



• **Bio Ariège-Garonne** •

Fusion du CIVAM Bio 09 et d'ERABLES 31



LA FEUILLE BIO ARIÈGE-GARONNE

mars 2022

SOMMAIRE

Actualités

- Assemblée générale de Bio Ariège-Garonne page 2
- Nouveau Mag de la Bio en Occitanie page 2

Réglementation

- Nouveau cahier des charges de l'AB semences de « Matériel Hétérogène Biologique » page 3

Projets alimentaires territoriaux

- Occit'alim : la centrale d'achats pour les lycées page 4
- Colloque restauration collective bio et régionale page 5
- Boîte à outils Bio-Occitanie page 6
- Foyers à Alimentation Positive pages 7
- Conseil métropolitain de l'alimentation et de l'agriculture de Toulouse Métropole pages 7

Maraîchage

- Journée technique irrigation/azote page 8
- Projet DEPHY FERME page 9

Arboriculture

- Pépinière fruitière en AB page 10

Grandes cultures et fourrages

- Quel(s) mélange(s) de couvert végétal pour se passer de la féverole ? page 13
- Thés de compost oxygénés page 16

Élevage

- Rencontre régionale sur l'abattage à la ferme page 18
- En 2022, notre association vous accompagne pour... page 19
- Portrait de ferme page 20
- De la viande Bio locale en Restauration collective page 21
- Filière caprine viande page 22

Communication

- Foire Bio : 23 octobre à Toulouse page 24

EDITO

Label "bas-carbone", l'agriculture bio doit-elle compenser les émissions de CO2 de l'industrie du luxe ?

Cela fait déjà deux fois en quelques mois que votre association, Bio Ariège-Garonne, est contactée par des cabinets d'audits (experts en gestion de patrimoine et optimisation fiscale entre autres) nous proposant de rémunérer des agriculteurs pour améliorer leurs pratiques... philanthropie éclairée ou piège à gogo ?

Éléments de réponse :

Derrière ces propositions se trouve le label "bas-carbone" et ses déclinaisons vantées par notre ministre de l'agriculture comme un moyen "d'aligner les intérêts" de l'agriculture et d'investisseurs privés.

L'idée est de réaliser des diagnostics sur des fermes avec l'objectif de réduire les émissions de CO2 ou d'améliorer les pratiques en vue d'en "stocker" (dans les sols, les arbres, les haies, les engrais verts...), pour pouvoir ensuite revendre le carbone non émis ou séquestré à des entreprises ou organismes cherchant à compenser leurs émissions.

Là on commence à sentir qu'il y a un loup...

Car en l'espèce ce sont surtout des entreprises privées, LVMH et le groupe La Poste, qui ont été les premières intéressées pour racheter cette "compensation" leur permettant de s'afficher comme vertueuses tout en ne changeant rien à leurs pratiques. Elles pourront même augmenter leurs émissions de GES (Gaz à effet de serre) tout en affichant un bilan carbone stable.

Ce système qui ne vise donc que la compensation et n'incite en rien à la réduction des émissions de GES a depuis quelques semaines pris un remarquable essor avec des volumes annoncés par les mandats du label bas carbone (notamment la filière CRC - culture raisonnée contrôlée -, France Carbon Agri ou encore l'APAD - association pour la promotion d'une agriculture durable -) susceptibles d'intéresser les compagnies aériennes alors que la loi Climat impose à celles-ci de compenser 50 % des émissions de leurs vols domestiques depuis le 1^{er} janvier 2022.

Par ailleurs, si, comme la plupart des agriculteurs bios, vous n'avez pas attendu que l'on vous fasse miroiter les promesses du marché du carbone pour adopter des pratiques respectueuses de l'environnement et vertueuses sur le plan énergétique, tant pis pour vous ! Aucune reconnaissance n'est prévue pour les pratiques déjà en place.

Ni dans ce fameux (ou fumeux au choix) label bas-carbone, ni dans la nouvelle mouture de la PAC... Dommage !

