



LABienvenue

BIO

EN HAUTS-DE-FRANCE

La lettre d'information de l'agriculture biologique en Hauts-de-France

N° 94 • novembre 2023 • www.bio-hautsdefrance.org

**DU BIO EN RESTAU CO :
QUAND L'ENVIE EST LÀ, TOUT VA !**



ÉDITO DE SOPHIE TABARY, PRÉSIDENTE

Malgré les embûches et les difficultés, nous sommes mobilisés plus que jamais pour accompagner tous les producteurs bio et les acteurs de la filière à passer cette crise qui dure depuis maintenant deux ans. Que ce soit au niveau national avec notre tête de réseau la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, en région, ou dans nos territoires, nous essayons de faire bouger les lignes mais la tâche est ardue.

Suite à l'annonce de la baisse de l'éco-régime, nouveau coup dur, nous aurions espéré que l'amendement porté par des députés issus de 7 groupes et votés à l'Assemblée nationale visant à mettre en œuvre une aide d'urgence de 271M€ soit accepté par le gouvernement. En région, c'est avec les distributeurs, sous l'égide du préfet, de la Région et de la DRAAF qu'un cycle de rencontres et de négociations démarre dans l'espoir de faire prendre conscience aux distributeurs du rôle déterminant qu'ils doivent jouer dans le maintien des filières bio. Déréférencement, communication sur le label, marges : nous espérons

que l'ensemble des acteurs économiques y compris les distributeurs prennent leur part dans la réussite des objectifs du Plan bio régional, signé par 13 acteurs publics et techniques.

Enfin, dans une période où le besoin de refaire de la pédagogie sur ce qu'est l'AB est fort, les producteurs bio doivent jouer un rôle important : nous sommes les meilleurs ambassadeurs de ce qu'est la bio. Que vous soyez vendeurs directs ou que vous ayez envie de défendre la bio dans vos territoires, nous espérons que vous participerez nombreux au cycle de webinaires et formations que nous proposons cet hiver afin de vous outiller et vous permettre d'acquérir les connaissances et éléments de langage utiles.

Enfin, j'adresse une pensée particulière aux producteurs touchés par les inondations dans le Pas-de-Calais : nous nous tenons évidemment à disposition et à votre écoute si besoin d'identifier et faire reconnaître les spécificités bio dans les procédures d'accompagnement et d'indemnisation.



BIO
en HAUTS-DE-FRANCE

Bio en Hauts-de-France est soutenue par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, le Conseil régional Hauts-de-France, l'Agence de l'Eau Seine-Normandie, l'Agence de l'Eau Artois-Picardie et les Conseils départementaux de l'Aisne, du Nord, de l'Oise, du Pas-de-Calais et de la Somme.

Siège social, site Phalempin
26, rue du Général de Gaulle
59133 Phalempin • T 03 20 32 25 35

Site Amiens
14, rue du 8 mai 1945
80090 Amiens • T 03 22 22 58 30

Organisme de conseil indépendant
N° Agrément PI01462

www.bio-hautsdefrance.org
Youtube | Facebook | Twitter

LABienvenue [N°94]

La lettre des actualités de l'agriculture biologique en Hauts-de-France

Directeur de la rédaction : Sophie Tabary

Comité de rédaction : Margaux Amblard, Simon Hallez, Jean-Baptiste Pertriaux, Tessa Durand

Maquettage : Bio en Hauts-de-France

Crédits Photos : Bio en Hauts-de-France, ADEP EMMANUEL VIDAL, Adobe stock

Imprimeur : Exaprint sur papier recyclé

Numéro ISSN : 2431-1049.

Imprimé en 1700 exemplaires.

SOMMAIRE

2 • ÉDITO

3 • RÉSEAU EN RÉGION

TOUJOURS PLUS EAU ! // FACE À LA SITUATION BIO, BIO EN HAUTS-DE-FRANCE POURSUIT SA MOBILISATION // SOIRÉE ÉVÉNEMENT | ALIMENTATION : POURQUOI CHOISIR LA BIO ? // LE CHIFFRE DU MOIS

4 • RÉSEAU NATIONAL

NOUVELLE BAISSÉ DES AIDES À LA BIO // INFOGRAPHIES CLIMAT ET FILIÈRES BIO // PUBLICATION : « UN HORIZON POUR LES FERMES D'ÉLEVAGE »

5 • ACTUS DES PROJETS

LA REVUE DES PROJETS DE BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

6-7 • LE TOUR DE LA QUESTION

DU BIO EN RESTAU CO : QUAND L'ENVIE EST LÀ, TOUT VA !

8 • OPTIMISATION DES SYSTÈMES

FLOWER POWER : CULTIVER DES FLEURS COUPÉES EN AB

9 • ALIMENTATION DURABLE ET TERRITOIRES

DES COUVERTS POUR GÉRER L'ENHERBEMENT EN BIO

10 • FILIÈRE

LES ENGRAIS VERTS : CLÉ DE FERTILITÉ

11 • PORTRAIT DU MOIS

EMMANUELLE ET PHILIPPE ROY, PRODUCTEURS DE PPAM À HAUTION (02)

12 • AGENDA

ÉVÉNEMENTS ET FORMATIONS À VENIR



TOUJOURS PLUS EAU !



Nous vous l'avions communiqué dans notre dernière LABienvenue, l'eau est au cœur des débats au sein de notre conseil d'administration. Un ensemble de préconisations a été acté pour agir sur la ressource en eau, réunies au sein d'un plaidoyer disponible en téléchargement sur notre site internet (www.bio-hautsdefrance.org).

En voici les points essentiels :

installation de compteurs pour mieux suivre les consommations d'eau en agriculture ; tarification progressive des prélèvements d'eau ; hausse globale du prix de l'eau utilisée en irrigation ; conditionnalité d'accès à l'eau par des pratiques mieux-disantes (bio, agroécologie, plantation d'arbres...) ; priorisation de l'eau pour certaines cultures à destinations de l'alimentation humaine ; meilleur

partage de l'eau à l'échelle des territoires ou encore meilleure prise en compte du changement climatique par les filières et acteurs économiques sont autant de propositions qui ont fait consensus.

