



**BIO**

en HAUTS-DE-FRANCE

# LABienvenue

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

N° 97 • mai 2024 • [www.bio-hautsdefrance.org](http://www.bio-hautsdefrance.org)



**SUPER PATATE : FORCE ET ROBUSTESSE  
POUR TOUTE LA FILIÈRE**



## ÉDITO DE SOPHIE TABARY, PRÉSIDENTE

### J'aimais tant les hirondelles, quand les reverrai-je enfin ?

Cette année, elles ont fini par arriver, mais la moitié des nids restent vides et le printemps en est tout amer. Amer aussi, l'arrière-goût des retours en arrières, des demi-tours face à l'histoire, des petits renoncements annonciateurs de grandes tristesses.

Les hirondelles, la première pluie du printemps, la douceur d'un rayon du soleil, le vivant en ébullition, cet air qu'on inspire, l'odeur de l'herbe en mai.

Cette nature, c'est l'endroit d'où nous venons, ce sont nos racines millénaires, l'histoire de notre humanité. C'est notre chez-nous. Notre bain originel.

Nous ne sommes pas bétail dans le métro, mais sur les claviers, famille dans les clapiers des villes. Ce quotidien, les gens des villes ne l'accepteraient pas

si, par-delà le béton, il n'y avait pas la promesse, quelques heures dans une année grise, de montagne, de mer ou de campagne, de grands espaces et d'air plus pur.

Nous avons été capables d'arts et de poésies dès que nous avons cherché à traduire, et ce dès les plus profonds de nos âges, la beauté et la puissance du monde. Et nous sommes en train de perdre ce sans quoi nous n'aurions jamais été des hommes : notre faculté à nous émerveiller de la vie autour.

Sans hirondelles, que me vaut le printemps ?

Sans le vivant, serons-nous encore des hommes ?

Qui sont les fous qui s'autorisent à faire encore pencher la balance dans le mauvais sens ?



**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](http://www.bio-hautsdefrance.org)  
Youtube | Facebook | Twitter

### LABienvenue [ N°97 ]

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, Matthieu Chanel, Adobe stock

**Imprimeur :** Imprimerie Monsoise sur papier certifié PEFC

**Numéro ISSN :** 2431-1049.

Imprimé en 1650 exemplaires.



## SOMMAIRE

### 2 • EDITO

### 3 • RÉSEAU EN RÉGION

VIE ASSOCIATIVE : RETOUR SUR L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE // BIOTIFUL DAY : 50 ANS DE BIO EN HAUTS-DE-FRANCE // LA BIO SILLONNE LES HAUTS-DE-FRANCE // LE CHIFFRE DU MOIS

### 4 • RÉSEAU NATIONAL

VIE DU RÉSEAU // « ECORNAGE ET CORNES EN ÉLEVAGE BOVIN BIO », LE GUIDE LA FNAB EST SORTI ! / AGRICULTEURS EN DIFFICULTÉ ÉCONOMIQUE

### 5 • ACTUS DES PROJETS

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

### 6-7 • LE TOUR DE LA QUESTION

SUPER PATATE : FORCE ET ROBUSTESSE POUR TOUTE LA FILIÈRE

### 8 • OPTIMISATION DES SYSTÈMES

DU LIN AU CHANVRE, DE NOUVELLES FIBRES TEXTILES DANS LES CHAMPS

### 9 • TERRITOIRES

DISPOSITIF P.A.N.I.E.R.S. : 1 AN DE PROJET EN CŒUR D'OSTREVENT

### 10 • FILIÈRE

ACCÉLÉRER LES TRAVAUX SUR LES OUTILS DE RÉGULATION DE FILIÈRE

### 11 • PORTRAIT DU MOIS

ISABELLE, NICOLAS ET MICKAËL LEDUC, PRODUCTEURS À BRUNEMBERT (62)

### 12 • AGENDA

ÉVÉNEMENTS ET FORMATIONS À VENIR



## VIE ASSOCIATIVE : RETOUR SUR L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Adhérents, administrateurs et salariés se sont réunis le 15 avril dernier à Noyon (60), au Campus économique Inovia pour une nouvelle assemblée générale. L'occasion de faire le point sur l'année écoulée et les projets en cours, de travailler collectivement sur les outils de régulation de marché (lire l'article page 10) et d'aborder les enjeux de la gestion quantitative de l'eau à travers notre plaidoyer. Trois nouveaux administrateurs se sont manifestés pour le collège 1 :



Mathieu Devienne, polyculteur-éleveur à Hornoy-le-Bourg dans la Somme (*territoire Arras - Amiens*)



Pierre Brucelle, producteur en grandes cultures à Agnicourt-et-Séchelles dans l'Aisne (*territoire Cambrai Laon*)

Quelques sièges sont toujours vacants au sein du conseil d'administration : si vous souhaitez défendre l'agriculture que vous exercez au quotidien et devenir les relais de la bio dans vos communes, vos collectivités, vos départements, dans les instances de l'eau... vous êtes les bienvenus.



