



• **Bio Ariège-Garonne** •

Le groupement des agriculteurs BIO
d'Ariège et de Haute-Garonne



LA FEUILLE BIO ARIÈGE-GARONNE

décembre 2022

SOMMAIRE

Communication

- Retour sur GARO'BIO page 2
- « Territoire BIO Engagé » page 3

Réglementation/Aides

- Avancées syndicales nationales, PAC 2023 et aide Région page 4

Projets alimentaires territoriaux

- Défi « Foyers à Alimentation Positive » page 5
- Paniers suspendus à St-Girons page 6
- Formation pour les producteurs page 6
- De nouvelles communes accompagnées sur Toulouse Métropole page 7
- Lancement du « Projet Alimentaire Territorial » du Volvestre page 7
- « Resto Bio » devient « Manger Bio Occitanie Pyrénées » page 8

Élevage

- Valorisons les toisons ! page 9
- Agneaux : coût de production page 10
- Viande de chevreaux page 10
- Bovins : les conversions en BIO se poursuivent ! page 11
- Pâture Ajuste page 12
- Micro-filière des PPAM page 13
- Parasitisme en estive page 13
- Bovins : maximiser l'herbe page 14

PPAM

- Rencontres professionnelles page 15

Grandes cultures et fourrages

- Filière brassicole Occitane page 17
- Lutte contre le datura page 18

Maraîchage

- Résultats des couverts d'été page 19
- Fertilité des sols page 21
- Nouvelle équipe maraîchage page 22

Arboriculture et viticulture

- Gestion de l'enherbement en verger biologique page 23

EDITO

Faire et Être, histoire d'adhésion

C'est avec gratitude que je viens ouvrir cette dernière feuille bio de l'année. Ayant rejoint le conseil d'administration de Bio Ariège-Garonne depuis un an, en charge plus spécifiquement des PPAM, je souhaite témoigner aujourd'hui d'une expérience courte et riche.

Intellectuellement d'abord, par la technicité dans chaque domaine, la facilitation des recherches, la mise en relation, l'animation et la diffusion qu'assure avec sérieux, engagement et brio l'équipe féminine permanente de Bio Ariège-Garonne. C'est dans ce cadre que nous regardons la faisabilité d'émergence d'une nouvelle filière locale et bio pour les PPAM en élevage.

Humainement ensuite, par un accueil empreint d'ouverture et de confiance ; reflet d'une recherche constante et concrète d'une mise en pratique de relations de qualité, qui tendent vers une parole et une écoute libre et authentique à tous les niveaux de l'association. Et c'est un pilier rare dans un temps où tout pousse chacun(e) à oublier ce qui le(a) relie à la terre, au vivant, aux anciens ; à se cacher de ses enfants et petits-enfants et se séparer de ses amis et voisins, pour toujours et davantage se considérer isolément. Par-delà les incertitudes et les peurs entretenues, c'est dans la voie de l'humain, la solidarité et la coopération que se niche le secret de l'évolution. Partager les savoirs, observer et se nourrir du kaléidoscope des approches techniques, être individuellement et communément les gardiens du vivant en portant ensemble la voix, sont quelques-uns des ingrédients de cette évolution. Chacun(e) d'entre nous peut faire sa part. Et pour que cette part soit d'autant plus visible, d'autant plus forte, d'autant plus résonnante, il y a besoin d'engagement, d'actions concrètes et de contributions au sein de l'association. La porte et surtout les cœurs y sont grands ouverts. Aérez-vous avec les groupes référents, exprimez-vous en AG sur les orientations et la définition des programmes, c'est le meilleur moyen de coller à ce que vous voulez faire et à ce que nous avons à être ici et maintenant.

Les racines de la bio sont celles des 5 premières années du bambou chinois : fortes, denses et nourricières. Il est temps de laisser pousser la tige de ses 12 mètres en un an et de porter le drapeau encore plus haut, pour qu'il soit visible dans toutes les directions. Pour notre évolution dans l'évolution. Alors merci à vous cher(e)s collègues et adhérent(e)s et bienvenue à vous futur(e)s adhérent(e)s. Vous souhaitant nombreux et inspirés.

Retrouvez ou découvrez dans cette feuille ce qu'est le fil rouge de l'association : vivre et faire vivre sa famille, bien se nourrir, enrichir ses techniques, adapter ses pratiques pour plus d'autonomie et de résilience, développer de nouveaux débouchés, prendre soin de la terre des animaux, protéger les ressources...

Carine Andres, Paysanne Herboriste

Association Bio Ariège-Garonne

Antenne CIVAM Bio 09 : 6 route de Nescus - 09240 La Bastide de Sérou - Tél. : 05 61 64 01 60
Antenne ERABLES 31 : 21 rue de la République - 31270 Frouzins - Tél. : 05 34 47 13 04
Mail : bio-ariège-garonne@bio-occitanie.org



COMMUNICATION

Retour sur GARO'BIO, la foire Bio de Toulouse

Le dimanche 23 octobre dernier s'est déroulée la 15^{ème} édition de la foire des producteurs bio locaux sur les allées François Verdier à Toulouse.

Cette foire aura été l'occasion pour les consommateurs de prendre contact avec les producteurs, de déguster et d'acheter leurs produits. C'était une foire festive, accompagnée tout au long de la journée par des concerts, des jeux et des animations.

Bio Ariège-Garonne organisateur de cette foire (avec de nombreux bénévoles) est fière d'avoir accueilli plus de 100 stands organisés autour de la Bio et plus de 7500 visiteurs sur cette journée.

C'était aussi l'occasion avec la ville, le département et la région de montrer tout le travail accompli par les producteurs et par notre association BAG, aussi bien sur la structuration de la filière bio, mais aussi sur des sujets tels que l'accessibilité à une alimentation saine bio locale, l'accompagnement des collectivités (petites et grosses) dans leurs démarches pour les aider à devenir de plus en plus vertueuses.

Bio Ariège-Garonne est au service des agriculteurs Bio de Haute-Garonne et d'Ariège mais elle accompagne et influence aussi les politiques locales pour le bien des consommateurs, des plus petits à l'école jusqu'à nos aînés.

Cette foire, organisée en alternance entre l'Ariège et la Haute-Garonne, est un moment fort qui rythme la vie de l'association. Elle demande une préparation en amont de plus de six mois et mobilise l'aide de nombreux bénévoles que nous remercions chaleureusement. Cette foire est la vitrine de nos adhérents, pour que la Bio devienne simplement une évidence ; c'est pourquoi elle mérite encore plus de mobilisation de toutes les personnes qui font notre association et de toutes celles et ceux qui ont juste envie de prêter la main.

*Christophe Roos-Oberle,
producteur de fromage à Escanecrabe (31350)*



◀ **Le nouveau Guide Manger Bio en Ariège & Haute-Garonne est disponible en papier !**

Demandez-nous en pour diffuser sur tous vos lieux de vente ...



Le label « Territoire BIO Engagé »







Proposé par six régions en France, ce label distingue les collectivités territoriales qui ont atteint les objectifs fixés par le Grenelle de l'Environnement et réaffirmés dans le Plan National Ambition Bio : 15 % de surface agricole cultivée en agriculture biologique (volet « surfaces ») et/ou 22 % de l'approvisionnement des restaurants collectifs en produits Bio (25 % en 2025) (volet « RHD »).

« Territoire BIO Engagé » garantit le niveau de réussite d'une collectivité territoriale et de ses acteurs (agriculteurs et entreprises bio) dans son engagement pour développer ce mode de production.





En région Occitanie, TBE a été mis en place par Interbio Occitanie depuis 2014 et ce sont à ce jour 46 communes qui sont labellisées dont la majorité pour les surfaces (8 pour la RHD dont 2 avec également le volet « surfaces »). Il existe différents niveaux de labellisation pour les 2 catégories (surface agricole et restauration collective).

LES NIVEAUX DE LABELLISATION

Pour la surface agricole, vous avez atteint :

-  **Niveau de base** : entre 15 et 20 % de votre surface agricole en bio sur votre territoire.
-  **Niveau 1** : entre 20 et 35 % de votre surface agricole en bio sur votre territoire.
-  **Niveau 2** : entre 35 et 50 % de votre surface agricole en bio sur votre territoire.
-  **Niveau 3** : + de 50 % de votre surface agricole en bio sur votre territoire.

En restauration collective, vous avez introduit :

-  **Niveau de base** : entre 20 et 25 % de produits bio servis dans vos repas.
-  **Niveau 1** : entre 25 et 35 % de produits bio servis dans vos repas.
-  **Niveau 2** : entre 35 et 60 % de produits bio servis dans vos repas.
-  **Niveau 3** : + de 60 % de produits bio servis dans vos repas.

Le niveau de base est aujourd'hui inférieur au pourcentage des surfaces bio de la Région (19.4 % de la SAU en Occitanie, 15.3% en Haute Garonne, 29.3% en Ariège) et sera donc sans doute prochainement rediscuté à la hausse pour prendre en compte cette progression de l'agriculture bio en Région.

En Ariège et Haute Garonne, 11 territoires ont été labellisés

Labellisés	Critères	CP	% SURFACE Bio 2021	% produits Bio RESTO CO 2021
ARTIGAT	Surface	09130	42,61	
CAIGNAC	Surface	31560	43,91	
DUN	Surface	09600	68,96	
LABEGE	Surface ET Resto co	31670	23,81	30,6
LEGUEVIN	Resto co	31490		53,26
LEZAT SUR LEZE	Surface	09210	15,58	
PAMIERS	Resto co	09101		Donnée pas dispo (estim BAG : 57%)
REVEL	Surface	31250	15,03	
VILLENEUVE DU LATOU	Surface	09130	45,56	
VIRA	Surface	09120	55,61	

N'hésitez pas à parler de ce label à vos collectivités, c'est un moyen de mettre en avant vos productions et d'établir un dialogue avec nos élus sur le développement de la bio sur nos territoires.

Magali Ruello

Plus de détails sur les modalités d'inscription, coûts du label et services associés
(notamment panneau d'entrée de communes ou à apposer sur l'établissement de resto co)
sur le site d'Interbio Occitanie : <https://www.interbio-occitanie.com/label-territoire-bio-engage/>

RÉGLEMENTATION / AIDES

Les avancées syndicales nationales sur les aides aux producteurs bio

AIDES DIRECTES AUX PRODUCTEURS BIO

Création d'un **3ème niveau** dans l'éco-régime, spécifique à la bio.

PLAN STRATÉGIQUE NATIONAL

3	BIO
2	HVE
1	CERTIFICATION CE2+

AIDES DIRECTES AUX PRODUCTEURS BIO

Montant d'aide à la bio **30€ supérieur** au niveau 2 de l'écorégime*

PLAN STRATÉGIQUE NATIONAL

BIO	112€ /ha/an
HVE	82€ /ha/an
CERTIFICATION CE2+	60€ /ha/an

*niveau 1 à 10€ demandé par le syndicat majoritaire

AIDES DIRECTES AUX PRODUCTEURS BIO

Revalorisation du **crédit d'impôt***.