Ce plaidoyer est en cours de présentation auprès de différentes instances en région, visant à les aider dans leur action et à se mobiliser sur cette problématique : auprès des SAGE (schéma d'aménagement et de gestion de l'eau), au sein des groupes de travail sur l'élaboration du 12ème programme des Agences de l'Eau (qui prendront effet dès le 1er janvier 2025, pour une durée de 6 ans), lors d'une conférence sur le thème de la qualité des eaux souterraines en Hauts-de-France organisée par le Ceser le 14 novembre...

Si vous vous voulez vous investir sur cette thématique ou réagir à ces propositions, vous pouvez contacter Delphine : d.beun@bio-hdf.fr

FACE À LA SITUATION BIO, BIO EN HAUTS-DE-FRANCE POURSUIT SA MOBILISATION

En octobre, sur invitation du préfet et en présence de la DRAAF, une réunion a été organisée à destination des distributeurs bio et spécialisés pour faire face à la crise que connaît la filière. Notre participation active à cette réunion a permis d'interpeller directement les responsables de la GMS sur leurs marges de manœuvre en faveur de la relance de la consommation bio et de la consolidation des filières bio. Les pouvoirs publics ont rappelé les objectifs du Plan bio régional et la nécessité de mobiliser les distributeurs en faveur du développement de l'agriculture biologique. Lutte contre le déréférencement, communication positive sur l'AB, marges et répartition de la valeur : nous espérons que ce premier rendez-vous nous permettra d'explorer de futures collaborations fructueuses pour lutter contre la déconsommation de produits bio. Prochain rendez-vous pour approfondir ce sujet avec les distributeurs le 4 décembre prochain à Maroilles (59) dans le cadre des assises du lait bio.

LE CHIFFRE DU MOIS

250 Élèves et leurs professeurs en visite dans les fermes bio régionales

Avec l'événement « La bio, mon future métier », l'agriculture biologique se fait connaître dans les établissements d'enseignement agricole régionaux ! Courant octobre, plusieurs classes ont été invitées à visiter des fermes bio, et pour certains élèves, c'était la découverte totale d'un système de conduite méconnu. La journée de restitution / clôture, se déroulera le 14 décembre prochain à Le Quesnoy.

SOIRÉE ÉVÉNEMENT | ALIMENTATION : POURQUOI CHOISIR LA BIO ?

Pourquoi les producteurs font le choix de la bio ? Comment faire pour consommer bio et local au meilleur prix ? Quels sont les impacts de votre consommation alimentaire ? Comment agir pour développer la bio à tous les niveaux... Bio en Hauts-de-France et A Pro Bio organisent de concert une projection-débat dans le cadre du Festival AlimentTerre au cinéma Le Méliès, à Villeneuve d'Ascq (59), mardi 21 novembre dès 20h. Sophie Tabary participera au débat.





NOUVELLE BAISSÉ DES AIDES À LA BIO, LA PAC ÉCHOUE À FAIRE LA TRANSITION [COMMUNIQUÉ]



Le ministère de l'agriculture a annoncé une nouvelle baisse des montants que les agriculteurs bio vont toucher via l'aide environnementale de la PAC dite "écorégime". Alors que les agriculteurs bio demandent un paiement à 145 € par hectare et par an, reconnaissant leurs pratiques environnementales et les économies pour l'Etat qu'elles génèrent, le paiement est abaissé à 92€ au lieu des 110€ précédemment annoncés.

Qui a vidé l'enveloppe de l'écorégime ?

"On avait dénoncé il y a deux ans le détournement de cette aide qui devait être un revenu environnemental incitant la transition et qui finalement est une aide au maintien en agriculture chimique" explique Philippe Camburet, "Tout a un prix et ce sont les agriculteurs et agricultrices biologiques qui le payent, en dépit du bon sens"

Et pourtant en 2021, la Cour des comptes dénonçait déjà une politique de soutien à l'agriculture biologique qui n'était pas à la hauteur.

Le ministère de l'agriculture doit faire la transparence sur les fermes et le nombre d'hectares qui ont accédé aux trois niveaux de l'écorégime et évaluer rapidement l'impact environnemental de cette aide.

SI VOUS SOUHAITEZ VOUS MOBILISER POUR DIRE NON À CETTE SITUATION, N'HÉSITÉS PAS À VOUS FAIRE CONNAÎTRE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE OU DE NOS ADMINISTRATEURS POUR PASSER À L'ACTION COLLECTIVE !

“LE BIO A DE L'AVENIR, IL FAUT QU'ON LUI DONNE LES MOYENS DE SON AVENIR”

Ce n'est pas la déclaration d'un militant écologiste mais celle du ministre de l'agriculture le 21 septembre 2023 au salon Tech&Bio.

"On aurait pu penser qu'il avait pris la mesure de la situation actuelle mais il semble que ce soit l'inverse. Alors que les céréaliers bio rejoignent leurs collègues bio dans la crise et qu'on attend toujours d'avoir accès aux mesures classiques de régulation du marché, cette nouvelle baisse a un goût amer" conclut Philippe Camburet.

La FNAB réitère ses demandes qui sont les seules à pouvoir sauver la transition écologie en agriculture et la filière bio :

- Un écorégime bio à 145€ par hectare ;
- La réaffectation des reliquats des 340 millions d'euros de l'aide conversion bio à la filière biologique par d'autres moyens (soutien à l'installation, soutien à l'accompagnement technique, soutien à la consommation, soutien à la recherche) ;
- L'accès aux outils de régulation de marché pour les filières biologiques : financement du stockage, financement du déclassement, financement de la réduction volontaire de production.



"UN HORIZON POUR LES FERMES D'ÉLEVAGE : RESTRUCTURER-DIVERSIFIER "

30 % des élevages ont disparu en 10 ans et le nombre d'installés ne compensent que 2/3 des départs. Les difficultés à transmettre sont connues : la difficile accessibilité financière de certaines fermes, une inadéquation entre l'offre de fermes à reprendre et la demande des porteurs de projet (taille, type de production) et la faible attractivité du métier d'éleveur. Face à ces problématiques, certains cédants et/ou repreneurs se tournent vers une restructuration et une diversification des productions de fermes d'élevage pour assurer l'installation-transmission.

