personnellement ?

Mon activité d'administrateur m'a permis de pouvoir échanger avec les autres membres du conseil d'administration qui ont des points de vue, des activités agricoles et des modes de production différents.

Cela m'a permis de « sortir la tête du guidon ». Les échanges ont toujours

étés enrichissants et m'ont donné de nouvelles perspectives, quant à mes ateliers de production notamment.

De la même manière, en ce qui concerne la commercialisation (les membres du conseil ayant différents modes de commercialisation de leurs produits), le partage des expériences et des connaissances m'ont aussi permis de réfléchir et d'appréhender les choses différemment sur ma ferme. Dans tous les cas, ces rencontres m'ont toujours mené à une ouverture d'esprit.

**Propos recueillis  
par Arnaud DIMNETH, OPABA**

## Une journée nationale pour relocaliser les approvisionnements des magasins bio

La bio se développe et 75 % des produits bio consommés en France actuellement sont produits en France. Après avoir développé les approvisionnements origine France, les magasins bio, poussés par les consommateurs, cherchent à développer le local. Afin de renforcer les liens entre producteurs et magasins bio, l'OPABA, en partenariat avec la FNAB, a organisé une journée d'échanges nationale le 1er Juin 2015 à la Maison de la Région à Strasbourg. Près d'une centaine de participants étaient présents (producteurs bio, magasins, grossistes, animateurs filières, etc.) et ont contribué à la réussite de cette journée : témoignages et échanges pour mieux comprendre les clés de réussite d'un approvisionnement local des magasins bio.

Après l'accueil de François LOOS,

Vice-Président de la Région Alsace qui a rappelé l'engagement de la Région en faveur du développement de la Bio et notamment des filières, Julien SCHARSCH, nouveau Président de l'OPABA et Benoît CANIS, administrateur du réseau FNAB, ont redonné les enjeux de la relocalisation des approvisionnements des produits bio en magasins spécialisés. Il fallait ensuite naviguer ensemble :

- rappeler les valeurs qui unissent les acteurs de la filière bio « la solidarité, le partage des avis, des expériences et des pratiques, l'organisation collective » ;
- identifier sereinement les attentes, les atouts et les freins à cette relocalisation : fraîcheur/goût des produits, identification précise de l'offre et la demande par filière, visibilité des produits en magasin, connaissance des produits et des

pratiques de la Bio pour faciliter leur vente, professionnalisme dans la logistique et l'agrèage, etc. ;

- s'enrichir des expériences réussies d'un approvisionnement bio local fait de relations équitables et coordonnées (ex : partenariat Biocoop et Bio de Provence en Région PACA) et aux outils existants ;
- trouver des solutions communes : penser le circuit d'approvisionnement ensemble (entre catégorie d'acteurs mais aussi de l'amont à l'aval), massifier les volumes, se rencontrer régulièrement...

Certains ont même pu concrétiser des partenariats commerciaux à cette occasion. Les actes de ce colloque sont prochainement disponibles sur le site de [www.opaba.org](http://www.opaba.org) et [www.fnab.org](http://www.fnab.org).

## Connaissez-vous SLOW FOOD ?

Né en Italie, Slow Food a été fondé en 1989 pour contrer le « fast food » et lutter contre les effets négatifs de l'accélération de la vie.

L'association lutte contre la disparition de nos traditions culinaires, le désintérêt croissant pour le goût et l'origine de ce que nous mangeons, et nous montre l'impact de nos choix alimentaires sur le monde qui nous entoure.

Aujourd'hui l'association Slow

Food est un vaste réseau qui compte 100 000 membres dans 150 pays, regroupés en structures locales appelées « conviviums » qui travaillent à la défense de leur culture alimentaire locale. Elle s'appuie sur un concept de qualité défini par trois principes étroitement liés entre eux : **BON** : des aliments frais, savoureux et de saison, en mesure de satisfaire nos sens et qui sont en accord avec notre culture et identité locale.