3500€ → 4500€

*à partir de 2023 et pour 3 ans

PAC 2023 : Nouvelle aide couplée au maraîchage

Source : Ministère de l'Agriculture

Cette nouvelle aide est mise en place pour soutenir les petites exploitations en maraîchage. Le but est de soutenir la production de légumes et fruits issus du maraîchage et de consolider l'emploi autour de cette production. Montant indicatif de l'aide : 1 588 €/ha environ.

Critères d'éligibilité :

- Etre agriculteur.rice actif.
- Exploiter au moins 0,5 ha de légumes frais (hors pommes de terre primeur) ou de petits fruits rouges.
- Exploiter une surface agricole utile inférieure ou égale à 3 ha.

Cette aide sera à demander dans le cadre de la déclaration PAC (avant le 15 mai 2023).

Plus d'infos à suivre.

PAC 2023 : Prolongement de l'aide au maintien en AB

Communication de Mathieu Maury,
Président de Bio Occitanie

J'ai le plaisir de vous annoncer que la Région Occitanie prolonge l'aide au maintien pour 2023.

Cette aide, bien que venant à concurrence du crédit d'impôt bio, est une façon d'encourager et soutenir les installations et conversions en AB dans une conjoncture compliquée.

C'est une des demandes (avec le crédit d'impôt) que nous avons défendue avec le réseau FNAB, nous nous réjouissons donc de cette victoire, qui montre l'importance de notre engagement et de notre mobilisation !

C'est aussi l'occasion pour moi de remercier Séverine Lascombe pour son investissement sur ce sujet lorsqu'elle était co-Présidente de Bio Occitanie.

Les aides de la région Occitanie prolongées pour quelques mois

Information Région Occitanie

En attendant le nouveau programme d'aide aux exploitations, la région Occitanie a décidé de prolonger certains dispositifs existants sur le début d'année 2023. Cela concerne (en ex-Midi-Pyrénées) les mesures suivantes :

411 – Elevage

413 – Investissements agri-environnementaux

416 – Investissements productifs des CUMA

Les périodes d'ouverture de ces appels à projets seront restreintes (du 03/01/2023 au 02/03/2023 pour la plupart). Les critères d'éligibilité et les modalités d'aides seront **identiques** aux mesures actuelles. Les dépôts des dossiers se feront auprès des DDT.

Concernant la future programmation 2023-2027, les dispositifs d'aide sont en cours d'élaboration.



PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX

À la découverte de fermes bio pour les participants du défi « Foyers à Alimentation Positive »

Depuis septembre, un nouveau défi « Foyers à Alimentation Positive » a démarré en partenariat avec le PETR de l'Ariège. Il rassemble plus de 30 foyers de Pamiers, Saverdun, Mirepoix et Lavelanet qui souhaitent faire évoluer leur consommation vers plus de produits bio locaux, à budget maîtrisé.

Ensemble et pendant plusieurs mois, les participants auront l'occasion de s'informer et découvrir des lieux d'achats, des astuces de consommation et des informations autour de l'agriculture biologique lors de 5 ateliers de sensibilisation menés par Bio Ariège-Garonne.

Après le coup de départ du défi fin septembre et les premières saisies d'achats alimentaires qui permettront d'évaluer l'évolution des pratiques alimentaires des participants, les deux équipes ont pu partir à la découverte de deux fermes bio au mois d'octobre : le GAEC De Latour et ses agneaux à Saverdun pour les habitants de Saverdun/Pamiers, et le GAEC Fournier et ses légumes à Dun pour ceux de Mirepoix/Lavelanet. Ces deux rencontres ont été l'occasion pour les participants de découvrir des fermes proches de chez eux, d'en savoir plus sur les spécificités de la bio grâce à Paul et Fabien qui ont pris le temps d'échanger sur leur métier et de répondre à toutes les questions.

En novembre, place aux ateliers diététiques sous la forme « d'escape game », animés par notre diététicienne intervenante, Clémence : les participants ont 1h pour réussir à sortir du supermarché en répondant à toutes les questions diététiques du primeur, de la fromagère, du boucher, du livreur, de la boulangère ... Un atelier ludique et original très apprécié, créé spécifiquement pour nos accompagnements alimentaires.

Un autre défi Alimentaire va bientôt démarrer, avec la métropole toulousaine pour une 3^e édition qui se déroulera de janvier à juillet 2023. Cette année, ce sont les communes de Balma, Blagnac, Cornebarrieu et Cugnaux qui tenteront de relever le défi de manger plus bio local, à budget maîtrisé.

Pour en savoir plus, contactez constance.malard@bio-occitanie.org

Constance Malard



Visite du GAEC De Latour à Saverdun



3^e édition
Rejoignez une équipe et relevez le défi!

Manger bio et local sans dépenser plus c'est possible!

GRATUIT
i Foyers à alimentation positive

Visites de fermes, ateliers « diététique & cuisine », partages d'expériences...

De janvier à juillet 2023

Au cœur de votre quotidien
toulouse métropole

POUR QUI ?
Toutes les personnes intéressées (adultes, en couple, foyers avec ou sans enfants, colocalisations...). Des équipes seront constituées pour relever ensemble le défi.

POUR RÉUSSIR VOTRE DÉFI
Des animateurs conviviaux et dynamiques sont proposés durant le défi :

- événement de lancement / rencontre des équipes (janvier 2023) ;
- visite d'une ferme bio ;
- atelier avec une diététicienne nutritionniste pour apprendre à équilibrer ses repas avec des produits de qualité à budget maîtrisé ;
- atelier culinaire pour préparer des recettes collatives et rapides à partir de produits de saison ;
- soirée de clôture festive avec remise des prix (juillet 2023).

LE DÉFI
Augmenter la part de bio et local dans son alimentation, quel que soit son point de départ. L'essentiel est de progresser ensemble !
Les équipes qui présenteront leurs avancées, seront mises à l'honneur !

INFORMATIONS ET INSCRIPTION
Votre structure, maître de proximité
Espace Famille à Blagnac
Madame MIGNONE
espacefamille@blagnac.fr
05 34 34 45 30

Du
Auprès de l'Association Bio Ariège Garonne
constance.malard@bio-occitanie.org
05 27 51 43 72

PLUS D'INFOS SUR : foyersalimentairespetr.fr ou metropole.toulouse.fr

EN PARTENARIAT AVEC :

Lancement des paniers suspendus à la Biocoop de Saint-Girons

Depuis le mois d'octobre, l'opération de paniers suspendus reposant sur la mise en place d'une caisse alimentaire solidaire sur Saint-Girons a pu débuter via la mise à disposition des 5 premiers paniers mensuels pour 5 foyers.

Ces paniers permettent de bénéficier d'une réduction de 50 % du prix sur un panier composé au choix par les foyers au sein de la Biocoop et sans justificatif à donner



au passage en caisse (à hauteur d'une dépense de 60 €/mois crédité sur un compte client en amont). Ces premiers « tests » de mise en œuvre sont financés uniquement via la caisse de solidarité mise en place, portée par la Croix Rouge et alimentée pour le moment par un système de prix différenciés en magasins (10 produits dits « solidaires » ont un prix légèrement augmenté).

Pour la suite, le groupe de suivi composé de notre groupement, d'acteurs sociaux et d'aide alimentaire va s'ouvrir aux habitants. Il réfléchit à élargir les lieux d'achats ainsi que les moyens de compléter la caisse via des subventions publiques afin d'expérimenter un dispositif plus global s'inspirant d'une caisse alimentaire plus universelle, telle qu'imaginée par le dispositif « Sécurité Sociale de l'Alimentation » (SSA)... - cf articles de la feuille bio d'août 2022.

En tant que producteurs, transformateurs, habitants, si vous souhaitez participer à cet échange sur Saint-Girons et alentours, n'hésitez pas à nous contacter. Une prochaine rencontre sera organisée prochainement en partenariat avec ORRIS, projet de tiers lieu à Saint-Girons.

Magali Ruello

Une formation sur le débouché « Resto co » pour les producteurs

« Ce sont des gros volumes », « C'est compliqué avec les marchés publics », « De combien de kg de légumes a-t-on besoin pour une cantine de 350 repas/jour ? », « C'est contraignant niveau calibrage et sanitaires », « Ça ne paye pas », « Egalim ? et la bio locale ? »...

Tout comme pour les cuisiniers et gestionnaires, le débouché de la restauration collective pose souvent de nombreuses interrogations aux producteurs ou transformateurs bio. C'est pour cette raison que Bio Ariège-Garonne propose depuis plusieurs années des formations pour échanger sur ce débouché, discuter des a priori et identifier les besoins réels associés à ce contexte spécifique (mais pas tant).

Cet automne, les Bio du Gers nous ont d'ailleurs demandé d'intervenir auprès d'une dizaine de producteurs, maraichers, céréaliers, éleveurs. La formation s'est lancée par une visite de la cuisine centrale d'Auch en compagnie du responsable de restauration et d'une personne investie dans des achats auprès de

producteurs bios, moyen d'entrer de plein pied dans le sujet. L'après-midi a permis de revenir sur des aspects de clarification sur la restauration collective, son fonctionnement et ses besoins, ponctués de nombreux échanges entre les producteurs en lien avec leur expérience variée avec le secteur.

Si vous êtes intéressés pour que nous mettions en place ce type de formation ou pour approfondir des sujets plus ciblés en lien avec le débouché resto co, n'hésitez pas à nous solliciter.

Magali Ruello



Nos publications :

Notre fiche « Répondre à un appel d'offre de la restauration collective » : <https://www.bio-ariège-garonne.fr/article/commercialiser-ses-produits>

Notre article « Livrer la restauration collective publique » dans la feuille bio de février mars 2020 (pages 5 et 6) : <https://www.bio-ariège-garonne.fr/article/la-feuille-bio>

De nouvelles communes accompagnées sur Toulouse Métropole

En septembre, trois nouveaux accompagnements ont démarré sur la métropole toulousaine. Il s'agit des communes de Mons, Bruguières et Cugnaux qui vont être accompagnées pendant un an par Bio Ariège-Garonne pour l'augmentation de la part d'achats bio et locaux et par le bureau d'études Indiggo pour la réduction du gaspillage alimentaire et la gestion des biodéchets.

Pour rappel, cet accompagnement repose sur un état des lieux, la proposition de préconisations pour le changement et l'animation de groupes de travail pour la mise en œuvre des actions.

Commune	Fonctionnement général	Echéance de publication de marché
Bruguières	Régie directe Cuisine centrale (à restructurer) 600 repas / jour – 1 groupe scolaire, ouverture d'un second groupe scolaire à la rentrée 2023	Marché à renouveler en 2024
Cugnaux	Régie directe Cuisine centrale 1980 repas / jour – 5 groupes scolaires	Marché à renouveler en 2024
Mons	Gestion concédée 185 repas / jour	Marché de prestation à renouveler en 2024

Ludwine Laurette

Lancement du « Projet Alimentaire Territorial » du Volvestre



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

La communauté de communes du Volvestre lance son PAT. Après avoir réuni les acteurs du territoire en ateliers, une des premières actions concernera la restauration collective. Le territoire fait appel à Bio Ariège-Garonne et à l'agence Haute-Garonne Ingénierie pour lancer la démarche sur 3 axes :

► **Former** les agents et les élus des communes à la restauration collective durable : l'objectif est de comprendre ce qu'est véritablement une alimentation durable, plus biologique, plus locale, réellement en circuits courts, plus végétale, plus cuisinée, moins gaspilleuse... Apprendre à se repérer dans les labels, (et ne pas risquer de confondre bio et HVE), savoir pourquoi il faut choisir la bio pour l'environnement et le local pour le social (et donc choisir la bio locale ; c'est l'idéal !). Il s'agit aussi bien sûr d'apprendre à manier la commande publique comme un outil au service d'une politique alimentaire durable.