Jean-Louis Proust, polyculteur-éleveur à Ecaillon dans le Nord (*territoire Calais - Douai*)



Jean-Baptiste Pertriaux  
03 22 22 58 30  
jb.pertriaux@bio-hdf.fr

## LE CHIFFRE DU MOIS

# 3

C'est le nombre de fermes qui seront de la partie cette année pour la Fête du lait bio en région Hauts-de-France, dimanche 2 juin :

- Ferme des Provins, Anthony Demanez, Marbaix (59)
- Ferme du Wint, famille Leduc, Brunembert (62)
- Ferme du Rivetin, frères Delva, Éplessier (80)

INFOS ET RÉSERVATION :  
FETE-DU-LAIT-BIO.FR



## BIOTIFUL DAY : 50 ANS DE BIO EN HAUTS-DE-FRANCE



Venez célébrer nos 50 ans le temps d'une journée conviviale, familiale et festive, samedi 1er juin 2024 au Bazaar St-So à Lille, de 10h à minuit. Une journée qui rassemblera les producteurs bio régionaux, les familles, les partenaires de Bio en Hauts-de-France et toutes les personnes intéressées pour fêter la bio à nos côtés. Au programme : marché de producteurs bio, conférence de Marc Dufumier, restauration, chorales éphémères, fanfares et concert DJ set, animations festives & ludiques tout au long de la journée. Rejoignez-nous dès 11h pour l'inauguration officielle de cette journée spéciale !

## LA BIO SILLONNE LES HAUTS-DE-FRANCE !



Un food truck spécialement aménagé va sillonner les Hauts-de-France à la rencontre des citoyens pour expliquer ce qu'est le label bio, pourquoi il est bon pour (tout) le monde de manger des produits bio et comment en consommer quel que soit son budget. Une itinérance en 5 étapes (1 par département) qui proposera des animations pour petits et grands, quizz, dégustations, démonstrations, rencontres de producteurs bio du territoire... le tout pour mieux comprendre la bio et ses fondamentaux, dans une ambiance conviviale et divertissante. Rendez-vous entre le 15 septembre et le 15 octobre 2024 : nous reviendrons vers vous prochainement avec plus de détails !



Tessa Durand  
07 87 32 86 37  
t.durand@bio-hdf.fr



• RÉSEAU NATIONAL

## VIE DU RESEAU : RETOUR SUR L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA FNAB



Cette année, les administrateurs et salariés du réseau FNAB se sont donné rendez-vous à Théza, dans les Pyrénées Orientales, pour l'assemblée générale annuelle : une région particulièrement impactée par la sécheresse (avec un déficit en eau de près de 75% en 2022-2023) alors même qu'à l'autre extrémité de la France, le Pas-de-Calais a souffert de l'excès d'eau.

L'occasion de faire le point sur les temps forts du réseau en 2023, de réfléchir en collectif sur les projets en cours et à venir... La force du réseau ? Sa capacité à construire une position et un consensus malgré les divergences, des réalités régionales très diverses, des productions très diverses, des tailles de structures très diverses... avec une même

ambition : celle d'engager une véritable transition agricole et alimentaire de manière plus équitable.

Bio en Hauts-de-France y a porté une motion adoptée à l'unanimité à la FNAB pour que le réseau s'engage davantage sur les outils de régulation de marché (notamment dans le cadre des négociations pour la future PAC). Un article dédié vous est proposé, à lire dans de ce numéro de LABienvenue.

Un événement qui a aussi permis d'écouter et d'échanger avec des candidats de différents partis aux élections européennes sur leurs ambitions sur l'agriculture biologique dans le cadre d'un colloque spécifique. Défendre un revenu juste et un prix

rémunérateur, soutenir le pouvoir d'achat, rémunérer les agriculteurs bio pour les services environnementaux rendus, prendre réellement en compte les coûts environnementaux et sanitaires de l'agriculture bio, favoriser l'installation des porteurs de projets en bio pour assurer le renouvellement des générations, accompagner les filières bio locales... Si l'approche de tous les candidats a parfois différé, certaines idées ont semblé faire consensus comme la réforme nécessaire de la PAC. Les agriculteurs présents dans la salle ont également pu réagir et demander des précisions sur les modes d'action concrets que les candidats ont en tête pour appliquer leurs idées.

### “Écornage et cornes en élevage bovin bio”, le guide de la FNAB est sorti !

Jusqu'à récemment, les éleveurs souhaitant écorner leurs veaux ne disposaient d'aucune indication dans le cahier des charges bio pour leur permettre de prendre en charge efficacement la douleur lors de cette intervention, qui peut être pratiquée dans le cadre d'une demande de dérogation. C'est désormais beaucoup plus clair : en juillet 2023, l'INAO a rédigé une note de lecture sur l'écornage qui précise les modalités de réalisation et de prise en charge de la douleur pour cette intervention (âges appropriés, produits adaptés...). En plus de présenter ces modalités réglementaires, le guide de la FNAB « Écornage et cornes en élevage bovin bio » propose à la fois des recommandations précises pour garantir la réalisation de ce chantier dans de bonnes conditions (bien-être animal, confort de l'éleveur...) et des retours d'expérience d'éleveurs sur la conduite de vaches à cornes. Retrouvez-le sur Produire Bio.fr !



### Agriculteur-rices bio en difficulté économique

Dans un contexte de difficulté économique pour un certain nombre d'exploitations bio et au vu du rythme d'instruction et paiement des aides bio 2023 peu avancé, Bio en Hauts-de-France poursuit un travail de dialogue avec les institutions afin de trouver des solutions pour soulager les fermes bio les plus impactées.

Dans cette optique, la DRAAF propose de demander aux DDT de prioriser l'instruction et le paiement des aides bio 2023 pour les exploitations bio les plus en difficulté. Nous avons donc la possibilité de faire remonter les noms des producteur-rices bio concerné-es qui s'annonceraient auprès de nous.