**PROPRE** : des méthodes de production respectant l'environnement et la santé humaine, de manière durable.

**JUSTE** : des prix accessibles pour les consommateurs, mais aussi des revenus équitables pour les petits producteurs. L'escargot, emblème de Slow Food dans le monde entier, symbolise la lenteur, le temps que nous devons prendre pour penser notre alimentation. (suite page suivante)





## Connaissez-vous le SCHNACKALA et le SCHNAECKELE ?

Le Schnackala est le convivium Haut Rhinois de Slow Food, le Schnaeckele celui du Bas Rhin. Parmi nous, des particuliers et des professionnels des métiers de bouche (Cavistes, Commerçants, Producteurs, Restaurateurs, Vignerons) qui soutiennent nos associations et participent dans la mesure de leur temps libre à nos rendez-vous. Nous organisons ainsi : des ateliers de cuisine et de dégustation, des rencontres avec des producteurs, des événements locaux et militants de sensibilisation, le recensement d'acteurs locaux respectant l'esprit « Slow Food ». Nous sommes également actifs auprès des instances locales et régionales, et nous participons à la défense des savoir-faire et des espèces rares, des produits locaux. Enfin, nous tachons de pointer les races animales, variétés de fruits ou de légumes, savoir-faire qui risquent de disparaître pour les inscrire dans « l'Arche du goût » (la Poule d'Alsace en fait déjà partie, à l'étude le Munster au lait cru des Hautes Vosges). Pour ce faire nous avons aussi besoin de vous.

A l'international, au local, des projets existent, d'autres se mettent en place ; « les petites rivières font les grands fleuves » : Fondation pour la biodiversité, Arche du goût, Sentinelles, Mille jardins en Afrique, Slow Cheese, Slow Fish, Terra Madre... Sur les sites dédiés, toutes les informations sont données. Soyez curieux, et visitez-les en passant par : [www.slowfood.fr](http://www.slowfood.fr)

**« Manger BIO est un acte agricole et produire BIO un acte gastronomique ».**

Nous faisons aujourd'hui le constat qu'assez peu de producteurs nous connaissent, alors que l'un de nos axes prioritaires est la « défense et la promotion » des métiers de la terre. Nous, consommateurs, devons être des co-producteurs conscients de la valeur de vos efforts. Vous, producteurs, en cultivant, en élevant, en transformant, avez à l'esprit que le fruit de votre travail prend tout son sens dans l'assiette du gastronome. Alors ! Vous vous reconnaissez

dans notre philosophie et nos engagements ? Même si vous pensez ne pas disposer du temps nécessaire pour être présent lors de nos rencontres, votre soutien est important.

Nous comptons sur vous et le regard que vous pourrez porter sur notre « combat » commun pour une meilleure alimentation pour nous rejoindre dès maintenant. Avec vous, adhérents de l'OPABA, imaginons des partenariats et des actions communes. Ensemble nous serons plus pertinents !

Pour nous rejoindre c'est très simple, adressez-nous un petit mail et nous vous informerons des modalités d'adhésion \*

Haut-Rhin : [schnackala68@free.fr](mailto:schnackala68@free.fr)  
Bas-Rhin : [contact@schnaeckele.com](mailto:contact@schnaeckele.com)  
Inscription possible à partir de : [www.schnackala68.free.fr](http://www.schnackala68.free.fr) ou [www.schnaeckele.com](http://www.schnaeckele.com)

**Nicolas SENN**  
Président du Schnackala

**Gianfranco AIELLO**  
Président du Schnaeckele

## Filière viande bovine bio : un avenir pas bouché

Les 3 régions françaises les plus productives en viande bovine bio sont les Pays de Loire, Midi-Pyrénées et l'Auvergne.

Depuis 2010, un important bond des conversions s'est produit : on compte plus de 2600 exploitations aujourd'hui et plus de 90 000 têtes. Les tonnages abattus ont doublé en 5 ans ! Et après une stabilité en 2013, une augmentation est prévue pour 2014.

Concernant la commercialisation, 3/4 des volumes de gros bovins Lait partent en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) principalement pour du steak haché, premier produit carné consommé. Les volumes en gros bovins viande ne représentent

qu'un peu plus de 50% vers la GMS. En France, 20% des volumes de gros bovins viande sont distribués par les boucheries artisanales, circuit qui reste dynamique comme les magasins spécialisés.

Les cours des animaux biologiques sont plus stables que les cours conventionnels ce qui facilite la gestion de l'exploitation à long terme. Par contre, l'écart de prix peut parfois être réduit et freiner la conversion ou même inciter la vente d'animaux bio en circuit conventionnel ! Au 3e trimestre 2014 par exemple, l'écart national constaté était de +13 à 19% en vaches de qualité O= et P+, de +8 à 11% en vaches, génisses et bœufs R=.