Ces formations, financées par Haute Garonne Ingénierie, se sont déroulées sur deux demi-journées à la communauté des communes du Volvestre, avec comme intervenant.e.s : Marie Sibertin-Blanc chargée de mission PAT et resto co bio locale à Bio Ariège-Garonne, Sébastien Hérou responsable restauration de la commune de Castelnau d'Estrétefon (labélisée Ecocert en cuisine) et Valérie Tessier juriste spécialiste des marchés publics et de la commande durable pour Haute-Garonne Ingénierie.

► **Accompagner** de manière personnalisée 3 sites pilotes : le premier est la cuisine scolaire de Lavelanet de Comminges, petite cantine autonome de 40 repas par jour.

► **Animer** une dynamique collective autour de l'alimentation durable en restauration collective pour la communauté de communes par l'organisation de temps collectif.

Les communes ou structures mobilisées à ce jour sont Saint-Sulpice-sur-Lèze, l'EHPAD Jallier de Carbonne, Carbonne, Montesquieu -Volvestre, Marquèves, Lavelanet-de-Comminges et Longages.

Marie Sibertin-Blanc

« Resto Bio » devient « Manger Bio Occitanie Pyrénées »

Le 18 octobre dernier se tenait l'Assemblée Générale Extraordinaire de la SCIC Resto Bio à Carbonne. Cette AGE a permis d'acter de nouvelles modalités d'actions et de coopération pour mieux développer les circuits courts biologiques vers la restauration collective du territoire et plus particulièrement de l'aire urbaine Toulousaine.



En tant que sociétaire de Resto Bio, Bio Ariège-Garonne était présente. Bio Ariège Garonne et Bio Occitanie ont été sollicitées pour participer à l'accompagnement par le réseau « Manger Bio », réseau national de 17 plateformes paysannes de distribution de produits biologiques locaux à destination de la restauration collective. « Manger Bio » travaille à l'articulation entre les plateformes territoriales, à leur représentation, au soutien de leur développement et à leur professionnalisation.

Ce qui change :

Le nom : « Resto Bio » devient « Manger Bio Occitanie Pyrénées ». Ce nouveau nom ancre la structure dans son réseau national (Manger Bio) et définit mieux son territoire d'action : la partie ouest de l'Occitanie (Hautes-Pyrénées, Gers, Haute-Garonne, Tarn et Garonne, Ariège).

Le siège social : il se déplace de Tarbes à Ramonville pour se rapprocher au mieux du gros de la demande en restauration collective.

Les modalités logistiques et de coopération : grâce à la mise en place d'une coopération logistique avec « Produit sur son 31 » (PSS31) (plateforme paysanne de la Haute-Garonne et du Tarn, basée au MIN), Manger Bio Occitanie Pyrénées (MBOP) aura un bureau et une base logistique (70 m² d'entrepôts au démarrage) sur le MIN de Toulouse, dans les locaux de PSS31 et pourra accueillir Muriel Le Sann, nouvelle chargée de développement de la structure.

PSS31 assurera les livraisons en prestation pour MBOP en complément d'autres prestataires. L'enjeu de cette nouvelle coopération est de développer la bio locale sur les sites de restauration collective des départements 31, 81, 82 et 09, de massifier l'ensemble des flux en proposant des réponses communes à certains lots mixtes de marchés, de proposer une offre plus complète pour tous les circuits de distribution de produits locaux de qualité et bien sûr de permettre un développement plus sécurisé encore aux deux structures.

Ce qui reste : la base logistique de Tarbes et le partenariat avec la STEF, les postes basés à Tarbes, le partenariat avec Biocoop Restauration.

L'objectif de cette nouvelle organisation est de relocaliser davantage les approvisionnements de la plateforme et de moins recourir aux approvisionnements Biocoop sauf pour la base d'épicerie et certains produits que nous ne produisons pas sur nos territoires.

Marie Sibertin-Blanc

Des vidéos pour la restauration collective bio locale : « Halte aux préjugés » !

Bio Occitanie et Bio Ariège-Garonne ont été partenaires d'Interbio Occitanie et de la Chambre régionale d'agriculture pour réaliser des vidéos à destination des acteurs de la restauration collective pour répondre aux freins à l'introduction de produits bio locaux.

En s'appuyant sur les témoignages de confrères et d'acteurs de l'offre bio d'Occitanie, ces capsules vidéo de 5-6 minutes chacune permettent d'apporter des éléments de réponse à 3 préjugés :

« Le bio, ça n'apporte rien » (ou en quoi la bio répond aux enjeux de transition agri-alimentaire),

« La bio, c'est trop cher »,

et « Les produits bio d'Occitanie, on n'en trouve pas ».

A retrouver sur la page Interbio Occitanie :

<https://www.interbio-occitanie.com/visionnez-nos-3-capsules-vidéos-sur-la-bio-en-restauration-collective-halte-aux-prejuges/>



Magali Ruello



ÉLEVAGE

Valorisons les toisons !

Alors que la laine a longtemps constitué une partie non négligeable du revenu des éleveurs ovins du massif pyrénéen, l'apparition des fibres synthétiques et la consommation de produits d'importation et bon marché a détricoté le tissu industriel de valorisation de la laine pyrénéenne jusqu'à ce que celle-ci devienne un sous-produit encombrant et coûteux, voire un déchet de l'élevage, qui ne permet même plus de couvrir les frais de tonte.



Cependant, à l'image de **Laines Paysannes** en Ariège, la filière laine fait l'objet depuis quelques années d'un regain d'intérêt avec la multiplication d'initiatives visant à valoriser les laines locales pour recréer de la valeur économique pour les éleveurs, diversifier et monter en gamme les productions de laine, remettre en mouvement des outils de transformation et dynamiser les stratégies de commercialisation. Aujourd'hui, la filière cherche à se structurer : en mars 2022, la

Fédération Interprofessionnelle des Laines d'Occitanie (FILO) est née pour valoriser les laines locales et accompagner collectivement les entreprises et la structuration de la filière laine en Occitanie. Une étude de caractérisation du bassin lainier pyrénéen a été réalisée et plusieurs rencontres entre acteurs organisées par l'**Agence des Pyrénées** ont permis d'initier une dynamique collective à l'échelle du massif.

Dans ce contexte, le **réseau d'élevage bio des Pyrénées** (qui regroupe les GAB et CIVAM Bio du massif) a souhaité ouvrir une réflexion sur la valorisation de la laine bio. La qualité de la laine est en lien direct avec les pratiques d'élevage et le bien-être animal, critères constitutifs du cahier des charges de l'agriculture biologique - la laine brute est certi-

fiable en bio depuis le 1^{er} janvier 2022 – qui peut donc trouver écho chez des consommateurs en quête de matières écologiques et locales.

Pour débiter la réflexion, le réseau d'élevage Bio des Pyrénées a participé à plusieurs rencontres interdépartementales. Tout d'abord, lors d'une journée dédiée à Tarbes le 20 juin 2022 qui a été l'occasion de prendre contact avec les différentes structures chargées de la structuration de la filière pour réfléchir à des pistes de valorisation de la laine bio. Par la suite, un représentant du réseau d'élevage bio des Pyrénées a participé aux Rencontres professionnelles « Initiatives lainières en Pyrénées » qui se sont tenues le vendredi 2 décembre dernier, à Montbrun-Bocage (Haute-Garonne). L'objectif était de présenter les initiatives collectives de valorisation de la laine dans la zone des Pyrénées et partager, échanger autour des spécificités et complémentarités des projets. Cette journée était animée et organisée par « Laines Paysannes » et l'association « ATELIER-Laines d'Europe ».

Dans la continuité, Bio Ariège-Garonne organise, le **7 mars 2023, une formation avec Laines Paysannes à la filature de Niaux (09)** pour mieux connaître les caractéristiques de la laine, les facteurs d'amélioration de sa qualité et les différentes étapes de transformation et possibilités de valorisation (renseignements et inscription sur le site de Bio Ariège Garonne).

Plus globalement, nos actions doivent permettre de réaliser un état des lieux des initiatives présentes sur le territoire, identifier les besoins des éleveurs et les stratégies potentielles de valorisation pour ainsi être en mesure de proposer des pistes d'actions à moyen termes. La laine bio a de l'avenir !

Si vous êtes intéressé-e pour suivre la dynamique collective ou partager des éléments qui peuvent la nourrir, n'hésitez pas à contacter :

Corinne Amblard (BAG) ou Julien Cantegreil (GAB 65) : julien.cantegreil.gab65@gmail.com / 06 13 10 73 52
ou Andréa Cassagnes (Biocivam de l'Aude) : biocivam.elevage@orange.fr / 06 60 02 64 37.

Corinne Amblard et Julien Cantegreil

Profils de coût de production des agneaux bio dans le Massif Pyrénéen

Le réseau d'élevage bio du Massif Pyrénéen a réalisé en partenariat avec l'Idèle une étude des coûts de production des élevages ovins.

RÉSEAU ÉLEVAGE BIO du MASSIF PYRÉNÉEN



Ce travail initié par Bio Ariège Garonne fait suite à la participation au projet national CASDAR

REVABIO ayant pour objectif une meilleure adéquation offre-demande, avec la question du surcoût de l'étalement de la production. L'Idèle, l'ITAB et 15 partenaires répartis sur l'ensemble du territoire français

ont travaillé ensemble pour réaliser des analyses de coûts de production sur des fermes ovines vendant en circuit long.

Dans la zone Massif Pyrénées, les fermes vendant en circuit long sont minoritaires. Le réseau d'élevage Bio du Massif Pyrénéen a donc souhaité décliner localement ce travail en réalisant des coûts de production auprès de fermes ovines sur tout le massif afin de déterminer des profils de coûts de production adaptés à notre zone, en fonction des systèmes, des types de produit commercialisé et des types de circuit de commercialisation.

Les résultats sont en cours de finalisation et seront mis en ligne sur le site internet de Bio Ariège-Garonne d'ici la fin de l'année, sur la page "Produire bio / Documentation / Elevages".

Corinne Amblard

Viande de chevreaux : une viande aux qualités méconnues qui mérite d'être reconnue !

Suite aux difficultés rencontrées par les éleveurs pour vendre leurs chevreaux durant la saison de chevrotage de 2020/2021, Bio Ariège-Garonne a construit un programme de rencontres dans l'objectif de mutualiser les travaux nationaux et faire se rencontrer les éleveurs pour échanger sur les pratiques, les opportunités et les possibilités d'organisation collective.

Deux rencontres techniques ont été organisées : le 9 décembre 2021 consacrée aux itinéraires d'engraissement des chevreaux et le 20 janvier 2022 sur la valorisation de la viande de chevreaux.