**Si vous vous sentez concerné-e, et que vous acceptez que nous transmettions votre nom à la DRAAF, faites-vous connaître par retour de mail auprès de Camille Romeu : [c.romeu@bio-hdf.fr](mailto:c.romeu@bio-hdf.fr)**



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



**FILIERE SUCRE ALTERNATIVE** : Le projet de construction de l'usine à Escaudœuvres est en cours de finalisation, la première pierre est prévue pour cet automne 2024. Le recrutement de producteurs pour le collège A se termine, celui pour le collège B également : des contacts ont été pris avec 180 entreprises intéressées et en attente d'échantillons, prévus pour mi-juin. Afin de protéger le produit de façon harmonisée, le dépôt de brevet sera effectué à l'échelle européenne. La construction de l'image de marque est en cours avec une agence de communication spécialisée. Coline a remplacé Eva sur le projet : [c.philip@bio-hdf.fr](mailto:c.philip@bio-hdf.fr)



**LEGUMILAB** : Le questionnaire d'enquête est prêt, réalisé par Coline, en stage pour faire un état des lieux de la filière légumineuse à graines bio pour l'alimentation humaine et se pencher sur les données technico-économiques de ces cultures. Si vous cultivez des légumes secs ou êtes susceptibles d'en intégrer dans vos rotations, cette enquête vous prendra quelques minutes. Elle nous permettra de mieux identifier les enjeux et besoins de cette filière prometteuse, tant pour les parcelles que pour ses bienfaits nutritionnels. Fanny pilote le projet, elle est joignable par mail : [f.vandewalle@bio-hdf.fr](mailto:f.vandewalle@bio-hdf.fr)



**FERTILUZ** : Le 1er pressage de jus de luzerne a eu lieu sur la ferme de Guy Vanlerberghe : il sera appliqué en foliaire sur différentes cultures pour répéter les essais de l'année dernière, consolider et évaluer l'impact de ce biostimulant avec des conditions climatiques différentes. Les partenaires sont dans les starting-blocks pour mener les essais sur blé. Les applications sur verger cidricole se poursuivent et le test sur tomate va être renouvelé. Nouveauté cette année : un test sur la pomme de terre. De quoi donner du grain à moudre à Agro-Transfert qui évaluera l'intérêt de cette préparation ainsi qu'à UniLaSalle qui va réaliser différents essais de conservation pour avoir du jus de luzerne à disposition plus tôt dans la saison. [f.vandewalle@bio-hdf.fr](mailto:f.vandewalle@bio-hdf.fr)



**LAIT'S GO** : Le travail sur la qualité du lait axé sur l'alimentation des vaches se poursuit : une réunion de synthèse a eu lieu dans l'Avesnois avec des éleveurs et des transformateurs du territoire fin avril. Pour accompagner les éleveurs vers plus d'autonomie alimentaire et énergétique, une formation sur le séchage en grange est programmée le 4 juin avec Segrafo dans l'Avesnois. Un Copil est programmé au mois de juin avec les acteurs du projet, l'occasion entre autres, de découvrir quelques premiers résultats des expérimentations menées pour le développement d'une recette de fromage de longue conservation. [c.philip@bio-hdf.fr](mailto:c.philip@bio-hdf.fr)



**ABAC** : Les essais se poursuivent ! La préparation des prochains semis s'organise sur notre plateforme pluriannuelle, avec un semis en strip till d'un mélange sorgho-moha et en inter rang d'un mélange de légumineuses. L'objectif étant d'avoir une bonne production de biomasse pour gérer les adventices. En parallèle, c'est officiel, nous accueillerons les prochaines rencontres nationales de l'ABC en 2025 en région Hauts-de-France : un honneur de pouvoir présenter le travail mené sur cette thématique ! Noëlie est la référente sur l'agriculture biologique de conservation des sols : [n.delattre@bio-hdf.fr](mailto:n.delattre@bio-hdf.fr)



**RESTAURATION COLLECTIVE** : Sur le territoire de l'Agglomération de la Région de Compiègne, les projets de retour en régie directe des cantines scolaires avancent. Margny-lès-Compiègne proposera dès septembre 2024 une cuisine faite-maison et au maximum bio locale. Le chef cuisinier a été embauché en mars, les équipes de cuisine ont été formées par la SCIC Nourrir L'Avenir à la cuisine bio locale faite-maison et le travail de planification avec les producteurs est en cours. La commune de Verberie a aussi voté récemment pour un retour en régie prévu pour septembre 2024. Camille peut vous en dire plus : [c.romeu@bio-hdf.fr](mailto:c.romeu@bio-hdf.fr)



## SUPER PATATE : FORCE ET ROBUSTESSE POUR TOUTE LA FILIÈRE

**Emblématique de notre région, la pomme de terre bio est présente dans près d'un tiers des fermes bio régionales (en filières longue et courte). Impactés par la crise de la bio, les emblavements ont été réduits en 2022 et 2023 de près d'un tiers par rapport aux années précédentes. Le projet « super patate » porté par Bio en Hauts-de-France vise à redonner de l'élan à la filière.**

Selon la dernière note de conjoncture de l'Agence Bio (mars 2023), la récolte en pommes de terre biologiques de l'échantillon enquêté à l'échelle nationale atteint 48 100 tonnes, soit une baisse de - 8,7 % par rapport à la campagne précédente. Les importations ont été quasiment nulles. La production de pommes de terre bio sous contrat est estimée à 54 588 tonnes pour 2022/2023 (frais et industrie). En 2022, les surfaces françaises emblavées en pommes de terre bio ont reculé de 7,1 % par rapport à 2021. 76 % étaient destinés à la production de pommes de terre fraîches. La Bretagne-Grand Ouest a représenté 32 % des emblavements, de même que les Hauts-de-France.

Cette baisse est surtout le fait de la diminution des contrats pour l'industrie. Sur le marché du frais, le commerce en magasin spécialisé reprend, celui en GMS reste impacté par la hausse des marges. La diminution des surfaces, entraîne, pour certains producteurs, une stagnation ou une diminution de leur surface et, pour d'autres, un arrêt de la pomme de terre sur la ferme.