En Alsace, le cheptel en vaches allaitantes Bio représente plus de 8% actuellement et plus de 60 fermes dont la majorité se situent dans le Bas-Rhin sont concernées. En 2014, 2 fermes se sont engagées, et aujourd'hui 17 sont en réflexion dont une dizaine dans le Haut-Rhin !

Les voies de commercialisation privilégiées sont la vente directe (+40% en volumes) et la GMS, assurée par COPVIAL et la filière nationale Unébio. Les magasins spécialisés et les boucheries ne sont que peu utilisées mais représentent un potentiel à ne pas négliger.

Journée technique bovin viande bio à Aspach le Haut

## Comment allier engraissement et autonomie alimentaire

Organisée par l'OPABA en décembre 2014, la journée bovin viande bio s'est déroulée à la ferme du Gutenberg chez la famille Better. Elle visait 3 objectifs :

- sensibiliser les éleveurs conventionnels à l'élevage bio
  - encourager les éleveurs bio à engraisser une partie de leur cheptel, afin de répondre à la demande croissante du marché
  - faire un état des lieux de la filière
- Engagé partiellement en bio en 2011, la ferme Better élève 70 vaches allaitantes sur une surface totale de 200 ha. La SAU est dédiée en moyenne à 70 % aux herbages, répartis entre prairies permanentes (46 %) et temporaires multi-espèces (24%). Le reste est cultivé en mélange céréales-protéagineux, maïs ensilage destinés à l'autoconsommation, et à des cultures de vente en conventionnelles.

Julien Better recherche l'autonomie alimentaire, azotée et énergétique à l'échelle de sa ferme, pour limiter les charges et réaliser de bonnes performances économiques. Ceci implique la production d'une alimentation riche en protéines et en énergie, notamment grâce aux prairies à base de graminées et de légumineuses et aux mélanges céréales-protéagineux. Pour y parvenir, des efforts sont réalisés d'un point de vue agronomique. La production fourragère, sur laquelle est principalement basée l'alimentation du troupeau, est particulièrement bien maîtrisée.

L'alimentation doit permettre aux animaux de réaliser de bonnes performances au moindre coût, en utilisant au maximum le pâturage et les fourrages. L'objectif est de produire une viande de qualité, en assurant les besoins nutritionnels des animaux aux différents stades de leur développement. Le principal facteur limitant étant la quantité de protéines dans les rations.

Ainsi, si les fourrages sont suffisamment riches, les animaux du troupeau allaitant sont de faibles

### Nouvelle recrue au sein d'UNEPIO, Margot VALENTIN prend la relève de Samuel DELOBBE

« Arrivée en octobre, j'ai bénéficié d'un mois de tuitage avec Samuel, qui m'a transmis un maximum d'informations. Il m'a fait profiter de son expérience sur le territoire et reste disponible notamment pour répondre à mes questions.

Je suis enchantée de me retrouver aujourd'hui parmi vous à ce poste multitâche de service et de contact. J'ai l'opportunité de participer au développement de l'agriculture biologique grâce à vous et par la même occasion de vivre mes valeurs. Je vous en remercie.

Je vais tout faire pour que notre collaboration se passe au mieux et compte bien m'appuyer sur notre partenariat fort avec la COPVIAL. C'est donc avec grand plaisir que je vous rejoins et j'espère pouvoir vous rencontrer bientôt ! »

Contact : 06.72.20.28.84, margot.valentin@unebio.fr

### Petit rappel sur les planifications

La planification des sorties des animaux à 2 mois pour les viandes et au semestre pour les laitiers est déterminante pour nous permettre d'anticiper les volumes à venir et d'organiser au mieux l'enlèvement de vos animaux. C'est également l'occasion pour vous de bénéficier de la prime qui y est associée, actuellement 0.15 cts pour les animaux laitiers et 0.30 cts pour les animaux à viande.

consommateurs de concentrés à l'entretien. Cependant, pour la finition des bovins ou pour des animaux rentrés en mauvais état par exemple, il est nécessaire de distribuer des compléments énergétiques (céréales) et protéiques (protéagineux, luzerne), d'autant plus si les fourrages sont de qualité moyenne. D'une manière générale, il convient de ne pas déstabiliser le rumen en pratiquant une

alimentation régulière et diversifiée, en fractionnant les aliments à risques et en apportant les aliments à fermentation rapide après les aliments fibreux.