Dans le but de poursuivre la recherche de solutions et de dynamiques collectives, les éleveurs-référents « caprins » et les membres du Conseil d'administration de Bio Ariège-Garonne ont décidé de réaliser un état des lieux de la filière caprine viande auprès des éleveurs caprins bio, des outils d'abattage,

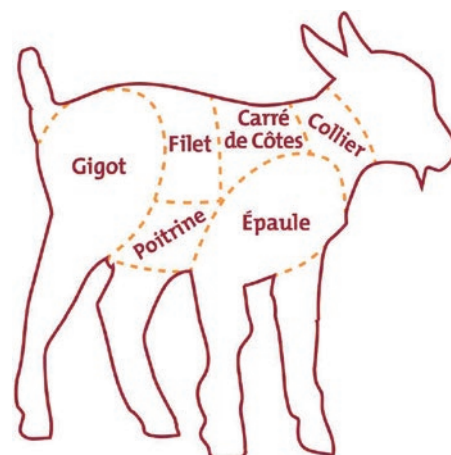
de découpe et de transformation en Ariège et Haute-Garonne. Concrètement, les 45 éleveurs caprins bio, les 4 abattoirs et les 10 ateliers de découpe du territoire ont été enquêtés et une synthèse des échanges avec chaque type d'opérateur a été réalisée.

En 2023, les travaux se poursuivront par une rencontre entre les éleveurs tant sur les aspects techniques et économiques de la production de chevreaux que sur les

aspects commercialisation, valorisation du produit. De plus, des partages d'expériences sont engagés avec les éleveurs lotois de Bio46.

Retrouvez le compte rendu des rencontres techniques et la synthèse de l'état des lieux sur le site internet de Bio Ariège Garonne à la page « filières viande » <https://www.bio-ariège-garonne.fr/article/informations-filières>

Un grand nombre de documentations techniques (diaporamas d'IDELE et de l'Association de la Chèvre Pyrénéennes diffusés lors des rencontres techniques, diaporama des rencontres Tech'nBio sur l'allaitement des chevreaux en Bio, les fiches de découpe Valcabri, le référentiel technico-économique de l'association de la Chèvre des Pyrénées...) ont été compilés et peuvent être envoyés aux éleveurs sur simple demande.



Source Interdev (la-viande.fr)

Corinne Amblard

Bovins : les conversions en BIO se poursuivent !

Au sein de l'interprofession Bio régionale, INTERBIO Occitanie, se tiennent des commissions filières. Pour les filières viandes bio, Bio Ariège Garonne est co-animateur au côté de la Coopération Agricole d'Occitanie. Ces commissions filières sont des lieux d'informations, d'échanges et de concertation des réseaux travaillant sur la Bio (GAB, Chambres d'agriculture, entreprises, coopératives, interprofessions spécifiques et financeurs). Lors de chaque commission, il est fait état des tendances de la consommation, de la conjoncture des marchés et des évolutions des chiffres de la bio (nombre d'animaux, nombre de fermes, SAU...).

Début 2022, il a été constaté une réelle baisse de conversion que ce soit pour les bovins allaitants, laitiers, ovins allaitants, laitiers, les truies, les volailles et les œufs ; cela était prévisible du fait du contexte économique plutôt défavorable à la commercialisation des produits bio mais également du système d'aide agricole de la futur PAC peu incitatif. Afin de connaître le profil des nouveaux convertis à la Bio, les membres de la commission ont demandé une analyse sur la typologie des éleveurs bovins allaitants (à titre principal) et des fermes ayant convertis leur cheptel en 2022.

Analyse de la typologie des éleveurs et des fermes ayant converti leurs cheptels bovins en 2022

- 46 fermes réparties dans tous les départements ;
- 36 retours départementaux soit une analyse réalisée sur 78 % des fermes converties ;
- 19 fermes sont mixtes contre 27 fermes 100 % bio ;

- Taille moyenne des cheptels bovins convertis : 42 bovidés (mini : 6, maxi : 202) ;
- Âge moyen des éleveurs convertis : 40 ans (mini : 26 ans, maxi : 61 ans).

Canaux de commercialisation envisagés :

- 58 % annoncent commercialiser plutôt en filière longue (coopérative, négociants) ;
- 31 % annoncent commercialiser plutôt en filière courte (vente directe) ;
- 11 % ne donnent aucune information.

Les raisons qui ont motivé les éleveurs à se convertir ou s'installer en Bio :

- 2 éleveurs annoncent convertir leur ferme par opportunité financière (facilité de location des terres en Bio à la retraite, les aides) ;
- 4 éleveurs ont engagé la conversion de leur troupeau sur demande de leur opérateur ;
- 6 éleveurs se sont engagés en Bio pour des raisons éthiques et des pratiques proches de la Bio ;
- Pas d'info pour les autres.

En conclusion, les nouveaux engagements en agriculture biologique en Occitanie ne sont pas exclusivement motivés par des opportunités financières. Autre constat très positif : la crise économique a freiné les dynamiques sur la région, mais des opérateurs et des éleveurs restent convaincus de l'avenir de la Bio.

Corinne Amblard

AGENDA

PRÉSENTATION DE LA FILIÈRE EXPÉRIMENTALE « PPAM POUR L'ÉLEVAGE »

3 janvier 2022 à 14h, à la Bastide de Sérou

SÉLECTIONNER DES BOVINS ADAPTÉS AUX PRATIQUES HERBAGÈRES

Mardi 24 janvier 2023 à Cazères (31)

MÛRIR SON PROJET POUR LE PASSAGE EN AB (polyculture-élevage)

7 et 14 février 2023 à Foix – Partenariat Chambre d'Agriculture 09

ADAPTER L'ALIMENTATION DES RUMINANTS AU COURS DE L'ANNÉE

Jeudi 16 février 2023

PRODUIRE DE LA LAINE VALORISABLE

Mardi 7 mars 2023 à Niaux (09)

COMPRENDRE ET SOIGNER LES ANIMAUX AVEC LE TEST MUSCULAIRE

Programmation selon nombre de participants

RATIONNEMENT ET BIEN ÊTRE ANIMAL EN PRODUCTION PORCINE

Programmation selon nombre de participants

COUVRIR LES BESOINS ALIMENTAIRES DES VOLAILLES EN MAÎTRISANT LES RATIONS DISTRIBUÉES

Programmation selon nombre de participants

Pâtur'Ajuste chez Maria Eberhardt : des ovins en 100 % plein air

Pour la septième journée des rencontres « Pâtur'Ajuste » en Ariège, nous avons fait escale le 13 septembre 2022 chez une aficionada de l'observation des animaux au pâturage : Maria Eberhardt, éleveuse de brebis à Monesple.

Maria a repris la ferme créée par ses parents dans les années 90. C'est une ferme au parcellaire groupé qui dispose de ressources diversifiées : prairies naturelles, bois, parcours, cultures fourragères (prairie médicinale), couverts végétaux, pour environ 100 ha au total et 210 brebis croisées (tarasconnais, charmois, caussenard, dorper...). Cette mosaïque de milieux est spécialement conservée afin de conduire les brebis et leurs agneaux en plein-air intégral. La forêt pourvoit également aux entrées économiques : bois de chauffage, piquets, confitures de fruits sauvages, etc. Les agneaux sont vendus en circuits courts, tout au long de l'année, d'abord des agneaux jusqu'aux brouillards de report (la composition des colis évolue avec les saisons). Les brebis sont conduites en pâturage tournant dynamique au gré de la pousse sur chaque type de surface. La consommation de foin est très réduite et celle de céréales, quasi nulle. Aujourd'hui, Maria aimerait augmenter le cheptel à 300 mères – les ressources fourragères le permettraient – tout en sélectionnant davantage sur le critère de résistance au parasitisme.

Les séquences d'alimentation au fil de l'année

- Mars-avril (mises-bas) : herbe de printemps, complément de foin pour les fibres.
- Fin de printemps, début d'été : landes, broussailles... course après l'herbe sur les surfaces non fauchables.
- Début d'été (croissance des agneaux) : herbe sur les pâtures, prairie temporaire de chicorée.
- Plein-été (faire du gras) : stock sur pied, sorgho, couverts, regains pour les agneaux.
- Automne (lutte) : repousse post-fauche et début de consommation du stock sur pied.
- Début d'hiver : glands, châtaignes, landes.
- Fin d'hiver : report de repousse de l'automne, ronces, complément foin-regain en fin de gestation.

Faut-il tout faucher avant la chaleur de l'été, ou conserver le foin sur pied ? Un grand débat. Du point de vue

Les objectifs de la rencontre

Apprendre à décrire précisément ses pratiques de pâturage afin d'en percevoir les conséquences des prélèvements réalisés sur les végétations (disponibilité, qualité, etc.) et sur les animaux (satisfaction des besoins, état sanitaire, etc.)

- Un pilotage du pâturage en petits parcs (fort chargement instantané et temps de séjour court) pratiqué « tout au long » de l'année.
- Des nuances dans le pilotage au fil des saisons, des végétations et des animaux pour réussir chaque séquence d'alimentation.



du sol, les chances de reprise de prairie sont meilleures lorsqu'un couvert herbacé a protégé les racines de la canicule. C'est le choix qu'a fait Maria sur cette parcelle. Le 13 septembre, les brebis pâturent le foin sur pied et sont conduites au fil. Il reste du vert dans la sous-strate herbacée.

L'approche de Maria repose sur l'observation au quotidien, pour amener ses bêtes au bon endroit, au bon moment, tout en gérant le stock et la repousse. Cela demande de l'assiduité, beaucoup de déplacements, des kilomètres de clôtures... ! Mais aussi, au chapitre des charges, des postes considérablement allégés : peu de carburant et des charges alimentaires minimales. Des convictions qui deviennent une force dans la conjoncture actuelle !

Merci à Maria Eberhardt et Sarah Mihout (SCOPELA) pour la préparation et l'intervention lors de cette journée.

L'élevage de Maria fera l'objet d'une fiche « Retour d'expérience » du Réseau Pâtur'Ajuste.

Cécile Cluzet

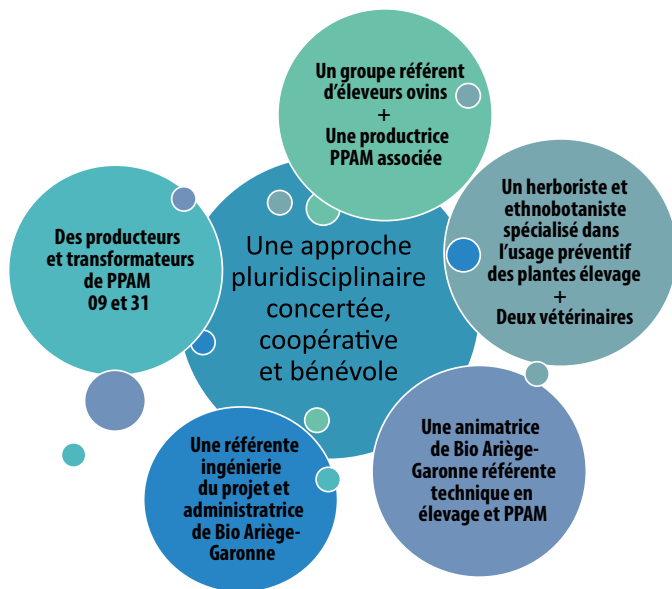
La micro-filière des PPAM pour l'élevage se concrétise !