Publication en téléchargement sur le site de Terres de lien

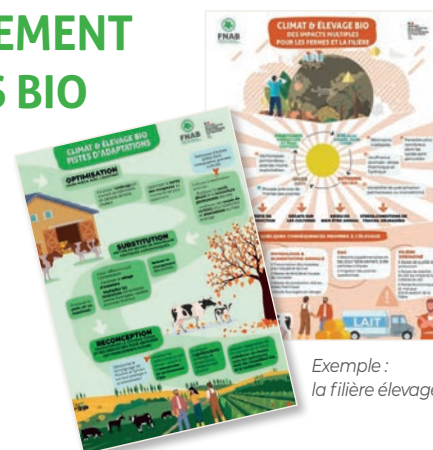
NOUVEL OUTIL DE RÉFLEXION FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE : INFOGRAPHIES CLIMAT & FILIÈRES BIO

Les bouleversements climatiques sont ressentis partout en France par l'ensemble des agriculteur.ices du réseau bio. Si les changements climatiques touchent tout le monde, ils n'ont pas les mêmes répercussions et n'appellent pas les mêmes réponses selon les filières de production.

C'est en ce sens que la FNAB a interrogé des agriculteurs mandatés nationalement pour faire un état des lieux des impacts du changement climatique sur 4 filières de production : l'élevage (avec un focus sur les

bovins), le maraichage, les grandes cultures et enfin l'arboriculture. En plus des impacts qu'ils ressentent sur leurs exploitations et handicapent leur travail, les agriculteur.ices du réseau ont également évoqué des pistes de solutions qui permettent de pallier ces difficultés et de mieux s'adapter aux changements climatiques d'aujourd'hui et de demain.

Elles permettent de réfléchir aux impacts et de s'inspirer pour créer des solutions sur sa propre ferme biologique.



Exemple : la filière élevage

Ces infographies sont disponibles et accessibles sur le site TERRITOIRESBIO.FR



LA REVUE DES PROJETS DE BIO EN HAUTS-DE-FRANCE



POMMES DE TERRE ROBUSTES : La récolte des essais réalisés par les Chambres d'agriculture du Nord-Pas de Calais et de la Somme est en train de s'achever. Le résultat de ces expérimentations sera présenté début 2024 et sera l'occasion de réunir les 15 signataires de la charte pour discuter de la suite du projet. Le Mondial de la frite à Arras été une occasion de présenter quelques variétés aux consommateurs et de les sensibiliser aux critères d'une production mieux-disante de la pomme de terre. Alain suit le projet : a.delebecq@bio-hdf.fr



CULTURES INNOVANTES : Après la production, le triage ! Des visites seront proposées en décembre pour discuter des besoins en triage pour chaque culture (lentille, pois chiche, tournesol, haricot sec...). L'occasion de se pencher sur la question d'investir dans du matériel spécifique ou plutôt de s'appuyer sur des fermes déjà équipées. Une carte des matériels disponibles en région sera mise à disposition. Hélène est l'interlocutrice sur ce projet : h.plumart@bio-hdf.fr



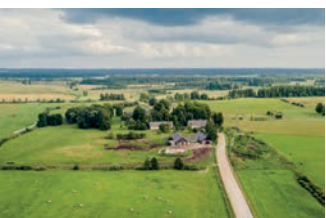
MAITRISE DES PRATIQUES : Le dispositif propose aux jeunes installé.e.s en bio de se faire accompagner sur leur ferme pendant un an par un paysan ou une paysanne expérimenté.e. Entre l'achat d'outils, le choix des techniques de production, de fertilisation et d'irrigation, la gestion et l'administratif... cet accompagnement permet d'apporter un peu d'éclairage. Trois binômes sont actuellement en place en Hauts-de-France : dans l'Aisne, dans le Nord et dans la Somme. r.delporte@bio-hdf.fr



FILIERE LAIT BIO : La commission lait continue de sensibiliser et réunir les acteurs de la filière autour des enjeux et des actions possibles à mettre en place et donne rendez-vous aux « assises du lait bio » qui auront lieu le 4 décembre prochain à Maroilles. En parallèle, le travail autour de la valorisation du lait de printemps en un fromage de conservation progresse. La restitution des études a été réalisée fin septembre, complétée par une visite de l'entreprise César Losfeld et par le déplacement d'une délégation au mondial du fromage. De quoi nourrir la feuille de route 2024. e.coudray@bio-hdf.fr



RESTAURATION COLLECTIVE : Plusieurs communes de l'Agglomération de la Région de Compiègne et de la Communauté de Communes Plaine d'Estrées poursuivent leurs réflexions pour un retour en régie directe de leurs services de restauration collective. Objectif : viser le développement de la qualité dans les assiettes via le fait maison, les approvisionnements bio, etc. Margny-lès-Compiègne a voté ce retour en régie directe pour septembre 2024, Compiègne souhaite recréer au moins une cuisine pour septembre 2024 également, et d'autres communes sont motivées pour continuer la démarche. Camille est référente sur ce sujet : c.romeu@bio-hdf.fr



RESEAU DES TERRITOIRES BIO : La rencontre politique du réseau s'est tenue en juillet dernier, en présence de Marie-Sophie Lesne pour la Région, de la DRAAF et des élus signataires de la charte du réseau ; cette rencontre vise à favoriser l'interconnaissance avec les territoires moteurs dans le développement de la bio et échanger sur leurs besoins et les actions qu'ils mènent. Les réunions techniques se poursuivent quant à elles. Les dernières ont été l'occasion de discussions notamment sur les enjeux autour des aides pour les agriculteurs bio et de faire un retour sur les aides MAEC demandées par les bio.

m.joseph@bio-hdf.fr, d.beun@bio-hdf.fr



BIODIVERSITE : L'Agence régionale de la biodiversité a été reçue le 24 octobre sur la ferme de Gonzague Proot. Plus de 25 participants institutionnels et structures opérationnelles ont travaillé à construire des partenariats entre agronomes et naturalistes, à l'image des inventaires « arthropodes » que nous avons menés avec l'ADEP et le soutien de la DREAL. Des rendez-vous sont déjà fixés avec le Conservatoire d'espaces naturels, le GON, Picardie Nature... pour enrichir la biodiversité dans nos fermes. a.stoffel@bio-hdf.fr



DU BIO EN RESTAU CO : QUAND L'ENVIE EST LÀ, TOUT VA ! Toujours plus de bio local dans les collèges de la Somme

C'était il y a plus de 10 ans, deux chefs cuisiniers de collèges de la Somme tentent de s'organiser pour s'approvisionner un peu plus en local et cuisiner davantage maison. C'est ainsi que Nicolas Ricouart et Emmanuel Vaillant respectivement des collèges de Beaucamps-le-Vieux et de Poix-de-Picardie regroupent autour d'eux d'autres chefs cuisiniers pour organiser les achats auprès des producteurs locaux.