Une fiche technique de la ferme Better est consultable sur le site de l'OPABA à l'adresse :

<http://www.opaba.org/bioenalsace/wp-content/uploads/2015/02/PlaquetteBetter1.pdf>

Frédéric DUCASTEL, Opaba





## Elevage, quand la Phyto est bonne pour la Bio !

Le cheminement vers l'agriculture biologique doit permettre de valider le projet de conversion sur tous les aspects : économique, technique, social et environnemental.

Pendant ce temps fort, l'OPABA encourage l'expérimentation de nouvelles pratiques alternatives, notamment grâce aux formations organisées.

C'est en décembre dernier que Françoise Heitz, docteur vétérinaire au GIE Zone Verte a transmis son savoir en phyto et aromathérapie (session Initiation) auprès d'une vingtaine d'agriculteurs alsaciens mais aussi Lorrains et Ardennais ! Un grand merci à la Ferme Humbert pour leur accueil, leur gentillesse et leur implication à l'organisation logistique !

Sans occulter les bonnes pratiques d'élevage (alimentation, confort, etc.), les plantes ont donc convaincu. Voici quelques principes à retenir.

Une plante peut résoudre un problème

- Selon le stade de la maladie : on utilisera de la phytothérapie (plante sèche, infusion, décoction, alcoolature, onguent) pour traiter un symptôme et drainer

le corps, l'aromathérapie (huiles essentielles) pour traiter une infection aiguë déclarée, la gemmothérapie (bourgeons) pour une infection chronique et les élixirs floraux (fleurs de Bach) pour les émotions et le mental ;

- Selon la partie que l'on prend : racine, tige, feuille, floraisons d'une même plante ont chacune leurs particularités et leur action ;
- Selon son lieu de pousse (biotope) ;
- Si la méthode de fabrication du médicament est correcte : la cueillette, le séchage et la distillation sont des étapes cruciales ;
- En association avec une autre plante : en général pas plus de trois pour que le « cocktail » soit efficace ;
- Si elle est bien conservée : à l'abri de la lumière et des températures trop élevées, etc.
- Si elle est donnée par la bonne voie (le rectum est très intéressant) ;
- Selon le vecteur utilisé : en phytothérapie, on vérifiera la qualité de son eau. En aromathérapie, l'huile d'olive permet de traiter en interne (ex : muscles), l'huile de tournesol en surface (ex : plaies).

Une plante peut être remplacée par une autre quand

- On ne la trouve pas chez soi
- Il faut faire la cueillette écologique
- La législation interdit sa cueillette
- Le produit initial coûte trop cher
- Elle a trop d'effets secondaires (réactions cutanées généralement)

Quelques recettes types (produit, posologie, etc.) ont même été prodiguées : huile essentielle de Palmarosa pour préparer la mise-bas, hydrolat de géranium en répulsif des insectes ou encore onguent à l'Achillée pour les gerçures du trayon...

Les 7 et 8 décembre 2015, une session de perfectionnement sera proposée pour tous ceux qui souhaitent approfondir le sujet, notamment avec des travaux pratiques d'élaboration de ses propres produits d'élevage.

L'intérêt des plantes en élevage n'est plus à démontrer mais encore faut-il pouvoir les utiliser librement ! La réglementation ne va pas forcément dans le bon sens (ex : ordonnance obligatoire depuis 2013) et oblige la profession à rester mobilisée sur le sujet face à certains lobbyings puissants.

## La traction animale, une pratique obsolète ? Que n'hennis !

**La réintroduction de l'animal dans les travaux agricoles et la revalorisation du travail manuel offrent de nombreux avantages, notamment en maraîchage, malgré une société qui veut « courir toujours plus vite ».**

La première idée : être rentable. L'achat du cheval, son entretien, l'autonomie alimentaire et les outils associés représentent en règle général moins de charges qu'un motoculteur ou un tracteur.

L'agriculteur devient également moins dépendant face aux carburants. Son fumier est utilisé comme fertilisant ce qui limite également le coût des engrais !