Ce printemps 2022, un groupe-pilote de producteurs de PPAM a mis en production et transformé des plantes à destination des ruminants. Echangeant avec des éleveurs adhérents en Ariège et un groupe d'éleveurs ovins du Comminges et du Gers, 3 fonctions ont été sélectionnées pour cette première étape : soutien immunitaire, drainage hépatique et

soutien antiparasitaire, passant par l'alimentation.

C'est environ une tonne d'hydrolats diversifiés et une centaine de litres d'extraits de plantes qui ont été produites au cours de l'été. Considérant les outils de production existants, cela représente un réel investissement en temps des producteurs. Hormis l'opérationnel de la production, un travail a aussi été accompli sur l'organisation collective, l'élaboration des formules, l'entraide... Le groupe s'est aussi entouré d'un comité de pilotage (vétérinaire, spécialiste de phytothérapie...). Les premiers produits ont été livrés tout récemment dans un cadre expérimental et surtout... partenarial ! Le travail est donc prometteur et l'étude de faisabilité va se poursuivre en 2023 : travail sur un tarif équitable prenant en compte la qualité des produits et les capacités économiques des élevages, consolidation des produits et de leur qualité en lien avec les premiers retours, dimensionnement du potentiel de la filière, des outils de production, mutualisation de moyens, ... L'ambition du groupe-pilote est d'aboutir à un collectif de type coopératif, répondant à la demande locale de l'élevage bio et permettant d'ouvrir un marché aux producteurs de la filière PPAM bio locale.

Prochaine réunion : 3 janvier à 14h à la Bastide de Sérrou.
Cécile Cluzet et Carine Andres



Accompagné grâce
au soutien de :



Gestion collective du parasitisme en estive

Coorganisé avec le PNR des Pyrénées Ariégeoises et avec l'appui de la Fédération Pastorale de l'Ariège, un atelier sur la gestion collective du parasitisme en estive a eu lieu le 29 novembre 2022.

Cet atelier inédit a réuni une trentaine d'éleveurs, bergers, présidents de groupements pastoraux, naturalistes, instances départementales (Laboratoire Vétérinaire Départemental, GDS, Chambre d'Agriculture...); c'est en soi une preuve de l'intérêt collectif porté à l'écologie de nos montagnes.

Pour la première fois, nous abordions la réduction des médicaments antiparasitaires du bétail à l'échelle d'un groupement pastoral. Une dimension qui ajoute de la complexité, beaucoup de questions, et évidemment...

le facteur humain. La problématique interroge les choix sanitaires en amont (et au retour) de l'estive ainsi que le suivi sanitaire des animaux entre la plaine et la montagne. Force est aussi de prendre en compte la conduite des animaux (garde serrée ou escabot, en lien donc avec la prédation), les conditions de travail des bergers, le règlement intérieur du GP... Bref, la question ne laisse personne indifférent !

On connaît déjà une partie de l'impact des antiparasitaires : mortalité des bousiers et diptères, toxicité dans les cours d'eau sur les invertébrés filtreurs, conséquences négatives sur la dégradation de la matière organique ; enfin, la répétition de l'utilisation de ces médicaments qui mène vers l'impasse des chimio-résistances. Des

participants ont témoigné à partir de leur vécu. Quelques marges de manœuvre ont été abordées comme l'importance de cibler les traitements strongicides sur les individus qui en ont le plus besoin, pour permettre aux autres de conforter l'immunité qu'ils ont acquise. Pour les bovins, la réduction des traitements systématiques est réellement accessible. Quant à la grande préoccupation collective sur la prévention de la gale, le Laboratoire Vétérinaire Départemental propose désormais des tests de détection par prise de sang, ce qui est une excellente nouvelle.

Compte-rendu complet et perspectives seront disponibles prochainement.

Cécile Cluzet

Réseau de l'élevage bio des Pyrénées : Maximiser l'herbe dans les rations des bovins

Le « Réseau de l'Élevage Bio Pyrénées » ne vous parle peut-être pas encore ? C'est l'ensemble des GAB et CIVAM Bio* du piémont nord des Pyrénées qui se sont organisés pour mutualiser leurs compétences, être plus visibles et valoriser les spécificités de l'élevage bio. Concrètement, cette année : le colloque sur l'Abatage mobile à Prat-Bonrepoux, l'étude sur les coûts de production de l'agneau bio (page 10), des interventions sur la prévention parasitaire en zone de montagne (page 13), les rencontres techniques sur la valorisation des bovins à l'herbe, ainsi que d'autres sujets d'ampleur départementale. Ces travaux sont soutenus par le Commissariat de Massif.

En septembre, nous avons donc invité Denis Alamome pour une série de 4 rencontres sur la maximisation de l'herbe dans la ration des bovins. Initialement, elles devaient faire écho au nouveau règlement de l'AB qui ne permet plus de réaliser la finition en bâtiment. Si ce point réglementaire est en passe d'être assoupli par le ministère de l'Agriculture, le contexte économique et écologique continue d'inciter à des systèmes plus économes en céréales et en foin. Les rencontres ont pris une teneur particulière puisqu'elles ont eu lieu dans le contexte d'un été affreusement sec et des hausses de prix sur le marché des céréales. Ajoutons à cela, la demande des consommateurs de viande bio, qui reste portée en priorité sur le steak-haché, viande maigre donc... peu valorisée au producteur. Autant de raisons de chercher à diminuer les coûts de production avec la ressource la moins chère, l'herbe pâturée.



Au GAEC Adélis, chez Nicolas Suspene (31420 St-Elix Ségla)

Cette rencontre a été organisée en partenariat avec UNEBIO dont le GAEC est un fournisseur de bœufs.

L'élevage de 50 mères limousines, les prairies (140 ha) et une partie des grandes cultures (environ 100 ha) sont en bio. Depuis l'installation de Nicolas en 2018, une partie des veaux sont castrés avec 10 à 15 bœufs vendus à UNEBIO chaque année. La génétique dominante est limousine avec une partie du troupeau

inséminée en Angus pour les qualités de précocité de croissance et de gras. Les surfaces fourragères pour bien nourrir les bœufs au printemps sont encore insuffisantes, une réflexion sur le parcellaire est en cours. Afin de maximiser l'herbe dans la finition de ces bœufs, une possibilité est de les laisser sortir au plus tôt en fin d'hiver afin de déclencher la transition alimentaire dès le déprimage, et les rendre capables de mieux valoriser l'herbe lors de la pleine pousse du printemps.



Au GAEC de Cargaut, chez Laurence et Jean-Bernard Bournier (09130 Carla-Bayle)

L'élevage de Cargaut bénéficie d'un parcellaire groupé de 39 ha de pâtures et de 30 ha de cultures (luzerne, méteil, céréales variées). Le cheptel est de 45 mères (1 vache par mois en vente directe), 35 génisses de 1 à 3 ans (vente à UNEBIO entre 30 et 36 mois), plus les veaux. En été, la pression sur l'herbe est délestée pour un tiers du troupeau qui part en estive. L'engraissement au printemps est aisé, c'est l'étalement sur l'année qui pose plus problème, ainsi que le temps disponible à l'automne (charge de travail importante lors des semis). Jean-Bernard et Laurence ont organisé le pacage en 4 grands parcs qui comportent chacun environ 8 ha de pacages, un peu de bois et 1 à 2 ha de cultures. Ces cultures diversifiées permettent d'allonger la rotation au printemps et/ou d'être pâturées « opportunément » au cours de l'été : luzerne, méteil, cultures dérobées (sorgho, millet, maïs...). Cet été, il a tout de même fallu affourrager à partir du 20 août. Les pistes se sont orientées sur la possibilité de contenir davantage les bovins au sein des grands parcs (paddock plus réduits), piste qui n'allègerait pas la charge de travail déjà importante... A suivre donc.

Les 4 rencontres font l'objet d'une publication plus complète (disponible sur demande).

Cécile Cluzet

* BLE, CIVAM Bio Béarn, GAB 65, Bio Ariège-Garonne, Bio civam 11, Civam Bio 66

PPAM (PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES)

Rencontres professionnelles sur deux fermes de PPAM

C'est sur deux fermes d'accueil bien connues du monde des PPAM que nous avons organisé les rencontres de cet automne 2022.

La première perchée face au château de Montségur, au Paquetayre, chez Michel Thouzery et Mike Nicodemo. La seconde dans les coteaux de la Piège, chez Béatrice Chatel. Ces rencontres ont l'objectif de répondre à la soif d'échanges et de partenariats exprimés par nos adhérents en PPAM, dans un domaine qui suscite de nombreuses vocations, que ce soit en production ou en transformation. Béatrice, Michel et Mike sont également membres actifs du Syndicat SIMPLES.



La ferme du Paquetayre est bien connue car Michel y a formé de nombreux adhérents sur les plantes médicinales en élevage. Depuis 5 ans, l'activité d'herboristerie a été reprise par Mike, Michel assurant toujours la distillation. Comme chez Béatrice, plusieurs parcelles de culture entourent le corps de ferme dans un environnement boisé. Cela complexifie la logistique (autant de clôtures, de réseaux d'irrigation, de déplacements...), mais l'avantage en est la diversité de sols et d'expositions ainsi que les micro-habitats pour la faune et flore. Si l'on considère la diversité d'espèces médicinales en production (une bonne cinquantaine dans les 2 fermes, voire une centaine dans le jardin-conservatoire du Paquetayre), ce panel de parcelles assure des conditions culturales variées. Les jardins de Mike sont entretenus sans tracteur, le travail est manuel, intense et précis. Le sol est donc toujours couvert. Toute ressource disponible est mise à profit pour amender les planches de culture (paille, fougère,



herbe, laine...). Le jardin se déploie « en volume » sur plusieurs étages : Mike observe et entretient la coopération entre les espèces. Ce regard sur la nature se retrouve également dans l'activité de cueillette en milieu sauvage. La saison 2022 a été intense avec un rythme de cueillette accéléré. Les spots sauvages sont une préoccupation, d'autant plus avec le nombre croissant de cueilleurs ; une organisation est à trouver pour la responsabilité collective du renouvellement de cette ressource... Pour la première fois, le manque d'eau a tari les sources avec des conséquences au jardin et un alambic à l'arrêt forcé au cœur de l'été.

Chez Béatrice, les parcelles forment des clairières au sein d'un îlot boisé. Nous sommes dans le contexte très argileux des coteaux avec des fenêtres de travail réduites. Le sol est préparé avec une rotobèche attelée sur un tracteur de 26 cv, sachant que les cultures sont pour une grosse moitié des pérennes. En trois ans, les engrais verts ont amélioré considérablement la structure des planches. Comme chez Mike et dans les fermes



« bio-intensives », une densité de plantation élevée favorise la colonisation rapide de l'espace de culture et limite le désherbage (rappelons que le paillage plastique est proscrit dans la mention Simples). Du côté du laboratoire, Béatrice a aménagé un espace de travail très fonctionnel avec un atelier consacré au sec (séchoir, tri, fabrication et stockage) et un atelier pour les autres transformations (compléments alimentaires, hydrolats, cosmétiques). La création de l'activité de PPAM à Bordebasse a représenté environ 40 000 € d'investissements (principalement atelier de séchage, tracteur et rotobèche, Kassine, irrigation, élagage, plants).