Alors que les filières pommes de terre bio font face aux défis environnementaux et économiques (adaptation au dérèglement climatique, raréfaction de la ressource en eau, aléas du marché...), Bio en Hauts-de-France a engagé un travail depuis 2021 impliquant l'ensemble des acteurs de la filière pommes de terre. Cette démarche, initiée aux Pays-Bas puis dans les Flandres et en Wallonie, vise à valoriser la mise en production et la commercialisation de variétés dites robustes à travers une convention de filière.

### Variétés robustes : de quoi parle-t-on ?

Les variétés robustes sont « des variétés de pommes de terre qui peuvent garantir un rendement et une qualité suffisante en conditions peu favorables ». Ces variétés doivent donc autant que possible tendre à :

- Résister aux maladies et particulièrement au mildiou (*P. infestans*)
- Résister à la sécheresse et à la chaleur
- S'accommoder d'une faible fertilisation
- Avoir une production qualitative et quantitative

La résistance au mildiou représente un grand atout pour assurer la stabilité des récoltes. Ce qui octroie par la même occasion plus de stabilité et de confiance au sein de la filière pommes de terre bio : de la production à l'emballage et la vente, en passant par le secteur de la transformation. Enfin, les résistances variétales peuvent permettre de réduire fortement les traitements antifongiques, même si quelques-uns sont autorisés, le principe en agriculture biologique est de ne pas les utiliser sauf en dernier recours. Et puis, cela ouvre des perspectives fantastiques pour nos collègues conventionnels !

### FOCUS TECHNIQUE

En 2023, les essais menés en France et en Belgique ont permis d'établir une liste commune de variétés dites robustes. 41 variétés ont été testées et considérées comme robustes à l'aide de critères avec un niveau de « tolérance » plus ou moins marqué face au mildiou.

En France, voici les résultats des essais réalisés par les partenaires techniques du projet (*les Chambres d'agriculture du Nord et de la Somme, la Fredon Hauts-de-France*) avec les caractéristiques technologiques données par les obtenteurs. Focus sur l'essai piloté par la Chambre d'agriculture du Nord Pas-de-Calais :

#### Pomme de terre de consommation, chips et chair ferme ou « type chair ferme »

**Objectif de l'essai :** Identifier des variétés de pommes de terre de consommation, chipable et chair ferme spécifiquement adaptées pour l'agriculture biologique combinant des critères qualitatifs et quantitatifs.

#### Informations sur l'essai :

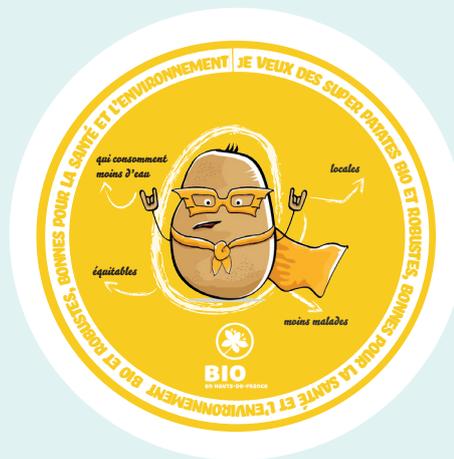
- **Lieu :** Carvin (62) / Auchy-lez-Orchies (59)
- **Agriculteur :** François DESRUELLES / Gonzague WATTEL
- **Responsable de l'essai :** Sébastien FLORENT
- **Type de sol :** Limon profond
- **Précédent et Antécédent :** Triticale Blé
- **Préparation :** Labour Déchaumage Terrier x2
- **Densité :** 34 000 plants/ha conso et chair ferme
- **Calibre moyen :** 35-40 mm
- **Date de plantation :** 24 mai 2023 / 02 juin 2023
- **Date de récolte :** 11 octobre 2023
- **Désherbage :** 1 passage de herse étrille 1 buttage
- **Fertilisation :** Compost et 5 T fientes poules
- **Protection :** Bouillie bordelaise

#### Protocole expérimental :

- Essai non irrigué, 3 répétitions, buttes de 90 cm
- 41 variétés retenues : → 19 variétés de consommation (frais) → 15 variétés transformation frite → 3 variétés transformation chips → 4 variétés chair ferme
- Parcelle élémentaire : 2 routes, 10 plants par variété : 5 plants de la variété testée par route suivi de 3 plants de séparation (variété ALOUETTE) sauf si deux variétés de couleur différentes se suivent

**RETROUVEZ LA LISTE COMPLÈTE  
DES VARIÉTÉS ICI :**





## Quelles finalités pour cette convention ?

A travers ce projet, Bio en Hauts-de-France a pour finalité de développer :

- Une filière qui s'appuie sur les fondements agronomiques de la bio (on recrée de la cohérence au sein de la filière, du dialogue entre les outils de transformation / commercialisation et les contraintes agro-environnementales)
- Une filière qui sécurise les approvisionnements des industriels et distributeurs dans la durée
- Une filière mieux-disante qui apporte de la valeur ajoutée sur l'ensemble des maillons de la filière
- Une filière source d'inspiration pour les filières pommes de terre conventionnelles
- Des références offertes aux agriculteurs bio et aux agriculteurs conventionnels pour réduire l'utilisation de produits de traitement.

## Les acteurs de la filière s'engagent :

En 2023, nous avons sollicité une quarantaine d'opérateurs régionaux et nationaux de la filière pommes de terre en France. 30 d'entre eux sont intéressés pour travailler sur le projet de variétés robustes et plus d'une dizaine ont déjà signé la convention lors de Potato Europe en septembre 2023. C'est le cas par exemple d'opérateurs 100% bio tels que Norabio, dont près de 45% des surfaces de pommes de terre sont des variétés robustes, mais aussi des opérateurs mixtes qui souhaitent valoriser les robustes en bio et en conventionnel, c'est le cas par exemple de Vitalis avec la variété Allians.