Sur le plan technique, l'animal réduit ou supprime les problèmes de tassement du sol (poids, vitesse, vibrations sont minimisés) ; cette pratique augmente d'environ 40% l'activité biologique du sol. Un animal ne s'enlise pas, travaille certaines pentes : on l'utilise alors aussi en viticulture. En maraîchage,

le cheval enjambe par exemple les lignes d'irrigation !

Sur le plan environnemental, l'animal n'engendre peu ou pas de déchets ou d'émissions polluantes en comparaison à la machine, souvent problématiques dans les endroits clos comme la serre. La traction animale permet le labour, la préparation des sols, le montage des buttes, le binage, etc.

Sur le plan social, l'animal est un compagnon de labeur plutôt qu'un outil et il améliore même les conditions



de travail de l'agriculteur (torsions, vibrations, à-coups dus aux machines). Alors convaincu(e)s ? Vous pouvez découvrir l'univers du maraîchage

et de la traction animale associée, tester quelques travaux en champ en menant un cheval attelé et maîtriser la technique ! Si vous êtes

intéressé, manifestez-vous auprès de l'OPABA pour la mise en place d'une formation. Car pour s'adonner à ce « sport », il faut être formé.

## Betterave à sucre bio

**Les coopératives betteravières n'achètent pas de sucre bio, qui ne représente pas de marché à leur niveau. Mais pour certains producteurs, il y aurait là une niche à creuser, avec une valorisation réelle.**

La majeure partie du sucre bio produit dans le monde provient de la canne à sucre..

Il y a pour certains produits transformés, un intérêt pour du sucre de betterave bio.

La **betterave en bio est techniquement possible**, puisqu'on en trouve en Suisse, en Autriche (1208 ha en 2012, d'après l'agence bio), en Allemagne (1200 ha en 2012) et en Roumanie (523 ha en 2011).

Avec une bonne bineuse de précision équipée de moulins et une herse étrille ou houe rotative on peut faire un bon désherbage mécanique. Dans les situations à risque, le désherbage thermique est possible en prélevée et vers le stade 2/3 feuilles. La sélection de variétés tolérantes aux maladies (rouille, cercosporiose, ramulariose, oïdium) est également importante. Contre pucerons et pégomyies, les traitements de semence étant très répandus, il faudra trouver une

alternative. Les travaux ne prendront de l'ampleur que s'ils sont tirés vers l'aval par la production de sucre certifié bio.

Le véritable frein reste celui de la logistique et de volumes pour les unités de transformation industrielles actuelles et de séparation des fabrication « bio » et conventionnel dans ces unités.

Une solution serait d'alimenter l'usine en betteraves bio en début de campagne et d'y passer ensuite les betteraves en conventionnel. C'est ce qui est fait dans les usines allemandes et autrichiennes.

Mais cela **pose le problème du rendement** : une betterave récoltée en début de campagne (septembre) sera moins grosse et moins riche en sucre, entraînant une rentabilité plus faible.

### Une sucrerie à la ferme ?

Puisque la production de sucre bio ne semble pas faire partie du programme des coopératives tant que les surfaces ne sont pas suffisantes, pourquoi ne pas monter une unité de transformation de betterave sucrière à la ferme, en collaboration avec plusieurs agriculteurs ?

L'idée trotte depuis plusieurs années

dans l'esprit d'Hervé Lingrand, qui a pu, au cours de réunions et de formations, avoir une idée de l'opinion des ses collègues. «*Un certain nombre d'agriculteurs ne peuvent passer l'ensemble de leurs surfaces en bio du fait des contrats de betterave sucrière conclus avec un groupe sucrier. C'est difficile de laisser tomber cette production qui est à la fois une bonne tête de rotation et l'assurance d'un revenu stable*», explique le producteur.

Comme la coopérative en question n'envisage pas de se lancer dans le bio, lancer une unité de sucrerie collective pourrait être une solution. «*Cela doit être possible, puisque pendant la deuxième guerre mondiale, des Polonais transformaient leurs betteraves chez eux. Aujourd'hui personne ne s'embête à le faire car le sucre ne coûte pas cher à l'achat. Mais pour le bio, il y a un marché*», précise Hervé Lingrand. Toutefois, le processus de fabrication de sucre demande à être maîtrisé à une échelle bien plus petite que celle de la sucrerie industrielle.