"Nous cherchions juste à nous approvisionner au plus près. Ça semblait difficile pour des petits volumes alors on s'est dit qu'il fallait s'organiser."

En parallèle, la politique agricole du Conseil départemental de la Somme favorise l'approvisionnement des collèges en produits issus des producteurs du territoire. Les 2 chefs intègrent le service Education en 2021 pour étendre la démarche à l'ensemble des établissements de la Somme, soit 47 collèges qui voient passer 15 000 collégiens demi-pensionnaires par jour.

Pour répondre à la loi Egalim, le Conseil départemental veille à ce que la démarche en lien avec l'approvisionnement local provienne en partie des producteurs bio. En 2022, plus de 20% des achats de produits locaux sont issus des producteurs bio de la Somme en viande, légumes, fruits, légumineuses, céréales. En 2023, malgré le contexte inflationniste et la "crise" de la bio, les collèges ne faiblissent pas en matière d'achats de produits bio. Quelques tensions pour les gestionnaires des budgets mais qui sont évacuées grâce au travail d'accompagnement des 2 chefs notamment.

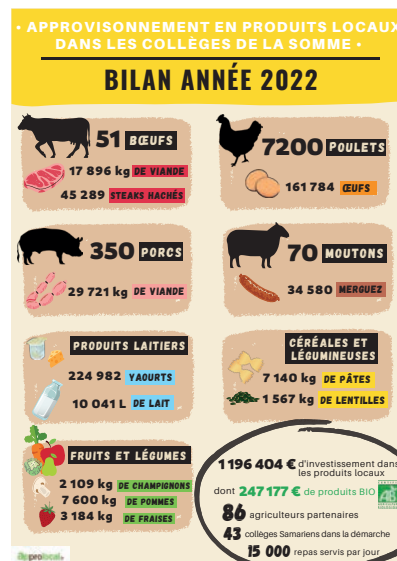
Organisés par secteur, 8 dans le département, les chefs des collèges bénéficient d'une planification des commandes en lien avec les producteurs locaux et ont accès à la plateforme de commandes Approlocal. Sur un peu plus d'une centaine de producteurs référencés, une trentaine produisent en bio.

"Des gamins nous disent que c'est bon ce qu'on mange dans leur restaurant scolaire. Nous travaillons ou faisons évoluer différentes thématiques en parallèle ; des produits de qualité, le fait maison, un environnement agréable, le bien-être, le bien manger équilibré, une priorité sur le bio, l'éducation alimentaire. On travaille pour les enfants."

"Faire une restauration de qualité ne doit plus être qu'un slogan, mais la réalité"



Nicolas Ricouart, Emmanuel Vaillant : Chefs cuisiniers – animateurs circuit court et Natacha Vallée, Responsable de pôle



Objectif : menus végétariens fait maison

L'alimentation végétarienne ne résonne pas véritablement dans la culture culinaire française. Sorti de ce lieu commun, une des missions de Bio en Hauts-de-France consiste depuis quelques années à accompagner des collectivités à respecter la loi Egalim qui introduit l'obligation de proposer un menu végétarien hebdomadaire. Vaste chantier pour les chefs cuisiniers désarmés face à cette obligation.

C'est là que nous intervenons en partenariat avec Amélie Roguez, diététicienne et cheffe. Un module de découverte a été proposé à la rentrée de septembre 2022. Au programme de ce premier module : intérêts du menu végétarien dans la loi Egalim, équilibre alimentaire d'un menu végétarien, association céréales légumineuses et production de plats végétariens à déguster.

Un second module a démarré en septembre 2023, dans le but d'approfondir la thématique avec les chefs cuisiniers. Cette nouvelle formation met en situation un groupe de cuisiniers : leur défi est de produire un service complet pour les collégiens. Nous en profitons pour expliquer lors du

RÉSULTAT, UN AN APRÈS : 8 FORMATIONS DISPENSÉES ET 64 PERSONNES FORMÉES DANS LES COLLÈGES DE LA SOMME.

service aux collégiens ce qu'ils mangent, la provenance des produits. Les jeunes se montrent curieux dans l'ensemble. Les résultats sont encourageants malgré un quotidien parfois difficile en restauration.

CONCLUSION :

Cet exemple inspirant porté par le Conseil départemental de la Somme démontre que l'introduction de produits bio et locaux est possible quand les équipes de restauration sont accompagnées et qu'une volonté politique en faveur de l'AB dans les approvisionnements locaux est clairement exprimée. Et côté approvisionnements, les producteurs bio se sont organisés et ils sont prêts !



COOL FOOD PRO

Cool Food Pro est un projet visant à accroître la durabilité, la sécurité alimentaire et le bien-être des populations françaises et britanniques, financé par Interreg et porté par les bretons du Finistère (MAB29, UBO, Labocéa), en partenariat avec des associations de Grande-Bretagne.

La région Hauts-de-France étant éligible à l'action, nous avons décidé de l'intégrer dans nos outils d'accompagnement des collèges de la Somme pour valoriser ce qui est déjà fait à savoir l'approvisionnement local bio, les actions anti-gaspillage et les formations aux menus végétariens.

Cool Food Pro permet d'activer 5 leviers : le local, la bio, la saisonnalité, le gaspillage, moins de viande mais de meilleure qualité. Ses objectifs sont d'accompagner aux changements de pratiques et mettre en lumière la réduction de l'impact carbone des menus. Cela permet de tendre vers, ou de répondre aux orientations de la loi EGAlim et de la loi Climat et résilience, et sur les obligations liées au gaspillage.

Ainsi les acteurs de la restauration collective sont associés aux efforts à consentir pour répondre aux enjeux climatiques notamment.

3 collèges dans la Somme sont suivis avec Cool Food Pro sur la mise en œuvre des menus végétariens notamment. Des outils de communication sont également mis à disposition pour valoriser auprès des élèves les progrès effectués par les pratiques choisies.