Tom Fleurantin, paysan bio à Barjac

*À noter
dans votre agenda :*

Jeudi 31 mars 2022

**ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
de Bio Ariège-Garonne**

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-ariege-garonne@bio-occitanie.org



ACTUALITÉS

Assemblée générale de Bio Ariège-Garonne – 31 mars 2022

Vous êtes cordialement invité.e.s à l'Assemblée Générale ordinaire de Bio Ariège-Garonne qui aura lieu en présentiel :

jeudi 31 mars 2022 à partir de 14h00

à la salle des fêtes de Lavelanet de Comminges (31220) – Le village

Ne ratez pas ce rendez-vous annuel qu'est votre Assemblée Générale où vous pourrez vous exprimer sur le travail effectué, orienter ou réorienter les missions et les sujets à approfondir... Bref, participer à la vie de l'association dont l'objectif est de promouvoir une agriculture biologique qui vous ressemble.

Ordre du jour 14h00 : Accueil

14h30 : Rapport moral, compte rendu d'activité, compte rendu financier, vote de la cotisation

16h : Election du Conseil d'administration

16h30 : DEBAT animé – **La bio partout et pour tous, vers une autonomie alimentaire du territoire en bio ?**

18h30 : Apéritif offert et repas partagé (pensez à amener un petit quelque chose à boire et à manger, ainsi que vos couverts)

Vous n'êtes pas encore adhérent.e ? Participer à l'assemblée générale sera l'occasion de mieux connaître nos actions !

Notre assemblée générale est ouverte à toute personne intéressée par l'agriculture biologique locale. N'hésitez pas à venir accompagné.e de vos voisin.e.s ...

En attendant l'AG, vous pourrez retrouver des documents préparatoires sur notre site internet :

www.bio-ariege-garonne.fr

Nouveau Mag de la Bio en Occitanie

le **MagBio** de la

Le Mag' de la Bio, produit par Interbio Occitanie*, a pour objectif de vous informer sur les techniques de production et les expérimentations menées dans la région, mais aussi sur les projets de structuration de filière, les références technico économiques et les données de marché.

Le Mag' de la Bio vous est proposé sous deux formats : en ligne sur le site www.lemagdelabio.com ou un magazine papier que vous pouvez recevoir chez vous. En fonction de vos centres d'intérêts, vous pouvez également recevoir une notification dès qu'un article sera mis en ligne sur ces sujets.

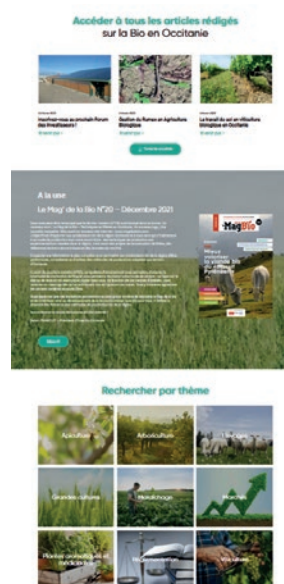
Tarif annuel :

– web : 10 € ;

– papier + web : 16 € (frais postaux compris).

Pour en savoir plus : www.lemagdelabio.com/le-mag/

* Interbio Occitanie est l'association interprofessionnelle rassemblant tous les réseaux qui contribuent au développement de la bio en Occitanie dont Bio Occitanie et le réseau des GAB/CIVAM Bio.





RÉGLEMENTATION / AIDES

Nouveau cahier des charges de l'AB : La possibilité de vendre des semences de « Matériel Hétérogène Biologique »

Extrait du Kit réglementaire - Comprendre le cadre existant : quelles ouvertures pour cultiver la biodiversité ? édité par le Réseau Semences Paysannes, licence Creative Commons BY NC CA – Août 2021

Afin d'élargir l'offre commerciale développée et sélectionnée spécifiquement pour l'agriculture biologique, une nouvelle catégorie juridique a été mise en place à compter du 1^{er} janvier 2022 : le matériel hétérogène biologique (MHB). Il s'agit de donner aux agriculteur·trice·s accès à des semences biologiques de populations hétérogènes, qui ne cadrent pas à la définition restrictive de « variété végétale » établie au niveau législatif.