Alain Delebecq  
07 87 32 05 88  
a.delebecq@bio-hdf.fr

## Perspectives :

- Approfondir le partenariat avec nos voisins.
- Développer les outils de communication à destination des différents maillons de la filière.
- Enrichir l'appréciation des variétés par des tests gustatifs.
- Evaluer la progression des robustes dans le commerce. Grâce à l'implication du CNIPT dans le projet, les robustes figureront dans l'enquête nationale de la filière bio.
- Poursuivre les essais sur la robustesse des variétés face au mildiou :
- Enrichir les essais y compris avec inoculation du mildiou
- Favoriser le travail à l'échelle nationale : dans le cadre du Plan d'action stratégique du gouvernement pour l'anticipation du potentiel retrait européen des substances actives et le développement de techniques alternatives pour la protection des cultures, l'ITAB avec l'appui d'ITAB-Lab, dont Bio en Hauts-de-France est partenaire, a répondu à un AMI en faveur du retrait du cuivre toutes filières bio confondues.
- Elargir les essais et valoriser les variétés robustes face aux variations de la pluviométrie, des températures, à la valorisation de l'azote, etc. sont l'ambition que porte Bio en Hauts-de-France auprès de ses partenaires pour les années à venir.
- Poursuivre la valorisation de ces variétés à travers l'engagement de l'ensemble des acteurs : **Pour les maraîchers**, qui, lorsqu'ils sont équipés d'un pulvé, n'ont pas toujours envie de l'utiliser, et pour tous les autres qui souhaitent diminuer leurs interventions, les robustes sont une réelle opportunité pour sécuriser la production. Plus elles sont demandées aux fournisseurs de plants, plus elles seront mises en production. **Pour les opérateurs de l'aval de la filière** (négoce / transformateurs / distributeurs), il est toujours possible de rejoindre et signer la convention visant à accroître la part de variétés robustes dans ses activités. **Pour le grand public** : rendez-vous au Mondial de la Frite qui se déroulera le 28 septembre 2024 à Arras. Les pommes de terre robustes y seront valorisées !





# DU LIN AU CHANVRE, DE NOUVELLES FIBRES TEXTILES DANS LES CHAMPS

Dans la famille des fibres textiles, après le lin bien installé dans notre région, le chanvre textile se développe concrètement depuis 1 an, grâce au projet de R&D mené depuis 2016 par l'association lin et chanvre textile bio (LCBIO). En effet, les teilleurs ont pour objectif de produire 1% de la fibre mondiale en lin (et chanvre maintenant), représentant seulement 0,4% aujourd'hui dont 1% en bio !

Dans ce sens, plusieurs teillages déjà engagés sur le lin bio, se sont regroupés au sein d'un GIE pour développer le chanvre : L.A. Linière (59), Calira (80), Opalin (62) et Lin 2000 (60). Les établissements « Le Lin Français Jean Decock » valorisent aussi cette culture.

Leurs cultures nécessitent un contexte pédoclimatique bien particulier, notamment pour la levée et le rouissage. Voici quelques éléments de comparaison, issus d'une formation organisée cet hiver avec LCBIO ainsi qu'HEMP-it (coopérative spécialisée dans la production de semences de chanvre)



	CHANVRE	LIN
Production	1000 ha dont 25%* en bio	128 500 ha dont 1460 en bio
Intérêt dans rotation	Nouvelle famille botanique	
	Culture de printemps, peu sensible aux maladies et ravageurs (attention oiseaux au semis)	Culture de printemps ou d'hiver (nouveau)
Variété	Uso 31 ou Santhica 27	Bolchoï assez plébiscité
Avant semis	Sensibilité à la qualité du sol : pas de tassement, bonne structure, salissement faible, bonne réserve en eau	
	Bon précédent : céréales, couvert avec légumineuses	Bon précédent : blé de luzerne, couvert avec légumineuses
	Précédents à éviter : sarrasin, luzerne (trop riche en azote), légumes (structure du sol)	Précédent à éviter : légumes (structure du sol), colza (re-pousses)
	Retour tous les 5 à 6 ans	Retour tous les 6 à 7 ans
Préparation du sol et semis	Labour puis préparation fine, éventuellement faux-semis en mars avril Attention à la battance et au sec	
	Semis début mai (T°C du sol >12)	Semis 1ère 15aine d'avril (T°C du sol >9)
	500 graines/m <sup>2</sup> pour objectif de 270 à 300 pieds/m <sup>2</sup>	2200 à 2400gr/m <sup>2</sup> pour objectif de 1800 à 2000 pieds/m <sup>2</sup>
	Semis à 1-2 cm	
Intervention post-semis	Pas de désherbage, bonne couverture	Désherbage mécanique : herse étrille, roto-étrille, bineuse (perte de 10% des pieds à chaque passage)
	Besoin fertilisation (70uN, 70uP et 70uK), attention aux excédents, sensibilité à la verse	Fertilisation par précédent cultural pour azote, attention à la verse
Récolte : fin juillet/ début août	Pleine floraison (avant graine)	
	Fauchage – 2 matériels conçus spécifiquement : automoteur, tracté	Arrachage
Rouissage au champ	Retourneuse, (soupleuse), enrouleuse	
Rendement et approche économique	6 à 8 t de paille / ha	5,6t de paille/ha
	Prix envisagé : Fibre longue à 5€/kg ; Fibre courte à 1€/kg ATTENTION : coût de teillage *2	Prix moyen : Fibre longue à 4.4€/kg ; Etope toute qualité confondue à 1€/kg