Diversité au jardin, diversité dans la gamme. Avec autant de produits et une exigence élevée dans la qualité, c'est la vente en circuit-courts (vente directe ou magasins) qui s'est imposée pour trouver la valorisation. En complément, pour pouvoir répondre à des demandes spécifiques de petits transformateurs, plusieurs petites fermes coopèrent pour assurer la production. Les débouchés en magasins bio accusent

le coup après des années assez porteuses, c'est une préoccupation. Les PPAM restent l'activité principale de ces deux fermes et l'économie globale en est confortée par des activités complémentaires : accueil de groupes, formation, etc.



Merci à eux pour l'accueil qui nous a été réservé. Ces rencontres sont un terreau pour la coopération présente et future des PPAM locales !

Cécile Cluzet

La micro-filière des PPAM pour l'élevage se concrétise !

Voir article page 19 dans le dossier ELEVAGE

B R È V E S

Partenariat CFPPA

Le CFPPA Ariège-Comminges ouvrira en 2024 un BPREA dédié aux PPAM. L'année 2023 sera consacrée à l'élaboration du contenu, en partenariat avec les producteurs qui souhaiteront s'y impliquer (ex : avis sur le contenu pédagogique, accueil de stages, intervention...). Ont notamment été identifiés le besoin de références économiques dans le cadre des fermes de PPAM diversifiées et la recherche de nouveaux débouchés pour assurer la réussite des futurs apprenants du BP. Pour plus d'info, contacter : beatrice.hamel@educagri.fr et emmanuel.noraz@educagri.fr.

Programme d'accompagnement par BAG en 2023

Voici les thèmes retenus :

- Poursuite du développement de la filière locale PPAM pour l'élevage
- Travail sur les coûts de revient dans le contexte des fermes diversifiées sur petites surfaces
- Travail sur l'organisation groupée en circuit court pour atteindre des nouveaux marchés (métropole toulousaine...)
- Intégration des nouveaux producteurs dans les filières actuelles, la connaissance des filières régionales et nationales

Autres thèmes variés comme la prise en compte collective de la ressource en cueillette sauvage ; le partage de matériel spécialisé...

Ce travail sera effectué via un accompagnement collectif (réunions, intervention d'experts de la filière...) dans le but de faire émerger une organisation des fermes de PPAM conforme aux souhaits des producteurs bio 09/31 et des besoins des marchés. Il rassemblera de nombreux partenaires : SIMPLES, FNAB, CFPPA Ariège-Comminges, Inter Bio Occitanie, ADEAR 09 et 31...

**VENDRE SES PRODUITS AU JUSTE PRIX ...
OU BIEN VIVRE DE SON METIER DE PAYSAN (formation)**
30 et 31 janvier 2023 à La Bastide de Sérou (09240)
Intervention : Richard Laizeau

**PARTAGE SUR LA CUEILLETTE SAUVAGE
ET LA DOMESTICATION D'ESPÈCES LOCALES (rencontre)**
9 février 2023 à Rimont (09420)
et Saint-Lizier (09190)
Intervention : Les participants



GRANDES CULTURES ET FOURRAGES

Création d'une association interprofessionnelle de la filière brassicole Occitane

Depuis plus de 4 ans, les professionnels de la filière brassicole d'Occitanie se réunissent pour faire émerger une dynamique régionale et permettre la relocalisation de la filière. En octobre dernier, ils ont décidé de se structurer en association, actant la naissance prochaine d'une structuration de la filière sur l'Occitanie.

Emergence de la filière régionale

Face à la difficulté de s'approvisionner en matières premières locales, les brasseurs d'Occitanie ont impulsé les premières rencontres entre acteurs de la filière. Elles ont conduit à une première rencontre régionale à Narbonne en 2019, rassemblant plus de 150 professionnels. En 2021, a eu lieu une seconde rencontre régionale à Toulouse, permettant de faire le point sur les thématiques de travail engagées sur le territoire et d'acter les suites à donner aux diverses initiatives déjà impulsées.

Les structures d'accompagnement techniques, dont fait partie Bio Ariège-Garonne, sont présentes depuis le début pour appuyer cette dynamique.

Axes de travail de la filière

Le souhait premier de l'interprofession est de pouvoir **structurer la filière orge-malt**. Un **travail sur la contractualisation** a ainsi été initié. En parallèle, depuis quelques années, des **essais variétaux d'orge brassicole** sont menés sur plusieurs plateformes expérimentales (Aude, Gers) afin d'identifier quelle(s) variété(s) serai(en)t la(es) plus susceptible(s) de répondre à l'ensemble des attentes des producteurs, des malteurs et des brasseurs.

Les acteurs de la filière ont aussi exprimé le besoin de mieux connaître les métiers et contraintes des autres, pour bien travailler ensemble. C'est ainsi qu'ont émergé des rencontres de territoires (à l'image de la rencontre sur la houblonnière de Julien Barousse le

22 août dernier : cf vidéo sur youtube). L'association à venir, aura ainsi vocation à développer l'interconnaissance entre les professionnels, favoriser la mise en lien et répertorier les initiatives en local. Elle aura aussi pour rôle de communiquer auprès des consommateurs sur la démarche de relocalisation (site internet, documents d'informations, participation à des événements, etc.).

Enfin, d'autres projets transversaux tels que la facilitation de l'usage des consignes, la mutualisation des transports, la réduction de l'impact carbone, etc. sont tout autant de sujets qui seront développés par ce collectif naissant.

Création d'une association : un tournant pour la filière

Le 6 octobre dernier, le collectif a acté la création d'une association. Bien que cette formalisation ne soit pas indispensable, cela favorisera le fonctionnement du collectif et la lisibilité de la filière auprès des professionnels, des consommateurs et de potentiels financeurs.

Elle sera gouvernée par des producteurs, brasseurs, malteurs et houblonniers, et aura pour mission principale d'accompagner la structuration de la filière, que ce soit par des circuits courts entre brasseurs et producteurs ou via des coopératives occitanes.

Quelle place pour les céréaliers ?

Les céréaliers feront partie des membres décisionnaires. **Leur présence autour de la table sera indispensable dans la co-construction d'une filière orge-malt équitable.**

Cela vous concerne et vous souhaitez avoir plus d'information ? Contactez-nous. Pour ceux qui souhaiteraient prendre part à cette association, sachez que cela vous prendra peu de temps (1 à 4 réunions).

Alexia Garrido

Le drone : un outil d'avenir dans la lutte contre le datura ?

Le datura, tristement connu pour son caractère envahissant, continue de proliférer. Trouver des solutions, à l'échelle de la ferme mais davantage encore à l'échelle du territoire, devient primordial.

La détection de datura par drone a été développée et permet de localiser la plante au mètre près. Mais est-ce une solution d'avenir en conditions réelles ?

Le datura : une menace pour l'agriculture

Cet été encore, on les a vus envahir nos parcelles et bords de route. La Haute-Garonne et l'Ariège n'ont pas fait exception aux départements touchés.

Sa dissémination est rapide car un pied produit à lui seul entre 500 et 2000 graines. Ces dernières peuvent vivre jusqu'à 40 ans dans le sol et germer jusqu'à 15 cm de profondeur. Or, on voit encore bien trop de daturas non gérés et arriver à grenaison.

Il est donc fortement recommandé de combiner des gestes de préventions (nettoyage du matériel entre les parcelles...) et l'élimination de tous les pieds de datura.

Trouver une aiguille dans une botte de foin

Un système de survol des parcelles par drone a été mis au point. Le drone vole à une trentaine de mètre au-dessus de la parcelle, repère les daturas au mètre près dans les cultures d'été et transmet à l'agricul-



teur les coordonnées GPS des plants identifiés. Le gain de temps pour réaliser l'arrachage manuel est donc conséquent.

Rencontre bout de champ : janvier 2023

A la demande d'adhérents, nous organisons une rencontre courant janvier à Saint Plancard (31) pour échanger sur la gestion du datura et envisager la mise en place collective de solutions dont l'utilisation d'un drone (prix, mise en œuvre, ...).

Suivez notre newsletter grandes cultures pour connaître la date ou contactez Alexia.

Alexia Garrido

AGENDA

RÉUNION BOUT DE CHAMP « DATURA »

Mi-janvier – Saint Plancard (31)

FABRICATION DE FARINE À LA FERME

Mardi 10 janvier 2023 – Revel (31) – 9h-17h

THÉS DE COMPOST OXYGÈNES ET ENROBAGE DE SEMENCES

31 janvier - Sud 31/Nord 09 - 9h-17h (prioritairement pour ceux qui ont déjà suivi la formation)

1^{er} et 2 février – Vallée de la Lèze (31) - 9h-17h (complet)

AGROFORESTERIE : INTÉRÊT ET MISE EN PRATIQUE

Jeudi 9 février 2023 – Auriac-sur-Vendinelle (31) - 9h-17h

COLLOQUE TERR'EAU BIO « DIVERSIFICATION À LA FERME » (31)

Fin février 2023 – 9h-17h

FAIRE DE SON SOL SON MEILLEUR ALLIÉ

Sur pré-inscription - Programmation en cours pour l'hiver 2022-23



Nos publications :

Retrouvez nos comptes-rendus et autres documents supports sur notre site www.bio-ariege-garonne.fr > Produire Bio \ Documentation \ Grandes Cultures

Pour vous tenir informés des actualités « Grandes Cultures » : abonnez-vous à notre newsletter sur la page www.bio-ariege-garonne.fr > Produire Bio > Accompagnement technique > Grandes Cultures > Discussions et entraide entre producteurs. ou sur <https://www.bio-ariege-garonne.fr/formulaire/16>



MARAÎCHAGE

Les résultats des couverts d'été : la gamme de choix s'élargit !

Grâce à la persévérance des maraîchers qui s'évertuent à suivre les couverts végétaux de manière précise pour créer et diffuser des références locales, la gamme de choix des couverts végétaux d'été s'élargit.

En effet, comparés à la référence sorgho Piper, le millet, le sarrasin et le mélange sorgho Piper / moha ont été cultivés cet été sur cinq fermes sous abris et en plein champ. Cet essai s'inscrit dans la continuité des essais mis en place durant l'été 2021 (à l'exception du sorgho Piper/moha, qui remplace cette année le sorgho Piper/lablab de l'été 2021). Les maraîchers avaient en effet émis le souhait de tester une nouvelle année ces modalités, dont ils avaient été satisfaits à l'issue des premiers essais, afin de confirmer ou non l'intérêt de ces couverts dans leurs rotations. Ces couverts avaient pour vocation d'aider à la gestion de l'enherbement en concurrençant les adventices et devaient jouer un rôle positif sur l'état structural du

sol et l'activité biologique. Par manque de disponibilité et de temps des animatrices et des maraîchers, nous nous sommes concentrés sur la thématique « gestion des adventices » uniquement.