Pour plus d'informations sur l'outil :
<https://www.coolfoodpro.net/fr>



“Plat de résistance” : un exemple inspirant

En Dordogne, les 37 collèges du département sont sur le chemin du 100% fait-maison, bio, local et de saison. Un vaste menu qui inspire aussi les chefs du département de la Somme.

Serge Added, philosophe, co-signe avec Germinal Peiro, président du Conseil départemental de la Dordogne, l'ouvrage « Plat de résistance : soigner les cantines pour réparer le monde », aux Editions Apogée. Ce livre rend compte d'une expérience de terrain : la transformation des cantines de Dordogne. La restauration collective fait une mue révolutionnaire dans ce département. Des expériences similaires ont déjà eu lieu ponctuellement dans certaines communes, mais à l'échelle d'un département, c'est unique en France, peut-être même en Europe. Raconter les enjeux, les difficultés rencontrées et les succès obtenus est l'objet de cet ouvrage...



MENU

Tartinades lentilles et carottes
aux fines herbes

Crudités avec recettes
de vinaigrette spécifiques
*(en utilisant huile de colza,
miel et jus de pomme)*

Chili légumes
Couscous falafel

Crème dessert faite maison
Pomme au four

Les média en parlent...

France Bleu Picardie a rencontré lundi 9 octobre dernier la cheffe de cuisine du Collège de Beaucamps-le-Vieux et a mis en avant son travail sur l'approvisionnement bio local et une cuisine faite maison avec des mangeurs convaincus.

Les journalistes ont également donné la parole à Olivier Desmarest, éleveur bio situé à Sainte-Segrée (80) qui a exposé son travail en lien avec la restauration collective et notamment pour les collèges de la Somme.

Il témoigne :

“40% de mes volumes de viande sont destinés à la restauration collective. Je pense que le potentiel de débouchés est là. Aujourd'hui le consommateur a un peu disparu des rayons et je ne retombe absolument pas sur mes pieds tout comme mes collègues. La restauration collective est très importante, à nous aussi de communiquer sur la qualité de nos produits. Et puis les jeunes sont finalement aussi de futurs consommateurs pour nous.”



Sophie Rosblack
07 87 32 85 80
s.rosblack@bio-hdf.fr



FLOWER POWER : CULTIVER DES FLEURS COUPÉES EN AB

La fleur coupée, je l'aime, un peu, beaucoup, à la folie, passionnément ? Oui mais pourvue qu'elle soit bio et locale.

La fleur coupée est souvent décriée dans les médias car elle est essentiellement importée et a un impact environnemental très négatif. Heureusement, un mouvement se développe au niveau national et régional en réponse à ce contexte défavorable de la fleur coupée française : le slow flower. Ses partisans souhaitent redonner un sens local et raisonné à la production de fleurs coupées françaises, certaines fermes s'engagent même sur une certification bio. Le mouvement est très actif : en 2022 on comptait une installation de ferme floricole par jour.

Du fait de sa nouveauté et de sa minorité, cette filière souffre d'un manque d'accompagnement : les références technico-économiques et les formations à destination des professionnels sont rares. Pourtant les difficultés sont nombreuses : la réglementation AB est floue, le matériel végétal de plantation certifié AB est rare, et même si la fleur doit être d'une qualité visuelle irréprochable les moyens de luttés bio contre les ravageurs et maladies sont inconnus.

Face à ces difficultés, des collectifs se mettent en place. C'est le cas du Collectif de la Fleur Française, une association qui

milite pour une production florale raisonnée, locale et de saison. Créée en 2017 par Hélène Tacquet et Sixtine Dubly, cette association s'engage vers le grand public (éducation et information) et vers les professionnels du secteur (organisation de rencontres, réalisation d'études...)

Une dynamique vient de démarrer à l'échelle régionale : nous avons organisé notre première visite de ferme le 3 octobre chez Anne-Emmanuelle Delmotte à Laventie (62). Les 14 participant.e.s rassemblé.e.s ce jour-là ont fait de cette journée un événement passionnant et riche en échanges. Chacun.e a pu faire état de ses problématiques et de ses besoins. Suite à cet engouement, nous avons prévu de nous réunir en décembre pour imaginer un plan d'action.



Si vous êtes intéressé.e par cette dynamique, n'hésitez pas à nous rejoindre.

Rémi Yassine
07 87 32 87 42
r.yassine@bio-hdf.fr



LA PAROLE À



Anne-Emmanuelle Delmotte,
floricultrice en AB à Laventie
(62)

"Je me suis installée en 2021 à la suite de 3 années de couveuse. J'ai démarré avec un carré de 400 m² et je cultive désormais sur une parcelle de 3000 m². Je démarre mes plantations en mars et je termine mes récoltes vers la fin octobre. Mes plus gros pics de travail sont sur les mois de juin et juillet. Une fois récoltées, je livre les fleurs sous forme de tige aux fleuristes et sous forme de bouquets aux particuliers. J'alimente à la fois des AMAP, des magasins de producteur et des lieux de dépôts affiliés au Court-Circuit.

La floriculture est un métier passionnant mais qui demande une attention et un engagement quotidien.

La fleur est par nature un produit fragile : il faut la récolter au bon stade et elle ne peut se conserver en frigo que quelques jours. Pour être bien vendue, la fleur doit être parfaite : une bonne hauteur de tige et aucun défauts visuels. Ce qui oblige à maîtriser parfaitement son itinéraire technique. C'est d'autant plus difficile que les références techniques n'existent pas : une grande partie du savoir a disparu dans les années 80. Même à l'échelle nationale, nous ne trouvons pas de techniciens pour nous former ou assurer un suivi. Nous échangeons nos retours d'expérience via des groupes de discussions mais ce n'est clairement pas suffisant.

Nous sommes un petit groupe de floricultrice.s en région et l'idéal serait de bénéficier d'un accompagnement comme c'est le cas pour les autres productions. Nous pourrions formaliser un groupe, travailler sur nos références technico-économiques et monter en compétences ensemble."



DES COUVERTS POUR GÉRER L'ENHERBEMENT EN BIO

Dans le cadre du projet ABAC ((Agriculture Biologique (AB) – Agriculture de Conservation (AC)), un essai a été mise en place à Maretz (59) en 2023, dans l'objectif de gérer l'enherbement à l'aide de couverts implantés en inter-rang sur une parcelle en bio.