## Quelques points d'attention :

- La récolte du chanvre nécessite du matériel spécifique coûteux : les teillages se dotent ou encouragent des groupes de producteurs à s'équiper. Déjà 9 faucheuses en France, mais c'est aujourd'hui un élément limitant le développement de surfaces (d'autres faucheuses à venir)
- Pour le chanvre : une déclaration auprès de la DDT doit être réalisée. Il est nécessaire de conserver l'ensemble des étiquettes de chaque sac de semence. Les semences fermières sont interdites. Enfin, il est conseillé de déclarer sa culture en gendarmerie. Prévoir des capacités de stockage à la ferme pour ces deux cultures (ex : 12 à 13m<sup>2</sup>/ha de lin)
- Attention à la trésorerie la première année (1 an à être payé)



Héléne Plumart  
07 87 32 28 60  
h.plumart@bio-hdf.fr



# DISPOSITIF P.A.N.I.E.R.S. : 1 AN DE PROJET EN CŒUR D'OSTREVENT

Le dispositif P.A.N.I.E.R.S. se déploie depuis 2023 sur la Communauté de communes Cœur en Ostrevent : appuyée par le département du Nord, la collectivité entend lutter contre la précarité alimentaire, développer l'agriculture biologique locale et encourager l'autonomie alimentaire.

Convaincus du projet social porté par P.A.N.I.E.R.S., les maraichers bio du territoire – Thomas et Florence Lefebvre (Aux bio légumes du Bosquet), Marion Aubert et Alexis Danneels (Le champ voisin), Xavier Planchon (Les légumes bio de Xavier), Benoît Poivey (La ferme de la Gaillette) – ont été mobilisés pour fournir des paniers accessibles tous les 15 jours :

- un petit panier de 10€ accessible à 5€ pour les habitants
- un grand panier de 18€ accessible à 9€ pour les habitants

Dès juillet 2023, deux centres sociaux livrés par Le champ voisin, se sont engagés dans la démarche : EVS Le P.H.A.R.E. à Aniche et le centre social Adolphe Largiller à Somain. En 2023, ce sont 171 paniers qui ont été distribués via ces deux structures partenaires, permettant ainsi de rendre accessible l'alimentation bio locale à une trentaine de foyers.

Poursuivant la démarche d'essaimage sur le territoire, nous avons intégré en début d'année 2024 de nouveaux partenaires, livrés par l'exploitation Aux bio légumes du Bosquet et la ferme de la Gaillette : le centre social Jean Moulin à Ecaillon, l'association de l'Une à l'Autre à Masny et l'association Le pont à Pecquencourt.

Chaque point de retrait ouvre également la possibilité à l'ensemble des habitants de commander des paniers à plein tarif, permettant ainsi de profiter de la logistique mise en place par le projet pour développer et conforter ce débouché pour les maraichers engagés.

## Un projet qui répond aux besoins des partenaires sociaux et des habitants

En parallèle des paniers de légumes, le dispositif P.A.N.I.E.R.S propose un accompagnement au changement d'habitudes alimentaires. Chaque année, les structures partenaires se voient proposer par Bio en Hauts-de-France des activités variées visant à aider les usagers à adopter des pratiques alimentaires durables en leur apportant conseils pratiques et informations. Il peut s'agir d'ateliers de cuisine, d'ateliers potager, de visites de ferme, de ciné-débat, d'ateliers lecture d'étiquette...

Pour cette seconde année de déploiement du dispositif, structures, habitants et élus de Cœur d'Ostrevent ont privilégié la mise en place d'ateliers de cuisine mensuels et de visites de ferme pour créer du lien entre usagers et producteurs, et ainsi répondre à leurs interrogations. Animé à tour de rôle à Aniche et Somain par Nicolas Grard, naturopathe et Marion Subtil, chargée de mission chez Bio en Hauts-de-France, les ateliers cuisine rassemblent entre 10 et 15 personnes et durent en moyenne 4 heures, repas partagé compris.

Expert des questions de santé dans l'assiette, Nicolas propose des plats à dominante végétale privilégiant des modes de cuisson doux. De son côté, Marion cherche à favoriser le regain d'autonomie alimentaire (et donc de choix alimentaire) des usagers en transmettant des techniques culinaires déclinables en toutes saisons autour des légumes du panier : tartes, cakes, soupes, gratins... En fin d'année un livret de recettes sera créé avec les habitants pour partager plus largement les meilleures recettes et donner envie à de nouvelles personnes de s'essayer à réintroduire plus de légumes bruts, bio et locaux dans leurs assiettes.

## LA PAROLE À

### FRÉDÉRIC DELANNOY, PRÉSIDENT DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CŒUR D'OSTREVENT

La collectivité a lancé une étude sur le territoire concernant la précarité de la population et l'accès de cette population à une alimentation saine, de qualité et locale. Ça a été le point de départ. Sur notre territoire, il faut savoir que nous avons 8 quartiers prioritaires qui cumulent toutes les difficultés sociales, avec des taux de chômage qui restent malheureusement importants. Dans les études menées, il y a toujours une corrélation forte entre niveau de revenus et qualité de l'alimentation.

Il a paru important d'agir sur l'accessibilité des personnes qui habitent dans ces quartiers, de leur permettre d'accéder à cette alimentation saine et durable. On a donc mis en place le dispositif P.A.N.I.E.R.S., qui est un dispositif remarquable et qui correspond à la morphologie sociale et géographique de notre intercommunalité située dans le bassin minier.

Avec ce dispositif, nous avons distribué 171 paniers complets à moindre prix en 2023. Les usagers bénéficient aussi d'un accompagnement au changement d'habitudes alimentaires : j'insiste sur cet aspect car cela permet à ces personnes d'avoir des informations et un suivi sur ce changement d'habitudes alimentaires au travers d'ateliers de sensibilisation, des temps forts et conviviaux, qui permettent de créer du lien social.