Protocole commun

- Densités : sorgho Piper (50 kg/ha), millet (50 kg/ha), sarrasin (100 kg/ha) et pour le mélange sorgho Piper (20 kg/ha) / moha (20 kg/ha).
- Semis avant le 1^{er} juillet pour bénéficier des intérêts des variétés cultivées.
- Semer la référence sorgho Piper, qui sert de témoin et lui comparer d'autres espèces, au choix du maraîcher, sous abris et/ou en plein champ.
- Couper le couvert lorsqu'il atteint environ 1,20 m de hauteur, en laissant 10 cm au sol afin qu'il reparte plus rapidement que les adventices. Le sarrasin ne repousse pas après avoir été coupé.

Répartition des modalités

Modalités	Sorgho		Millet		Sarrasin		Sorgho/moha	
	Sous abris	Plein champ	Sous Abris	Plein Champ	Sous Abris	Plein Champ	Sous abris	Plein Champ
Lieu d'essai								
Nombre de fermes	1	3	0	2	1	3	2	1

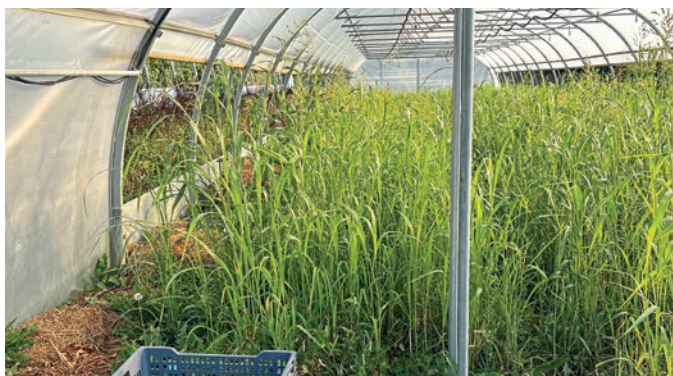


Les résultats sous abris

Le sarrasin

L'essai a été réalisé sur la ferme d'Alban Reveille, le cycle du sarrasin a duré cinq semaines. Durant ce cycle court, il a atteint une hauteur moyenne de 1,10 m avec une production de biomasse aérienne intéressante : 4,7 kg/m² en moyenne sur trois échantillons de 1 m². Sa croissance a été très rapide et homogène et son recouvrement du sol optimal, laissant une parcelle propre. Facile à implanter et à détruire, il ne repousse pas après la coupe. Selon Alban, il semble possible,

voire même préférable, de passer d'une densité de semis de 100 kg/ha à 80 kg/ha. En effet, quelques problèmes de verse ont été observés et peuvent selon lui être attribués à une trop grande densité (en grande culture, la densité est préconisée autour de 40 kg/ha).



Le mélange sorgho / moha

L'ajout du moha dans le sorgho a été choisi par les maraîchers dans l'objectif de venir accentuer la concurrence envers les adventices. Cet objectif n'a pas été atteint : le recouvrement par les adventices était plus fort dans la parcelle sorgho/moha que dans la parcelle sorgho témoin. Cela est très probablement dû aux densités de semis : 20 kg/ha pour chaque espèce. De plus, le sorgho a pris le dessus dès le début du couvert et ce phénomène s'est accentué tout au long des coupes.



Mélange sorgho Piper/Moha semé le 20 juin sous abris sur la Ferme d'Alban Reveille à Cazères, levée homogène mais densité trop faible et port non adapté pour couvrir le sol et éviter que les adventices ne germent.

Le mélange sorgho / moha

Comme pour les essais sous abris, les résultats des essais en plein champ démontrent que le sorgho a pris le dessus sur le moha dès les premiers relevés. Le poids du moha dans le mélange est négligeable et les adventices sont plus présentes que dans le témoin.

Le millet

Le millet n'a été testé qu'en plein champ, sur deux fermes. Dans les deux essais, le millet n'a subi que deux coupes, dont la seconde correspond à la destruction. Ce couvert semble repartir avec plus de vigueur après la première coupe et a bien concurrencé les adventices, qui ont des poids similaires à ceux obtenus dans la modalité témoin.

Le sarrasin

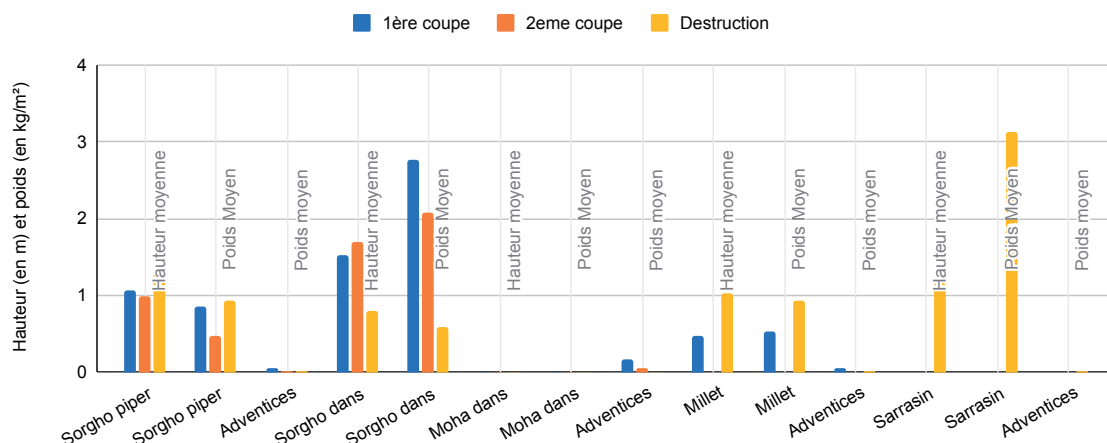
Avec une hauteur moyenne d'1,17 m et un poids moyen de 3,12 kg/m², le sarrasin présente des résultats similaires à ceux obtenus sous abris (bien qu'un peu plus léger). Les adventices sont encore une fois quasi-inexistantes et il présente une bonne couverture du sol.



Sarrasin le 18 juillet 2022 avant sa destruction, semé le 11 mai en plein champ à la Ferme du Buréou à Poucharramet

Les résultats en plein champ

Hauteurs et poids moyens des modalités et leurs adventices - Essais plein champ



Ce qu'il faut retenir

Les résultats du mélange sorgho/moha, qui avait été choisi pour être plus concurrentiel face aux adventices que le sorgho seul, ne sont pas satisfaisants. En effet, le sorgho a pris le dessus sur le moha mais n'a pas suffi à maîtriser l'enherbement (plus de deux fois plus d'adventices par rapport au témoin). Ce mélange n'est donc pas validé.

Le millet est validé et permet d'apporter de la diversité dans les couverts cultivés, avec un enherbement sensiblement similaire à celui du témoin.

Le sarrasin est également validé. Son cycle plus court (un à deux mois) lui permet d'être utilisé sur des créneaux de disponibilité des parcelles plus restreints. De plus, c'est une plante très mellifère, intéressante pour les pollinisateurs et il ne repousse pas après une destruction avant le stade épiaison.

Alban Reveille a testé le mélange sorgho/sarrasin dont il est satisfait et qu'il va remettre en culture l'été prochain. D'autres maraîchers seront peut-être intéressés pour tester à leur tour ce mélange sur leur ferme.

	Forces	Faiblesses
Sarrasin	Très couvrant, mellifère	Ne repousse pas après la coupe
Sorgho	Multicoupe	Peu couvrant au démarrage (monocotylédone)

Cette association permet donc de combiner le très fort pouvoir couvrant du sarrasin jusqu'à la première coupe, pour ensuite laisser la place au sorgho pour le reste de l'été. De plus, l'aspect mellifère du sarrasin est intéressant au milieu de l'été.



Dès la levée du mélange sorgho Piper/Sarrasin, sous abris, sur la Ferme d'Alban Reveille, le sol est bien couvert

La suite

Il apparaît que ce travail collectif mené depuis cinq ans, sur les couverts végétaux a permis de donner aux maraîchers des informations et une méthodologie de travail suffisante pour que chacun choisisse maintenant sur sa ferme les couverts les plus adaptés à cultiver.

Les résultats obtenus par le groupe ont également permis de fournir du contenu à une formation qui est diffusée régulièrement en Occitanie, PACA, Aquitaine... auprès de groupes de maraîchers animés par des GAB ou des Chambres d'Agriculture.

Il s'agit donc d'une réussite qui a satisfait les maraîchers du groupe et les animateurs (salariée, stagiaires et apprentis) qui ont travaillé sur ce projet commun. Avec l'obtention du DEPHY Ferme en maraîchage, de nouveaux projets s'offrent au groupe (travail sur la fertilité des fermes, la gestion de l'enherbement, la mise en place et le maintien de la biodiversité, ...) et vont être explorés pendant les saisons à venir.

Delphine Da Costa, Célia Aubry, Lucile Chavanieu, Relecture Alban Reveille

DEPHY FERME : étude de la fertilité des sols

Dans le cadre du travail du DEPHY FERME, le groupe de maraîchers a voulu porter une attention particulière à la gestion de la fertilité des sols de leur ferme. Leur objectif est de mettre les plantes dans des conditions de développement optimales afin qu'elles soient vigoureuses donc moins sensibles aux attaques de maladies et ravageurs, limitant ainsi le recours aux produits phytosanitaires.

Pour accompagner cette étude, Célia Aubry apprentie en licence professionnelle d'agronomie, a rejoint l'équipe de Bio Ariège-Garonne pour une année.

La première étape de son travail a été la réalisation d'un questionnaire pour noter de manière précise les pratiques de chaque maraîcher depuis leur installation pour gérer la fertilité de leur sol. A partir de ces

données, Célia a créé des fermoscopies axée sur la fertilité (voir exemple sur le site ecophytopic.fr mentionné ci-après).

La deuxième étape a été la réalisation de diagnostics des sols avec l'intervention de Karim Riman, consultant en agriculture écologique, qui pendant deux journées a réalisé avec le groupe la tournée de six fermes. Au cours de ces visites, la fertilité des sols a été étudiée avec des outils utilisables par les agriculteurs. A partir des données relevées, des orientations ont été proposées aux maraîchers en vue d'améliorer la fertilité de leur sol. Les synthèses de ces diagnostics seront prochainement disponibles sur le site de Bio Ariège-Garonne : <https://www.bio-ariege-garonne.fr/forum/viewforum.php?f=128>



Diagnostic du sol – 6 octobre sur la ferme de Clément Brunet à Grépiac (31)

La troisième étape a été l'étude des sols approfondie avec des analyses physico-chimiques et biologiques réalisées en laboratoire. Lors de la rencontre annuelle

en décembre, Karim Rimani a complété les observations terrain par leur interprétation ce qui a permis de faire apparaître les grandes orientations à prendre sur chaque ferme.

La quatrième étape sera la réflexion pour la mise en place d'outils de suivis de ces nouvelles pratiques choisies par les maraîchers. Il s'agira par exemple du test d'infiltration, du slake test...

Dans quatre ans, un état des lieux final sera réalisé sur chaque ferme pour vérifier l'impact des pratiques mises en place sur l'amélioration de la fertilité des sols.