Le MHB échappera à l'obligation d'inscription au catalogue officiel et donc aux critères DHS (Distinctivité, Homogénéité, Stabilité) qui y sont associés. Afin d'échanger ou de vendre des semences et plants de MHB, il suffira d'inscrire le matériel sur une liste ad hoc européenne.

Il faudra cependant respecter des règles spécifiques⁽¹⁾ (notification, description du matériel et de son mode d'obtention, maintien du matériel, traçabilité des lots de semences, emballage, étiquetage⁽²⁾), mais aussi les règles sanitaires et certaines obligations découlant de la réglementation sur les semences commerciales (taux minimal de germination et de pureté spécifique), quoique des aménagements soient prévus⁽³⁾.

Les paysan·ne·s et artisan·ne·s semencier·ère·s qui accepteront de se soumettre à ces règles pourront donc vendre des semences de populations sous la dénomination « MHB ».

Reste que, si certain·e·s considèrent ce nouveau régime comme une opportunité d'inscrire la vente de semences et plants de populations paysan·ne·s dans un nouveau

cadre légal « simplifié », d'autres y voient davantage un outil de normalisation du marché « alternatif » des nouvelles semences et une potentielle porte d'entrée pour les « nouveaux OGM ». Ils mettent en garde contre une confusion entre les termes de « matériel hétérogène biologique » et de « semences paysannes », qui recouvrent des réalités différentes⁽⁴⁾.

- 1 Ces règles sont contenues dans le règlement délégué de la Commission européenne du 7 mai 2021 complétant le règlement (UE) n° 2018/848 en ce qui concerne la production et la commercialisation de matériel de reproduction végétale de matériel hétérogène biologique de genres ou d'espèces particuliers.
- 2 À noter que les échanges en « quantité limitée » de semences de MHB pour la recherche ou la sélection seront exemptés de ces règles spécifiques. Mais aucune précision ne permet pour l'instant de savoir si cette dérogation pourra profiter aux activités de recherche et développement réalisées dans les conditions réelles de culture du MHB, autrement dit dans les champs, avec une valorisation économique des produits issus de cette mise en culture.
- 3 Pour en savoir plus : Louise PUEL, 2 février 2021, Semences de matériel hétérogène juridique : quel régime juridique ?, Inf'OGM, <https://www.infogm.org/7126-semences-de-materiel-heterogene-biologique-quel-regime-juridique> et Louise PUEL, 15 juillet 2021, Matériel hétérogène biologique : encore des questions en suspens, <https://www.infogm.org/7236-materiel-heterogene-biologique-encore-questions-suspens>
- 4 Pour un point de vue sur les enjeux liés au MHB, voir la note de positionnement du Réseau Semences Paysannes, rédigée en 2018 : La commercialisation de « matériel hétérogène », une avancée pour les semences paysannes ? http://ressources.semencespaysannes.org/docs/note_eclairage_materiel_heterogene.pdf



PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX

Occit'alim : la centrale d'achats pour les lycées

Dans le cadre du Pacte Régional pour une alimentation durable en Occitanie, la Région a lancé la mise en place d'une centrale d'achats à destination des lycées depuis 2020. Le but est de simplifier et accroître l'approvisionnement des lycées en produits régionaux, de qualité et bio.



Les objectifs régionaux

Annoncés en 2018, les objectifs d'approvisionnement dans les lycées étaient fixés à 40% en produits de proximité et 20% en produits bios d'ici 2022. C'est à 75% que la Région a fixé le nouvel objectif en approvisionnements bio locaux dans les lycées pour 2026 !