Le bilan est globalement positif, notamment pour les structures qui sont engagées et les producteurs, et pour les habitants qui sont séduits par la qualité des produits et surtout par les ateliers proposés. On est fiers du bon fonctionnement et de la portée de ce dispositif, qu'on peut considérer comme une vitrine de la politique alimentaire de Cœur d'Ostrevent. Il est évident que si on ne bénéficie pas de l'ingénierie et des connaissances de Bio en Hauts-de-France, ça paraît compliqué de s'engager dans ces politiques volontaristes ambitieuses. On peut vraiment louer le partenariat avec l'association.



Raphaëlle Delporte  
07 87 32 11 30  
r.delporte@bio-hdf.fr



Marion Subtil  
06 49 22 93 24  
m.subtil@bio-hdf.fr



# ACCÉLÉRER LES TRAVAUX SUR LES OUTILS DE RÉGULATION DE FILIÈRE

Alors que le marché de l'agriculture biologique est confronté à une crise sans précédent, il est impératif de trouver des solutions pour en sortir et devancer une éventuelle survenue. La FNAB et ses partenaires ont lancé en 2023 le projet ResiBIO (Résilience des filières biologiques) afin de recenser et analyser les outils de régulation de marché qui pourraient être mobilisés en AB et répondre à ces objectifs. Le projet, qui se termine cette année, a permis d'identifier dans les outils potentiels, les Programmes Opérationnels destinés

aux Organisations de Producteurs pour les années à venir.

## Quelques définitions

Une Organisation de Producteurs (OP) est constituée de producteurs organisés en coopérative ou autre forme juridique qui se regroupent dans l'objectif de mutualiser leurs moyens, afin de rééquilibrer les relations commerciales qu'ils entretiennent avec les acteurs économiques de l'aval de leur filière. Ils peuvent ainsi bénéficier d'exceptions aux règles de concurrence de l'UE pour certaines activités, telles que les négociations collectives au nom de leur membres, de la planification de la

production ou certaines mesures de gestion de l'offre.

Pour être reconnue, une OP doit justifier d'une activité économique suffisante, de moyens humains et techniques et d'une taille minimale. En bio, les seuils sont moins élevés.

Un Programme Opérationnel (PO) est un ensemble d'actions et d'investissements conçus pour les OP reconnues et en partie financés, sous certaines conditions, par l'Union européenne (autour de 50% des dépenses). Il appartient à chaque état membre de l'Union Européenne de définir les secteurs et les objectifs spécifiques éligibles à ces PO (cf tableau ci-dessous).

EN FRANCE	SECTEURS SPÉCIFIQUES	OBJECTIFS : STRUCTURANTS <i>(investissements matériels, production et stockage, accompagnement technique, formation, promotion, amélioration pratiques dont AB ...)</i>	OBJECTIFS : PRÉVENTION ET GESTION DE CRISE <i>(fonds mutuels, stockage collectifs, retrait de marchandises, non récolte, assurance récolte, sensibiliser et informer les consommateurs...)</i>
Obligatoires	fruits et légumes, apiculture, vin et olives de table et à huile	X	X
Nouveaux depuis la nouvelle PAC 2023	riz, veaux, lapin, horticulture, protéines végétales ( <i>oléo protéagineux, légumes secs</i> )	X  Plus : atténuation au changement climatique	

Pour la prochaine PAC (2027), il est possible d'intégrer de nouveaux secteurs, à la demande des OP : céréales, lait, sucre, houblon, œuf... La production biologique n'est pas considérée comme un secteur spécifique aujourd'hui, mais il est possible de monter une OP fruits et légumes bio, au même titre que le veau label rouge depuis 2023 par exemple.

Dans ce sens, Bio en Hauts-de-France a porté une motion à la dernière AG de la FNAB, proposant un projet de recherche-action sur 3 ans pour explorer les formes d'organisation des filières adaptées aux particularités de la bio dans la perspective de porter dans le futur PSN (Plan Stratégique National, document qui définit la mise en œuvre nationale de la PAC) des propositions concertées sur les outils de gestion des marchés adaptés à la bio.

## LA PAROLE À SOPHIE TABARY, PRÉSIDENTE DE BIO EN HAUTS-DE-FRANCE, MARAÎCHÈRE ET ÉLEVEUSE LAITIÈRE EN THIÉRACHE

La crise de la bio que nous finissons de traverser aura pour vocation à se reproduire si nous ne travaillons pas à la reconnaissance des spécificités de notre mode de production et de la bio en tant que filière à part entière. C'est un chantier qu'il nous faut entamer pour être mieux armés à l'avenir, et dans notre région plus encore. Le lait est au carrefour des enjeux de structuration et de régulation, et il nous apparaît plus que jamais nécessaire de répertorier ce qu'il est possible de faire et de proposer, le cas échéant, des solutions concrètes pour sécuriser les débouchés de nos fermes.



Simon Hallez  
03 20 32 25 35  
s.hallez@bio-hdf.fr





# ISABELLE, NICOLAS ET MICKAËL LEDUC PRODUCTEURS À BRUNEMBERT (62)

Chez les Leduc, on travaille en famille. Isabelle, Nicolas et Mickaël ont chacun leur activité sur la ferme du Wint : la fromagerie, l'élevage laitier et les vergers. Une ferme de 67 hectares très diversifiée, nichée au cœur du pays Boulonnais, sur le territoire du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale. C'est Nicolas qui nous en raconte l'histoire, installé sur la ferme depuis 1998.