Dispositif expérimental

Un semis de triticales a été fait à 350 grains/m², le 24 octobre 2022, dans un système de double rang à 5 cm avec un inter-rang de 30 cm. Il y a eu un apport de 60 kg d'N/ha en fumier composté. Voici ci-dessous un tableau récapitulatif de l'essai :

**Pour l'implantation de ces cultures, une préparation de terrain a été faite par binage. Il était prévu de faire une double récolte (triticale et betteraves). Finalement la couverture du triticales a été trop importante pour implanter les betteraves.*

Modalité	Surface	Composition du couvert	Densité de semis (kg/ha)	Date de semis	Interventions prévues au printemps
1	1 440m ² (12m x 120m)	Caméline, vesce de Narbonne, lentille, pois, moutarde d'Abyssinie, féverole	14	24/10	Semis de betterave sucrière*
2		CF : Moda 1	60	CF : Moda 1	Semis de betterave rouge*
3		CF : Moda 1	CF : Moda 2	CF : Moda 1	Gestion du couvert par roulage ou broyage
4		Trèfle d'Alexandrie	20	CF : Moda 1	CF : Moda 3
5		CF : Moda 4	15	10/04	CF : Moda 3
Moda Agri	Reste de la parcelle	Témoin sans couvert	-	-	Désherbage mécanique

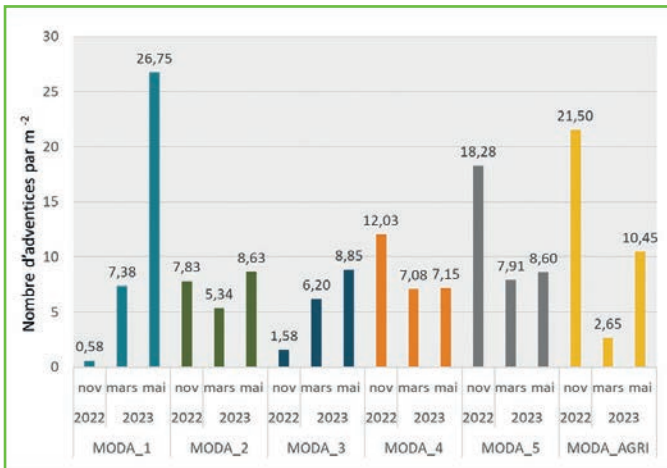


Figure 2 : Densité des adventices dans les différentes modalités à l'automne, en sortie d'hiver et à la floraison pour les 6 modalités.

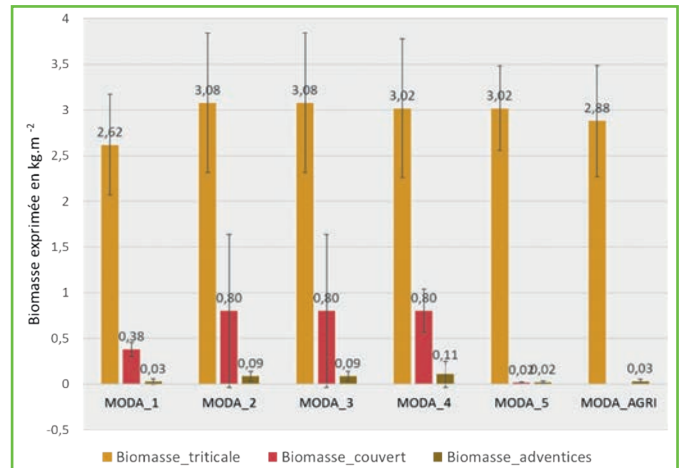


Figure 1: Biomasse moyenne du triticales, du couvert et des adventices (en kg.m⁻²), mesurée dans les différentes modalités le 07/06/2023.

Si les densités d'adventices sont stables dans les modalités ayant un couvert d'automne, leurs biomasses étaient pourtant plus importantes (figure 1). Il était prévu de gérer le couvert mais lors du semis, les rangs de couvert et de triticales se sont entrecoupés à certains endroits ne permettant plus sa gestion au printemps (risque de détruire le triticales).

Dans les modalités où les populations d'adventices augmentaient au cours de la saison (figure 2), les biomasses de celles-ci restaient pourtant très faibles (figure 1). Cela peut s'expliquer par le passage de bineuse au printemps.

Conclusion

Ces premiers résultats sont encourageants et montrent qu'en fonction du contexte, il serait possible de gérer les adventices sans désherbage mécanique à l'aide de plantes. En effet, si le couvert avait pu être géré comme prévu, les adventices auraient été détruites avant leur floraison sans risque d'alimenter le stock semencier. Il est donc nécessaire de développer des techniques (notamment par le développement de matériel adapté) qui permettraient d'assurer le semis du couvert dans l'inter-rang et sa gestion. Quant à la double culture de betteraves sous couvert de céréales, l'écartement ou l'espèce sont à revoir.



Noëlie Delattre
07 87 86 93 03
n.delattre@bio-hdf.fr



LES ENGRAIS VERTS : CLÉ DE FERTILITÉ

Un appel à candidatures a été lancé début 2023 auprès des maraîchers bio pour tester la mise en place et le suivi d'engrais verts à cycle court sous tunnel et à cycle court et long en plein champ. Objectifs : capitaliser des données techniques et économiques avec des essais particulièrement orientés vers la gestion de la ressource en eau, mais aussi bien entendu vers la préservation et l'augmentation du niveau de fertilité des sols.

Les essais engrais verts se sont donc poursuivis cette année aux Jardins de Priape chez Nicolas Beaufils à Chéry-Chartreuve (02). En début de saison, nous avons initié un essai dont l'objectif était d'estimer l'arrière-effet sur la réserve utile d'un couvert végétal à base d'avoine, vesce, féverole, phacélie avant un navet d'automne. Malheureusement, le couvert est parti en épi trop tôt, ce qui a biaisé les résultats. Nous ne nous décourageons pas pour autant et allons poursuivre l'essai.

Fin juin, nous avons réalisé un essai à base de sorgho, vesce velue et phacélie, dans l'objectif de nourrir le sol, occuper l'espace et d'apprécier le comportement du sorgho fourrager en extérieur et avec différentes espèces. Données d'implantations :

Préparation du sol : herse rotative sur sol limoneux profond.