C'est quoi une centrale d'achats ?

Cette centrale a pour objectif de réaliser les marchés publics pour le compte des lycées et de proposer ainsi un « catalogue » de produits consultables en ligne (occitalim.laregion.fr), avec un ciblage de produits par département. La centrale permet ainsi l'accès à ces produits pour les lycées sans qu'ils aient à réaliser eux même le sourcing et la rédaction des marchés.

La centrale n'est pas une plate-forme logistique, cette étape restant à la charge du fournisseur ayant répondu au marché.

Qui achète ?

Ce sont les lycées adhérents à la centrale qui font remonter leurs besoins (en volumes, exigences produits) et peuvent ensuite commander directement auprès des fournisseurs sélectionnés par la centrale. La dynamique d'achats par les lycées sur les premiers marchés (phase test en 2019 et 1ère phase en 2021) n'est pas encore très importante. Cela s'explique en partie par la période covid mais également par le besoin d'accompagnement de certains de ces lycées pour concrétiser et pérenniser leurs achats de qualité

(c'est pour cela que Bio Ariège-Garonne et Bio Occitanie continuent de proposer des accompagnements plus précis aux lycées via la Région, espérons que cela pourra voir le jour cette année... !).

Quels produits sont achetés ?

Les critères fixés sont : des produits issus de la production agricole régionale (ou transformés en Région).

Les marchés proposés par la centrale sont décomposés en plusieurs phases et actuellement couvrent une gamme diversifiée (viandes, produits laitiers, fruits et légumes, épicerie...).

Sur la dernière phase de contractualisation,

- 50 % des lots sont en bio ;
- Sur les 23 lots en viandes, 6 sont en bio et ont été remportés par des associations d'éleveurs ou plates-formes de producteurs ;
- Sur les 27 lots de fruits /légumes/épicerie, 12 sont bio et sont remportés par des plates-formes ou groupements de producteur ou de producteurs/distributeurs.

Le prochain marché qui sera publié concerne les fromages, charcuterie et spécialités régionales. Publication prévue avant l'été...

Si vous êtes intéressés pour fournir ou vous rapprocher de fournisseurs répondant à ces marchés, n'hésitez pas à nous contacter - notamment pour les gammes FROMAGES (de tout type).

Magali Ruello

Retour sur le colloque restauration collective bio et régionale du 8 décembre 2021

Le 8 décembre dernier, Interbio Occitanie, Bio Occitanie et la Chambre Régionale d'Agriculture organisaient la 3ème édition du Colloque de la Restauration Collective bio et régionale. L'évènement qui s'est déroulé au Collège Françoise Héritier à l'Isle-Jourdain dans le Gers fut un succès ! Ce rendez-vous s'adressait aux élus, gestionnaires et cuisiniers qui souhaitent augmenter la part de produits bio et régionaux dans leur restaurant collectif ; il réunissait également des acteurs de l'accompagnement, de l'offre et des institutions locales.

La journée s'est ouverte sur la table-ronde « 20 % de bio et local en restauration collective (et même plus !), c'est possible ». Des acteurs de structures et de tailles différents ont partagé leur expérience en présentant leur démarche alimentaire bio et locale :

- La ville de Cazouls les Béziers (34) qui a repris la gestion de la préparation des repas et atteint 38 % de bio local en 2021 ;
- Le chantier d'insertion Casta qui prépare les repas pour des écoles de la vallée du Haut Salat-Massat en Ariège ;
- Le collège F. Héritier qui est à 100% bio – cf encart.