Dans la fratrie, Nicolas est le premier à rejoindre la ferme à la fin des années 1990. Il y travaille avec ses parents, les quels ont commencé à planter les vergers en 1992, en complément des vaches laitières. « C'était convenu que je vienne m'installer à la suite des parents et de créer un atelier en transfo. L'idée n'était pas de nous agrandir mais de diversifier les activités et de gagner en autonomie. Avec mon père, on commençait à se poser des questions sur notre fonctionnement : il était dans un système classique depuis toujours et cela ne ramenait pas grand-chose financièrement. »

Ils se lancent dans les pommes avec l'appui du CRRG qui les aide à retrouver des variétés anciennes. Dans les années 1990, la bio se fait encore discrète. Cependant, au fil des essais et de l'expérience, ils cultivent les vergers quasiment en agriculture biologique et obtiennent la certification en 2000. La commercialisation du cidre puis du jus se développe, la gamme s'élargit, notamment avec l'arrivée de Mickaël en 2004, le second fils. A ce jour, le cidre est la principale production du verger de 9 hectares, avec 30000 bouteilles, puis viennent les jus avec 20000 bouteilles, les apéritifs et eau de vie, le vinaigre et environ 3 tonnes en pommes de table.

La transition de la ferme vers la bio fait son chemin et devient effective quand la laiterie avec laquelle ils sont en contrat passe au feu vert pour le lait bio. « Avec mon père, on avait visité plusieurs

fermes, ça donnait envie de se lancer en bio. La conversion a démarré en 2010, j'ai arrêté à ce moment-là l'atelier volailles que j'avais démarré lors de mon installation. Et ma première expérience au sein d'une grosse exploitation m'avait laissé un goût amer quant à l'usage des produits. »

Nicolas, c'est le « chef des vaches » : il s'occupe des 40 laitières et des cultures nécessaires à leur alimentation. Tout est produit sur la ferme : foin et céréales. Le troupeau se compose de prim'hostein, mais aussi de quelques montbéliardes et plusieurs rouges flamandes. Nicolas fait usage des médecines alternatives, il fait très peu appel au vétérinaire. Le pâturage tournant dynamique qu'il pratique aide aussi à limiter les parasites. Le bâtiment, quant à lui, a été conçu pour être le plus autonome possible. Aujourd'hui, les vaches produisent environ 220 000 litres : 50 à 70 000 litres partent en coopérative, le reste est transformé à la ferme.

Car la fratrie est finalement au complet avec l'arrivée d'Isabelle en 2012 qui met en place un atelier de transformation sur la ferme, suite à une reconversion professionnelle : « Elle a apporté de la valeur sur la ferme après s'être formée. Ses journées sont intenses, on peut dire que ses 20 années d'expérience en tant que commerciale lui servent aujourd'hui. » La Fromagerie d'Isabelle fabrique notamment de la mimolette bio fermière, une tomme affinée au cidre de la ferme, 2 pâtes molles et une pâte cuite. Mais aussi du fromage blanc, de la faisselle et des fromages frais. « On a démarré avec la mimolette. On a commencé à faire des fromages qu'on aime. Plus globalement, on a fait des produits qu'on aime ! On cherche surtout la qualité du produit. » Après les pommes et le fromage, la ferme du Wint démarre un nouvel atelier en 2020 : la production de champignons de Paris brun ! Une

## FERMOSCOPIE



**1998** : installation de Nicolas sur la ferme familiale

**2004** : installation de Mickaël

**2012** : installation d'Isabelle 100% AB

**SURFACE** : 67 ha



**PRODUCTION** : 3,5 ha pommes basses tiges / 5 ha hautes tiges utilisés en prairies / 35 ha de prairies permanentes / 10 ha de céréales pour les vaches / 5-6 ha de maïs ensilage / le reste en prairies temporaires



**EMPLOI** : 5,5 ETP et des stagiaires

**VENTE** : magasins spécialisés et collectifs, restauration collective et commerciale, coopérative, magasin à la ferme



culture inconnue installée dans 5 salles de productions montées dans l'ancienne étable à vaches.

Dans la fratrie, chacun a sa place, son activité, son rythme, tout en ayant la possibilité de s'organiser à plusieurs quand cela est nécessaire. L'organisation est fluide, les associés sont bien équipés pour travailler efficacement, le tout dans la convivialité. Les livraisons sont effectuées sur tout le territoire régional, aussi bien auprès de grossistes que de magasins spécialisés, mais aussi en restauration collective, en direct à la ferme... « On a senti une grosse baisse des ventes ces dernières années. Pour pallier cette baisse, on a multiplié nos points de vente. On essaie de minimiser les emballages. Et on tente de tenir nos tarifs. »

Labellisée « Bienvenue à la ferme », les visites se font cependant plus rares sur la ferme : « On a accueilli des écoles, on a fait de la petite restauration... mais cela devient difficile de dégager du temps aujourd'hui. Nous participons pour la deuxième fois à la Fête du lait bio, dimanche 2 juin : un moyen pour nous de présenter notre travail. C'est une bonne opportunité pour faire du lien ! »

# BIO TIFUL DAY

1<sup>ER</sup>  
JUIN

50 ans  
de  
BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

MARCHÉ DE PRODUCTEURS BIO RÉGIONAUX

CONFÉRENCE DE MARC DUFUMIER

RESTAURATION 100% BIO ET LOCALE

ANIMATIONS FESTIVES & FAMILIALES

CHORALES EPHEMERES

FANFARES - CONCERT DJ SET

NOCTURNE

BAZAAR ST-SO  
LILLE

BA  
ZA  
AR

ENTRÉE LIBRE  
★ ★ ★ ★  
10H - 00H

Un événement de



**BIO**  
en HAUTS-DE-FRANCE

Avec le soutien de :

biocoop



AESIO  
MUTUELLE



Une association financée dans le cadre du plan bio régional