Il reste aux producteurs intéressés à réellement organiser une filière avec des données désormais connues.

**Source :**

**Wikagri.fr, LYSIAK OPALINE**

## EARL Herrmann, la passion est dans le fruit

Evelyne Herrmann, la bio à coeur

”

...Je me posais des questions sur l'avenir de notre planète et comment la laisser propre, avec la volonté de proposer un produit sain. Quelques désagréments de santé ont également alimenté la réflexion pour le passage en bio...”



Photos Hector Garcia Espinosa

**Surfaces :** 24 ha conduits en bio sur les 110 ha au total :

- 15 ha de pommiers
- 5 ha de fruits à noyau et raisin de table
- 4 ha de légumes

**Variétés de pommes cultivées :** Dalinette, Pilot, Pinova, Topaz,...

**Fruits à noyau cultivés :** Pêches, cerises, quetsches, mirabelles, prunes (toutes variétés), abricots (12 variétés)

**Production :** 20 à 30 tonnes/hectares sur 3 sites (Steinbourg, Duntzenheim, Bouxwiller), non irrigués

**Main d'œuvre :** 5 personnes travaillent sur la ferme.

Conversion à l'Agriculture Biologique en 2010 - contrôlée par ECOCERT

**Commercialisation :** 2/3 des ventes via grossistes (Pronatura, Scot la Cigogne, Solibio), 1/3 des ventes en direct.



## Historique de la ferme

Une ferme familiale à l'origine en élevage allaitant de Limousines dans les années 1960 sur 150 hectares environ, avec des céréales en complément. Lors de la construction de l'autoroute A4, la ferme perd 40 hectares et l'atelier d'élevage est arrêté.

En 1980, démarrage de la culture de fraises en libre-cueillette. Les premiers vergers sont plantés en 1989.

L'exploitation passe en EARL en 2000.

## Une histoire de famille

Evelyne gère les pommiers et les fruits à noyau en culture biologique ; Jacques, son frère, s'occupe des fraises en conventionnel et principalement des légumes en culture biologique. L'EARL a 3 salariés, dont le fils de Jacques, en plus de ce duo frère/sœur. Il convient d'ajouter 2 ETP ainsi qu'Elisabeth, la femme de Jacques, pour la commercialisation gérée au sein de la SARL Les Jardins Gourmands.

## Passage en bio

Suite à une conférence de Georges Toutain à Wilwisheim, Evelyne a été accompagnée pour l'utilisation d'un protocole préventif à base d'huiles essentielles. Comme la réflexion était entamée depuis quelque temps pour un passage en bio, ce suivi technique a été le déclic. Blosenberget Engelgarten possèdent également des spécificités de terroir qui justifient une vinification séparée.

La commercialisation qui se faisait via une coopérative (Obst Gross Markt) a été revue, puisque la vente directe a débuté avec la conversion en bio. Les capacités de stockage, via 4 chambres froides de 90 tonnes permettent de s'adapter aux demandes.

Le passage en bio a incité à replanter des vergers et remplacer de vieux vergers en Gala, Jonagold ou Boskoop pour passer sur de nouvelles variétés plus résistantes.

## Conduite du verger

Des amendements sont réalisés avec du compost de la station de compostage de Dettwiller, mais aussi avec du Bactériosol (150kg /ha) qui donne des résultats satisfaisants. Si le sol est équilibré, les purins s'avèrent suffisants dans la conduite.

Evelyne prépare ses purins à partir de ses cueillettes fraîches : ortie, consoude, prêle (décoction) et fougère aigle. La macération est faite à 1kg/10l d'eau. La tisane d'ortie est préférée sur les petites feuilles.



«...Après les fleurs au printemps, l'ortie et la consoude sont nutritives, nous pulvérisons les purins et utilisons également en goutte-à-goutte.»

**Circuits de distribution vente directe (30% des ventes)**



Les Huiles Essentielles (HE) sont utilisées en préventif : traitement pour les insectes après détection et tient environ 12 jours. Très efficaces sur les différents types d'arbres, complétées avec de la silice. Georges Toutain continue à suivre les protocoles en HE.