La présentation des témoignages est disponible sur le site internet www.interbio-occitanie.com



Des ateliers thématiques étaient ensuite proposés, une occasion pour les participants d'échanger sur leur expérience et d'aborder les problématiques qu'ils rencontrent :

- Atelier « Une démarche globale, la clé pour pérenniser sa démarche bio locale et maîtriser son budget » au cours duquel la démarche alimentaire du PAT du Pays de l'Or a été présentée et notamment l'approvisionnement auprès de maraîchers qui se sont constitués en GIEE.
- Atelier « Sortie du plastique en resto co ! » avec la présentation d'AGORES et du cas du SIVU Bordeaux-Mérignac.
- Atelier de démonstration culinaire « Du bio et de la diversification protéique » au cours duquel Philippe ENEE, cuisinier formateur de la SCIC Nourrir l'Avenir, a présenté des techniques culinaires pour proposer des plats à partir de produits bio et travailler les protéines végétales.

Comme à son habitude, l'équipe de restauration du collège avait préparé pour le déjeuner un repas exclusivement composé de produits bio. L'évènement était l'occasion de saluer son implication dans la démarche et la qualité de son travail.

Ludwine Laurette

Focus sur le collège Françoise Héritier de l'Isle-Jourdain (32) : LOCAL et 100 % BIO depuis septembre 2020 !

A son ouverture en 2018, l'établissement a placé la restauration de qualité en priorité absolue. Les objectifs sont multiples : proposer à ses élèves des repas respectueux de leur santé, les sensibiliser aux problématiques de transition écologique, de protection de la biodiversité et du bien-être grâce au développement durable. Le niveau 2 du label Ecocert « En Cuisine » a été obtenu en 2019, puis le niveau 3 grâce au passage en 100 % bio, sans augmenter le prix des repas ! Les chefs de cuisine s'approvisionnent prioritairement en fonction de ce qui est produit à proximité de l'établissement et en se rapprochant de producteurs et éleveurs locaux. Ceci ayant été possible notamment grâce à la réduction du gaspillage alimentaire sur laquelle les élèves sont sensibilisés. Grâce à cette démarche, l'équipe de restauration s'est réappropriée le métier de cuisinier en réalisant majoritairement des plats faits-maison.

Le Conseil Départemental du Gers déploie depuis de nombreuses années la bio dans la restauration des collèges dont il a la gestion. Une initiative exemplaire adossée à un appui financier et un accompagnement des équipes (via des formations, appui du GAB-Bio du Gers dans la concrétisation des changements sur des collèges pilotes) qui permet de voir fleurir des collèges affichant 100 % de bio !

Boîte à outils Bio-Occitanie : pour une restauration collective BIO ET LOCALE !

Ce n'est pas la caisse à outils traditionnelle métallique rouge accordéon que nous vous présentons là mais bien le padlet pour du bio local à la cantine !

Cette interface numérique s'adresse aux différents acteurs qui sont liés de près ou de loin à la restauration collective de leur territoire. Elle rassemble des ressources et documents utiles pour accompagner l'introduction des produits bio locaux à la cantine : des rappels sur la réglementation en restauration collective, des guides pratiques avec des éléments d'argumentation, des exemples d'accompagnement ou encore des témoignages de cantines qui s'approvisionnent en bio et local, ... voilà tout ce que vous pouvez retrouver dans cette boîte à outils du réseau Bio Occitanie ...

Vous pouvez retrouver la boîte à outils sur le lien suivant https://padlet.com/rhd_bo/biolocal.

Rappelons que depuis le 1^{er} janvier 2022, tous les restaurants collectifs doivent atteindre 50 % de produits de qualité dont 20 % de bio dans leurs achats. Cette boîte à outils trouve donc bien sa place sur vos étagères (ou dans les favoris de votre navigateur) !

Ludwine Laurette



https://padlet.com/rhd_bo/biolocal



Une présentation en colonne

Un titre par colonne

Un sommaire des outils par colonne

Une barre déroulante par colonne

Des nouvelles des défis « Foyers à Alimentation Positive »

La 2^{ème} édition du défi « Foyers à Alimentation Positive » de la métropole toulousaine a débuté en janvier 2022 lors d'un événement de lancement organisé par Bio Ariège-Garonne dans les locaux des Belles Gamelles, une association née lors du confinement qui cuisine des plats travaillés à partir des invendus alimentaires pour les personnes en précarité alimentaire. Quatre équipes composées d'une dizaine de foyers, de Colomiers, Saint-Orens, Toulouse et Tournefeuille, vont participer durant six mois à des ateliers pour apprendre, pratiquer, échanger et faire évoluer leur façon de consommer.