Objectifs: favoriser la biomasse via un couvert multi-espèces composé de sorgho fourrager ; acquérir des données techniques d'implantation avec un semoir mécanique monorang sur petite surface.

Semis : Le 31/05 : implantation au semoir monorang EBRA à raison de 12 rangs/planche (1,5 m / 50 m) sur une surface de 300 m².

Réglages semoir : utilisation d'un disque en étoile (10M8) utilisée couramment pour le semis de haricots avec un nombre de 10 dents et avec une épaisseur de 8 mm. La densité était de 12,8 cm (pignon de roue à 14, pignon semoir 22).

Dosage ha : Environ 130-140 kg ha.

Le mélange était composé de sorgho (190 g), vesce velue (80 g), phacélie (30g). Ce mélange d'environ 300g a été rechargé dans la trémie tous les 4 rangs. Après chaque recharge, il restait environ 120 g dans la trémie, on peut estimer à environ 175 g de mélange réellement implanté tous les 4 rangs. Le mélange a été irrigué afin de garantir une levée homogène. Il a pu également profiter des nombreuses pluies du mois de juillet. Lors de la levée, nous avons apprécié un léger déficit de sorgho et de vesce, par conséquent, un apport supplémentaire de 1000 g de sorgho et 700 g de vesce velue a été apporté après le premier broyage mi-juillet. Il est intéressant de broyer lorsque le sorgho atteint une taille de 1.10 - 1.30 m, ou lorsque que la phacélie ou la vesce commencent à présenter des boutons floraux.

Cependant, afin de limiter un enherbement précoce après le broyage, il serait préférable de limiter le broyage au dessus de 10 cm, cela permet à la vesce velue de mieux redémarrer, cette dernière n'étant pas une espèce supportant un broyage sévère. La phacélie permet également, en début d'implantation, de concurrencer les premières adventices.

A ce jour, le mélange à déjà été broyé deux fois, ce dernier montre une très bonne capacité de biomasse et une excellente complémentarité entre les espèces. Nous avons estimé sa biomasse à 34 tonnes de matière verte à l'hectare avant le deuxième broyage mi-août.



Vue sur la complémentarité sorgho-vesce velue-phacélie

Le sorgho est réputé pour sa production de biomasse mais également pour son impact très positif sur la structure du sol via ses racines fasciculées et profondes. Ce type de couvert est très apprécié en sol limoneux profond, sensible au tassement. Il poursuivra son développement jusqu'à l'automne pour subir ensuite un roulage, ou un broyage.

Enfin, un couvert d'avoine rude, vesce velue et sorgho a été implanté sur une surface de 3000 m² mi-août, en sol majoritairement sableux. Données techniques :

Objectif : acquérir des données techniques d'implantation de couvert avec des semoirs à céréales sur des surfaces supérieures à 1000 m².

Semis le 15 août : semoir Nodet Gougis avec 19 éléments de distributions écartés tous les 160 mm.

Le semis s'est réalisé en 1 seul passage à l'intérieur de la parcelle et en 2 passages sur les extrémités de parcelles.

Réglage semoir : passage en grande vitesse avec une ouverture de cannelure (index) à 20.

- Avoine rude 17 kg

- Vesce velue 17 kg

- Sorgho fourrager multicoûpe - 3.5 kg

Après passage, il restait une quantité de 1 kg dans la trémie. Un premier broyage a été effectué en octobre, afin de freiner la croissance de certaines zones riches en adventices. Cet essai est en cours de croissance.

Les essais seront présentés lors d'un tour de plaine le 8 novembre chez Nicolas Beaufils à Chéry-Chartreuve (02). Une synthèse technique des résultats avec une journée bilan proposera de revenir sur la totalité des essais menés et permettra de prendre un peu de hauteur sur les itinéraires à poursuivre et à optimiser.



Valentin Dubois
07 87 32 13 45
v.dubois@bio-hdf.fr



EMMANUELLE & PHILIPPE ROY PRODUCTEURS DE PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES (PPAM) À HAUTION (02)



Emmanuelle et Philippe cultivent leur jardin extraordinaire de plantes aromatiques et médicinales, à Haution, en Thiérache. Un petit nid de verdure qui compte aussi quelques arbres fruitiers. Le tout est transformé sur place, depuis 2018, en tisanes, confitures, sirops et autres produits d'épicerie.

Le Jardin Roy est une ferme en PPAM installée sur un hectare environ depuis 2018. Jusqu'alors, Emmanuelle cultivait ses fleurs et exerçait le métier d'institutrice. Et puis un jour, l'envie d'autre chose l'amène à faire de son jardin, une ferme qui produit des PPAM diversifiées. Un parcours atypique et selon Emmanuelle "Un projet pas murement réfléchi. L'installation officielle se fait le 1er mars 2018, la première récolte en mars 2019. Durant cette première année, je travaille encore à côté. La double activité se termine en juin 2019." Soit une première année de recul lorsqu'elle se lance à temps complet dans le projet, avec quelques travaux nécessaires qui lui permettent de démarrer l'activité : salle pour séchoir, espace pour fabriquer les confitures, pièce de stockage.

En 2019, de plus gros travaux sont entrepris pour avoir à disposition des locaux plus adaptés : salle de vente et de stockage de matériel de récolte, salle de cuisine, pièce séchoir... Emmanuelle obtient la certification en bio dans la foulée. "Au début, c'est plutôt de la débrouille. Je participe à des formations courtes durant les vacances scolaires, notamment des formations du CIVAM que j'ai trouvées très aidantes, très techniques : sur les process, le séchage, l'entretien des outils... Et ça me fait rencontrer d'autres producteurs de PPAM !" Ces formations sont bénéfiques et lui confirment si ce qu'elle met en place est correct ou non.

En parallèle, elle rejoint un collectif de producteurs diversifiés qui se construit en Hauts-de-France : il réunit plusieurs producteurs de PPAM sur petites surfaces qui ont pour objectif de travailler ensemble des sujets techniques, économiques et sociaux. "C'est toujours intéressant de voir comment les autres producteurs fonctionnent, ça permet aussi d'être moins seul sur sa ferme. On a une réflexion commune sur la qualité des plantes qu'on produit, avec l'idée de pouvoir honorer des commandes, ensemble, de quelqu'un qui voudrait plusieurs kilos d'une même plante, en gros. Une commande homogénéisée de plantes bio cultivées en Hauts-de-France."