”

...l'expérience « RIMpro » pour les mesures d'humidité foliaire et c'est très intéressant pour les traitements préventifs sur la tavelure, car l'on appréhende l'intensité de la contamination et les projections d'ascospores. J'interviens alors avec les huiles essentielles. “

En interrang, un désherbage à la houe rotative est pratiqué (environ 3 passages). Pour éliminer les rejets,

un des passages peut être fait à la brosse.

”

...J'aime et utilise beaucoup l'argile : on blanchit les arbres au pulvé (50 kg/ha - kaolinite), comme un badigeon. On le mélange à de la bouse, laisse reposer et filtre. C'est un bon curatif pour les plaies et étouffe les insectes. “

## L'avenir

”

Nous souhaitons continuer à faire bien ce que nous faisons déjà et sommes à l'écoute pour faire émerger des modes de commercialisation collectifs.»

# Agenda

## Forum transfrontalier, 3 septembre

« La couverture des sols en interculture et la réduction du travail du sol pour favoriser la fertilité des sols », Bruchsal, station Stifterhof Odenheim, Baden-Württemberg

Organisé par l'ITADA avec le Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg (LTZ) et la Chambre d'Agriculture de Région Alsace (CARA), ce forum s'adresse aux chefs d'exploitations, agronomes, conseillers et représentants des organisations agricoles. Il comprendra plusieurs volets : 1. Les politiques mises en oeuvre pour favoriser la couverture des sols en hiver Allemagne et en France 2. Les forces et les faiblesses des techniques de réduction du travail du sol (approches agronomique, environnementale et économique) 3. Des exemples de plantes de couverture des sols satisfaisant au greening et favorisant la fertilité des sols : visite de la plateforme d'essais et de démonstrations du LTZ. Les interventions seront en français et en allemand et feront l'objet d'une traduction. Programme détaillé à venir. Contact: Hervé Clinkspoor itada@orange.fr

## BiObernai, 11, 12 et 13 septembre

Le thème de cette nouvelle édition est « Les Agricultures ». Multiples, diverses, ces agricultures se complètent et s'enrichissent. Que cette agriculture soit « industrielle, vivrière, durable, agroécologique, de proximité, familiale et bien sûr biologique, biodynamique voire même cosmotellurique ! », elles vont cohabiter et se rencontrer l'espace de 3 jours selon Maurice Meyer d'Alsace Bio, organisateur de la manifestation - www.biobernai.com

## Manger Bio et local, c'est l'idéal®, 19 au 27 septembre

« Manger Bio et local, c'est l'idéal® » est une campagne d'information destinée à faire mieux connaître la vente directe bio et les circuits courts, et à sensibiliser les citoyens aux produits biologiques et locaux et éviter l'amalgame avec les produits non bio et locaux. Cette campagne se déroulera du 19 au 27 Septembre. Initiée par les producteurs du Rhône-Alpes, cette manifestation vise à promouvoir la consommation des produits biologiques en

circuits courts au travers d'un programme d'événements: fermes ouvertes, petit-déjeuner bio, banquet bio, dîner vin et fromage, conférences, animations sur les marchés, cinés-débat, colloques, etc.

**Si vous organisez ou souhaitez organiser une manifestation, une projection ou autre, vous pouvez compléter le formulaire sur le site de l'OPABA** ([www.opaba.org](http://www.opaba.org)), dans « Ne manquez pas » sur la page d'accueil du site ou nous vous remercions de contacter l'OPABA avant le 30 Juillet 2015.

Cette manifestation est une excellente opportunité pour réaffirmer l'importance d'une consommation bio locale par l'exemple sur vos fermes.

## 20<sup>ème</sup> journée des goûts et des saveurs des produits de l'agriculture biologique et biodynamique, 4 octobre

**Invité : Pierre RABHI**

**Programme :**

**Sam 3 octobre à 20h : Conférence Pierre RABHI**

Salle polyvalente de DETTWILLER - Réservations auprès de l'OPABA

- Tartes flambées et boissons à partir de 18h00 - « Plateau » à la sortie.