Les équipes ont déjà pu participer au premier atelier diététique. Viendront en mars les ateliers cuisine, décryptage des emballages et des labels, réponses aux questions sur la bio, puis en avril les visites de fermes bio en lien avec l'événement « De Ferme en Ferme » de la FD CIVAM 31. A suivre !



© Frédéric Maligne



© Frédéric Maligne

En Ariège, le défi mené avec le PNR des Pyrénées Ariégeoises suit son cours dans les deux équipes de Saint Giron et Foix/Pamiers. D'ici septembre, un nouveau défi Foyers verra le jour mis en place avec le PETR de l'Ariège, avec deux équipes pressenties à Pamiers et Mirepoix !

Constance Malard

Dans le cadre de son Projet Agricole et Alimentaire Métropolitain, Toulouse Métropole s'est donné pour objectif de sensibiliser et faciliter l'accès de tous à une alimentation saine et durable. C'est dans ce cadre que Bio Ariège-Garonne a été mandatée pour l'animation du dispositif défi « Foyers à Alimentation Positive ». Avec ce défi, les participants bénéficient d'une meilleure visibilité de l'offre bio locale : guide des adresses en vente directe, tour des labels, identification de lieux de vente, astuces pour diminuer son budget alimentaire, mise en lien avec les producteurs, réseaux, associations, acteurs de l'alimentation et sensibilisation au monde agricole et aux enjeux de l'alimentation durable.

Retour sur le conseil métropolitain de l'alimentation et de l'agriculture de Toulouse Métropole

Le 11 février dernier a eu lieu le Conseil métropolitain de l'Alimentation et de l'Agriculture de Toulouse Métropole. Cet événement a réuni plus d'une centaine de personnes sur les tables rondes et les ateliers de l'après-midi. Bio Ariège-Garonne a présenté ses actions sur les tables rondes de la matinée :

- « Quelles actions pour des activités agricoles répondant aux besoins du territoire ? » : Cette table ronde présentait une partie des activités du collectif « Nourrir la ville » auquel nous participons.
- « Quelles solutions pour davantage de produits locaux et de qualité dans les restaurants collectifs de la métropole » : Celle-ci présentait la plateforme de producteurs « Produit sur son 31 » et l'action d'accompagnement des communes de Bio Ariège-Garonne.
- « Quels ingrédients pour que chacun devienne acteur de son alimentation ? » : Cette dernière table ronde a permis de présenter l'action Défi « Foyers à Alimentation Positive » que nous déployons pour la 2^{ème} édition sur la métropole toulousaine.

Ces rendez-vous marquent le chemin de collaboration parcouru avec nos partenaires et les collectivités pour faire émerger des actions porteuses de la transition pour l'agriculture et l'alimentation.

Marie Sibertin-Blanc



MARAÎCHAGE

Retour sur la journée technique irrigation/azote en bio

Bio Ariège-Garonne et la Chambre d'Agriculture de l'Ariège organisaient mardi 25 janvier dernier une journée technique sur le pilotage de l'irrigation et la gestion de l'azote en maraîchage biologique, en partenariat avec l'entreprise Arc-En-Ciel d'Arudy (Pyrénées-Atlantiques), fournisseur de sondes tensiométriques.

Depuis plusieurs années, Stanislas Poudou, conseiller agronomie et irrigation à la Chambre d'Agriculture de l'Ariège et Delphine Da Costa, chargée de mission maraîchage à Bio Ariège-Garonne travaillent sur l'accompagnement de maraîchers ariégeois dans la conduite de l'irrigation et de l'azote sur tomates sous serre, en partenariat avec Hervé Henry et Nicolas Roussay, techniciens de l'entreprise l'Arc-en-Ciel.