Au bout de 4 ans d'activité, son mari la rejoint et il se retrouvent à deux, à 100% sur la ferme. "On ne veut pas s'épuiser à produire en volume, mais plutôt travailler à échelle raisonnable. On mise sur la diversité des plantes cultivées et on fabrique nos tisanes sur la base de ce qu'on fait pousser, plutôt que le contraire."

Au fil de l'eau et des opportunités, le projet s'étoffe et se diversifie avec le démarrage d'une activité d'accueil pédagogique et d'un gîte. "Transmettre nous tenait à cœur, c'est vraiment inscrit dans notre ADN. Et la ferme s'y prête très bien, même si cela a nécessité quelques adaptations pour que l'accueil soit optimal." Rapidement, ils organisent des portes ouvertes et entrent dans une dynamique locale en intégrant le réseau Bienvenue à la Ferme. Un moyen de se faire connaître. "On accueille des scolaires et des particuliers, les animations sont adaptées. On parle du monde du vivant, des abeilles, du cycle végétal, de la germination, on montre ce que ça donne dans le jardin, comment se passe la récolte... puis on termine par

fermoscopie



2018 : démarrage de l'activité

2020 : 100% AB

SURFACE : 1 hectare

PRODUCTION : 1000 m² de PPAM + serre de 160 m² (verveine, persil, basilic...) / fruitiers / fruits rouges / abeilles / potager

VENTE : en direct à la ferme, en magasins spécialisés, sur des marchés, site internet

ETP : 2 ETP



une dégustation. Le message est facile à faire passer dans ce jardin-support vivant et inspirant !"

Emmanuelle et Philippe sont aujourd'hui encore à la recherche de leur équilibre production - commercialisation - accueil. Pour doper leurs ventes, s'appuyant majoritairement sur des revendeurs, la participation à quelques marchés et événements pour faire de la vente directe ponctuellement, ils ont mis en route un site internet qui permet l'achat en ligne "car en Thiérache, on est bien placés pour produire mais mal placés pour vendre"

L'activité d'accueil pédagogique suit son développement et pour cela, un aménagement des parcelles pour les rendre plus accessibles a été effectué cet automne. "Notre chantier actuel, c'est de travailler sur la rotation des cultures, ce n'était pas encore en place. On a tout remis à plat, on a réduit les lignes de production pour ne cultiver que ce dont on a besoin. On recherche également l'autonomie en eau. On va vers quelque chose de plus fonctionnel en production et aussi pour l'accueil du public".

LAIT BIO : construire ensemble une filière profitable à tous !

ASSISES DU LAIT BIO



LUNDI 4 DÉCEMBRE

LAIT BIO : CONSTRUIRE ENSEMBLE UNE FILIÈRE PROFITABLE À TOUS !

A Maroilles (59),
au Carré des Saveurs
9h30 - 17h

PANORAMA DE LA FILIÈRE BIO RÉGIONALE

2 TABLES RONDES :

- REPENSER L'ORGANISATION DE LA FILIÈRE ET LA GESTION DES VOLUMES
- AMÉLIORER LA VALORISATION DU LAIT EN RÉGION

Organisé par :



En partenariat et dans le cadre du Plan bio régional :



+ D'INFOS

WWW.BIO-HAUTSDEFRANCE.ORG

MOIS DE LA BIO

L'ARC SE MOBILISE POUR DES FILIÈRES BIO LOCALES

14.11.2023 à Venette (60)

Contact : 07 87 32 85 80

SE DIVERSIFIER AVEC UN ATELIER DE FRUITS ROUGES BIO MÉCANISÉ

14.11.2023 à Marolles (60)

Contact : 07 87 32 38 79

INDEMNISER LE TEST EN BIO : SOUS QUELLES CONDITIONS ? QUEL ACCOMPAGNEMENT ?

14.11.2023 à Wingles (59)

Contact : 07 87 32 26 10

MOTIVER ET FIDÉLISER MES SALARIÉS PERMANENTS ET SAISONNIERS

16.11.2023 à Bruay-la-Buissière (62)

Contact : 07 87 32 36 27

CÉRÉALES BIO EN PÉVÈLE : DES OPPORTUNITÉS DE LA SEMENCE AU PAIN

17.11.2023 à Mons-en-Pévèle (59)

Contact : 07 87 32 26 10

AGRI-APÉRO : TECHNIQUE DE PÂTURAGE : QUELLE PERFORMANCE TECHNOÉCONOMIQUE ?

21.11.2023 à Salency (60)

Contact : 07 87 32 38 79



COMMENT RÉUSSIR SES COUVERTS VÉGÉTAUX EN FONCTION DE L'ANNÉE CLIMATIQUE

21.11.2023 à Morchies (62)

Contact : 07 87 32 26 10

MARAÎCHAGE BIO/SUR SOL VIVANT : 1ER RÉSULTAT D'EXPÉRIMENTATION

21.11.2023 à Saint-Omer (62)

Contact : 07 87 32 13 45

LA FABRIQUE À SUCRES : UN OUTIL DE TRANSFORMATION COOPÉRATIF ET POLYVALENT

22.11.2023 à Beaurain (59)

Contact : 07 87 32 26 10

AUTONOMIE EN FERTILITÉ ET FOURRAGES : PÂTURAGE DES COUVERTS ET PRAIRIES TEMPORAIRES

23.11.2023 à Auchy-les-Orchies (59)

Contact : 07 87 32 26 10

ALLIER AGRICULTURE DE CONSERVATION ET AGRICULTURE BIO, EST-CE POSSIBLE ?

24.11.2023 à Guignemicourt (80)

Contact : 07 87 32 31 79

ERGONOMIE ET CONFORT POSTURO GESTUEL EN MARAÎCHAGE

27.11.2023 à Grande-Synthe (59)

Contact : 07 87 32 87 42

PRÉSERVER LA FERTILITÉ DES SOLS EN CONTEXTE DE CHANGEMENT CLIMATIQUE

28.11.2023 à Avrigny (60)

Contact : 07 87 32 40 85

PRODUIRE ET TRANSFORMER DES CULTURES INNOVANTES ÉCONOMES EN EAU

28.11.2023 à Villeneuve-d'Ascq (59)

Contact : 07 87 32 26 10