Les détails du projet sont à retrouver sur :

<https://ecophytopic.fr/dephy/groupe-dephy-maraichage-bio-ariege-garonne>

Delphine Da Costa



Action du plan Ecophyto piloté par les ministères en charge de l'agriculture, de l'écologie, de la santé et de la recherche, avec l'appui technique et financier de l'Office français de la Biodiversité.



Du nouveau dans l'équipe maraîchage

Delphine Da Costa s'absentant pour quelques mois, l'équipe se renouvelle avec l'arrivée de Lucile Chavanieu et Célia Aubry.

La durabilité et la résilience des agroécosystèmes est un sujet qui me questionne depuis mes premières années d'étude, et j'ai orienté mon parcours et mes expériences pour creuser ces thématiques. Diplômée ingénieure agronome, avec une spécialisation en agroécologie, mon souhait est d'accompagner les agriculteurs dans leurs réflexions et leur développement. Le remplacement temporaire de Delphine Da Costa est pour moi une belle opportunité de participer à une agriculture qui fait sens et je suis heureuse de mettre mon énergie au service des maraîchers et arboriculteurs du territoire !

C'est aussi l'occasion d'approfondir une thématique qui m'est chère : la gestion du sol et des matières organiques. Au fil de mes stages et de mes rencontres, j'ai (re)découvert l'existence de tout un monde sous nos pieds et son importance au vu des enjeux de société actuels. Travailler avec Célia et les maraîchers du groupe DEPHY FERME m'enthousiasme donc beaucoup.

N'hésitez pas à me contacter pour échanger, et au plaisir de vous rencontrer !

Lucile Chavanieu, remplaçante de Delphine Da Costa
(coordonnées habituelles : 06 49 23 24 44 - delphine.da-costa@bio-occitanie.org)



Après avoir obtenu mon D.U.T Génie Biologique option agronomie à la fin de l'été 2022, j'ai souhaité me spécialiser dans le conseil en productions agricoles agroécologiques, au travers de la licence professionnelle que je suis actuellement en alternance, à l'Université Grenoble Alpes.

Ayant moi-même un projet d'installation en maraîchage, intégrer Bio Ariège-Garonne au sein du DEPHY FERME en maraîchage est une réelle chance, et l'opportunité de recueillir plein d'informations, autant dans la technique que dans la conduite d'une exploitation maraîchère. Au sein du DEPHY, ma mission est d'approfondir l'étude de la fertilité des sols de chaque ferme participante (voir article spécifique). J'ai hâte de poursuivre cette mission, en réfléchissant avec les maraîchers aux leviers pouvant être mis en œuvre, en fonction de cet état des lieux et des problématiques propres à chacune.e.

Célia Aubry, apprentie

ARBORICULTURE

Gestion de l'enherbement en verger biologique

Le 27 octobre dernier, une formation visant à présenter les différentes méthodes de gestion de l'enherbement en verger bio s'est tenue à Martres-Tolosane (31). Cette dernière, animée par Juliette Demaret, Conseillère en Arboriculture Fruitière (Cabinet Mawani), s'est tenue devant 11 participant.e.s ayant divers projets de vergers, encore à mettre en place ou déjà avancés.

Ce qu'il faut retenir de la formation théorique en salle

Après un tour de table des participants, la formatrice a exposé les différents types de gestion de l'enherbement en fonction de l'âge du verger.

Dans le cas d'un **jeune verger**, le principal objectif est de limiter la concurrence herbacée, afin qu'il entre rapidement en production. Cependant, les racines des jeunes arbres sont très sensibles aux campagnols et aux maladies telluriques. Pour remédier à l'installation de populations de campagnols, le premier levier est de procéder à des désherbages mécaniques sur le rang, afin de perturber leurs activités et de limiter la couverture du sol qui les protège pendant l'hiver. Réaliser des piégeages réguliers ainsi que favoriser l'accès des rapaces et une herbe rase en fin d'été/automne sont des leviers pouvant aussi aider à diminuer la pression. Il est par ailleurs recommandé de ne pas pailler avant la sortie de l'hiver, car cela pourrait favoriser l'implantation des campagnols.

Les **vergers plus âgés** sont moins sensibles aux campagnols car leurs racines sont plus larges, plus nombreuses et plus développées. Il est alors possible de couvrir le sol afin de limiter les désherbages mécaniques.

Au fil de la matinée ont été approfondies plusieurs thématiques telles que les outils de travail du sol, les engrais verts, les plantes compagnes et les différentes couvertures du sol possibles (paillage synthétique, mulch, BRF). Le système suisse dit « sandwich » a éga-

lement été expliqué : il consiste à laisser de la végétation sélectionnée/choisie sur le rang et à travailler le sol des deux côtés de cette bande. Cette méthode a pour avantage d'éviter le passage de machines entre les pieds, ce qui limite le temps et la pénibilité du travail du sol, ainsi que le risque d'endommagement des collets et des racines superficielles. L'inter-rang peut être ou non travaillé.

Pour plus d'information, voici une fiche technique réalisée par l'INRAE et ACTA asso sur le sujet : https://geco.ecophytopic.fr/geco/Concept/Methode_Sandwich



Entretien du sol selon le système sandwich - © Ctifl
Issu du guide : <https://www.gis-fruits.org/Actions-du-GIS/Guide-Ecophyto>

Dans tous les cas, il est important d'être au clair avec ses objectifs afin de définir des priorités. Ce seront ses priorités, ainsi que les caractéristiques du sol, la disponibilité en eau et les possibilités d'investissement qui guideront les outils et systèmes à adopter. Les différents échanges lors de cette matinée ont aussi été l'occasion de rappeler qu'un itinéraire technique d'un verger conduit en agriculture biologique est voué à évoluer en fonction des contraintes qui surviennent. Diversifier ses pratiques de gestion d'enherbement permet d'augmenter naturellement la diversité floristique de ses parcelles.

La visite du verger du GAEC La Ferme du Matet, représentée ce jour par Alexandre Hector

Le verger a deux ans, s'étend sur 1,5 ha et comporte 400 arbres de différentes espèces : pommiers, poiriers, nashis, pruniers, pêchers et quelques kakis. Alexandre conduit également sa propre pépinière, afin d'économiser en limitant les dépenses externes et de contrôler au mieux ses scions dès les premières étapes.

Alexandre choisit de laisser l'inter-rang enherbé. Il désherbe mécaniquement sous les rangs, dans une largeur de 50 cm de part et d'autre du pied de l'arbre. Il emploie pour cela un intercep, suivi d'un buttage. Cependant, cette formation ayant planté des graines dans les esprits des apprenant.e.s, Alexandre songe à basculer vers la méthode sandwich pour la gestion de son enherbement à la saison prochaine.

L'après-midi a permis aux arboriculteur.rice.s d'échanger sur leurs différentes conduites de verger de manière plus large. Il a été question de choix variétal, des besoins des différents porte-greffes et des difficultés rencontrées en termes de paillage.

A la fin de la journée, une majorité a émis le souhait de continuer le suivi et ce type de formation. Il pourrait être envisagé pour l'année prochaine de réaliser une

Focus sur un verger de prunier non irrigué, de M. Pasternack à Cancon (47)

Sol argileux et riche en matière organique

L'objectif de l'arboriculteur est de garder un sol propre pour faciliter sa récolte manuelle. Il a donc décidé de travailler le sol en été après la moisson, ce qui lui permet par ailleurs d'avoir une structure de sol plus aérée et moins de remontées capillaires. Il met ensuite de la paille sous ses arbres et récolte ses fruits à même le sol. Il apporte du fumier courant octobre, qu'il incorpore par la suite avec la paille restante. Cette dernière doit être décomposée entre 4 à 6 mois après sa dépose au sol. Ce système lui assure jusqu'à présent une récolte très régulière et des fruits propres qu'il peut directement commercialiser.

autre rencontre sur deux jours, centrée sur l'installation d'un verger, suivie par une visite de plusieurs vergers avec des conseils spécifiques pour chacun.

Célia Aubry et Lucile Chavanieu

AGENDA

VISITE DE DEUX FERMES ARBORICOLES DE LA HAUTE-GARONNE

Vendredi 27 janvier 2023 à Marsoulas (31260) et Martres Tolosane (31220)
Intervenant : Jérémy Barrault



Pensez à adhérer, bulletin ci-joint ou sur www.bio-ariege-garonne.fr

Antenne CIVAM Bio 09 : 6 route de Nescus - 09240 La Bastide de Sérou - Tél. : 05 61 64 01 60

Antenne ERABLES 31 : 21 rue de la République - 31270 Frouzins - Tél. : 05 34 47 13 04

bio-ariege-garonne@bio-occitanie.org

Corinne AMBLARD, chargée de mission « Viandes et lait », corinne.amblard@bio-occitanie.org, 06 49 23 24 33

Cécile CLUZET, chargée de mission « Conversion, santé animale, prairies et PPAM », cecile.cluzet@bio-occitanie.org, 06 11 81 64 95

Lucie CHAVANIEU, remplacement temporaire de Delphine DA COSTA, chargée de mission « Maraîchage et arboriculture », delphine.da-costa@bio-occitanie.org, 06 49 23 24 44

Alexia GARRIDO, chargée de mission « Grandes cultures », alexia.garrido@bio-occitanie.org, 06 34 08 21 57

Magali RUELLO, chargée de mission « Projets alimentaires territoriaux », magali.ruello@bio-occitanie.org, 07 50 80 99 26

Marie SIBERTIN-BLANC, chargée de mission « Projets alimentaires territoriaux », marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org, 06 45 35 11 23

Ludwine LAURETTE, chargée de mission « Projets Restauration Collective », ludwine.laurette@bio-occitanie.org, 05 34 47 13 04

Constance MALARD, animatrice « Alimentation et territoires/Communication », constance.malard@bio-occitanie.org, 06 27 51 43 72

Foire Garo'bio, garobio@bio-occitanie.org, Foire Ariège en Bio, foirebio09@bio-occitanie.org

Isabelle CAMBUS, responsable administrative, isabelle.cambus@bio-occitanie.org, 06 25 81 78 21

Estelle GEORGE, coordinatrice, estelle.george@bio-occitanie.org, 06 49 20 47 70

Priscilla VICTOR, comptabilité, priscilla.victor@bio-occitanie.org

La Feuille Bio Ariège-Garonne, lettre d'information diffusée et éditée par Bio Ariège-Garonne (CIVAM Bio 09 / ERABLES 31)

Directeur de la publication : Tom Fleurantin - Ont participé à la rédaction : Corinne Amblard, Carine Andres, Celia Aubry, Julien Cantegreil,

Lucile Chavanieu, Cécile Cluzet, Delphine Da Costa, Alexia Garrido, Estelle George, Ludwine Laurette, Constance Malard,

Christophe Roos-Oberle, Magali Ruello, Marie Sibertin-Blanc.

Crédit photos : CIVAM Bio 09, ERABLES 31, CTIFL, pexels.com

Mise en page : Odile Maury - Impression : NOVASCOP - 09000 Foix - 05 61 65 14 64

Cette Feuille Bio est réalisée grâce au soutien de :