**Dimanche 4 octobre à Waldolwisheim**

Espace dégustation et découverte des produits en continu

- Marché des produits biologiques et bio-dynamiques régionaux, dégustations, vente
  - Vente de semences bio
  - Jeux de découverte
  - Informations sur le jardinage bio-dynamique
  - Animations et livres pour les enfants
  - Dédicace de livres par Pierre Rabhi
- Plats chauds et froids pour tous les goûts à partir de 12h00



# Agenda

## Pré-inscrivez-vous pour participer et valider la réalisation de ces formations :

- Parasitisme en ovins : 27 octobre 2015 - OPABA - cecile.viriat@opaba.org
- Initiation au logiciel de gestion des coûts de production - Automne 2015 - christophe.ringeisen@opaba.org
- Mieux vendre ses produits en circuits courts : 16 et 17 Novembre 2015 - william.mairesse@opaba.org
- Médecine manuelle (osthéopathie) - 26 et 27 Novembre 2015 - cecile.viriat@opaba.org
- Développer une offre touristique bio - Novembre 2015 - william.mairesse@opaba.org
- Perfectionnement à l'aroma/phytothérapie : 7 et 8 décembre 2015 - cecile.viriat@opaba.org
- Initiation à l'aroma/phytothérapie : 9 et 10 décembre 2015 - cecile.viriat@opaba.org
- Initiation à la Géobiologie: 12 et 13 Janvier 2016 - cecile.viriat@opaba.org
- Perfectionnement à la Géobiologie : 14 et 15 Janvier 2016 - cecile.viriat@opaba.org
- Relation Homme-animal: fin janvier 2016 - cecile.viriat@opaba.org

**Pré-inscription via le formulaire dédié dans l'espace formations de la section Membres du site de l'Opaba ([www.opaba.org](http://www.opaba.org))**

# Annonces

## Cherche producteur pour un marché bio ponctuel le 17 octobre à Altkirch

Le collectif d'Associations Pour le TOGO (CAPTOGO), va fêter ses 10 ans. Ce collectif s'est récemment engagé dans un projet propre de développement d'une agriculture vivrière biologique au TOGO et en particulier un projet d'un centre de formation à l'agriculture biologique et vivrière à Sokodé.

Le 17 octobre prochain, ils organisent une manifestation à la Halle au blé d'Altkirch avec diner togolais. Ils recherchent des agriculteurs bio pour un marché bio sur place à partir de 15h00.

Renseignements et inscription auprès de Bernard Besançon (président de CAPTOGO) par mail : [bernard-besancon@wanadoo.fr](mailto:bernard-besancon@wanadoo.fr) ou tél. 06 75 50 25 28.



## Cherche collaborateur maraîchage bio

Exploitation maraîchère (20 ha en BIO) cherche second d'exploitation. Conduite et entretien du matériel, expérience exigée en culture légumière, polyvalent et autonome. Salaire selon compétences.

Contact : Eric Mercier, 06.87.21.83.20

## Cherche emploi ou stage en maraîchage bio

Actuellement en reconversion professionnelle, j'ai pour projet de reprendre une formation dans le domaine agricole, en maraîchage bio plus précisément. Je suis à la recherche d'un emploi en tant qu'aide ou bien de producteurs prêts à m'accueillir dans le cadre d'une évaluation en milieu de travail, d'un stage ou sous forme de bénévolat contre hébergement (WWOOF / Help X). J'ai peu d'expérience mais ma motivation est grande ! CV disponible sur demande ainsi que le Compte-Rendu d'une précédente évaluation en milieu de travail. Je peux être contactée par mail ([justine.lerche@yahoo.fr](mailto:justine.lerche@yahoo.fr)) ou tél. (06.41.27.31.82).



## Cherche salarié agricole

Exploitation familiale agricole en circuit court, élevage bio boeufs (limousines), porcs, agneaux, veaux, volailles bio, et maraîchage fruits rouges, recherche salarié agricole polyvalent, expérience soins aux animaux, entretien général de la ferme et des clôtures, connaissances mécaniques appréciées, notion de bricolage sont un plus. Nous recherchons personne seule ou couple sérieux, motivé, et dynamique. Contrat CDD pouvant déboucher sur un CDI, salaire évolutif pour personnes motivées.

Contacts: JF HARDOUIN tel 06 16 14 50 00, La ferme biologique le Bourg 61800 BEAUCHENE.

**S'bioblattel**

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

Responsable de publication: **Julien SCHARSCH.**

Rédaction: **A. DIMNETH, H. CLERC, F. DUCASTEL, W. MAIRESSE, C. VIRIAT, C. RINGEISEN, J. WEISSBART.**

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

Photos: **OPABA - SANEP**