Après deux rencontres organisées en 2020 et 2021, cette 3^{ème} réunion technique irrigation, azote et maraîchage a réuni une trentaine de personnes : les agriculteurs suivis en 2020 et 2021, mais également d'autres maraîchers d'Ariège et de Haute-Garonne ainsi que les étudiants en BPREA maraîchage du CFPPA de Pamiers.

Durant la matinée à la Chambre d'Agriculture de Foix, Stanislas Poudou et Delphine Da Costa ont présenté les résultats des suivis irrigation et azote sur tomates chez 5 maraîchers d'Ariège : le GAEC de Faurejean (Saint-Jean-du-Falga et Pamiers), le GAEC de Prat-Gros (Saint-Félix-de-Rieutord), le GAEC de Champ Boule (Barjac), le GAEC En Vert de Terre (Saint-Lizier) et Mathieu Douceré (Montjoie-en-Couserans).

L'objectif des suivis irrigation est de croiser les mesures fournies par les sondes tensiométriques sur le terrain aux données météo, en particulier l'Evapotranspiration Potentielle (ETP) et la consommation des différentes cultures. Ces données permettent d'alimenter le conseil irrigation à travers les bulletins irrigation légumes, rédigés chaque été depuis deux ans maintenant par la Chambre d'Agriculture de l'Ariège et Bio Ariège-Garonne.

Le suivi de l'azote disponible quant à lui, nous a montré la forte corrélation entre les apports en engrais azotés et les apports en eau d'irrigation. Il fournit un outil de pilotage permettant aux maraîchers de gérer leur fertilisation en cours de campagne.



Journée technique irrigation et maraîchage bio du 25 janvier 2022 : visite au GAEC de Prat-Gros (St Félix-de-Rieutord)

En 2021, en plus des tomates sous serre, d'autres cultures maraîchères ont été suivies dans le cadre de ce partenariat : aubergines, oignons, carottes, haricots et pommes de terre. Au-delà de la présentation des différents résultats, les échanges entre conseillers, techniciens, maraîchers et étudiants ont animé cette matinée.

L'après-midi, Armand et Aude-Lise du GAEC de Prat-Gros nous ont accueilli sur leur ferme à Saint-Félix-de-Rieutord. Après avoir présenté leur parcours à l'installation et la gestion de leur atelier maraîchage (production et vente directe), nous avons pu échanger avec eux sur la conduite de leurs cultures maraîchères : irrigation et fertilisation bien entendu, mais également couverts végétaux, travail du sol et rotations avec la luzerne. Installés sur 10 ha, Armand et Aude-Lise cultivent leurs légumes sur 3 ha, en rotation avec 7 ha de luzerne : celle-ci est valorisée sur pied par un éleveur local mais a aussi une fonction cruciale d'engrais vert et de gestion de l'enherbement pour les cultures légumières.

Des échanges riches et intéressants, des retours d'expériences des maraîchers et des techniciens ont rythmé cette journée technique. Pour 2022, les cinq maraîchers qui ont déjà utilisé les sondes souhaitent poursuivre le pilotage de l'irrigation avec cet outil d'aide à la décision et trois nouveaux maraîchers sont intéressés pour se joindre au groupe de travail.

*Delphine Da Costa
et Stanislas Poudou
(Chambre d'Agriculture de l'Ariège)*

Lancement du projet DEPHY FERME en maraîchage

Une nouvelle dynamique est lancée pour les maraîchers d'Ariège et de Haute-Garonne, avec le démarrage du projet DEPHY* FERME 2022-2026 « Tester de nouvelles pratiques agroécologiques sur des fermes maraîchères et les diffuser sur le territoire : améliorer la fertilité du sol, maîtriser l'enherbement, gérer l'eau de manière économe et diminuer le temps de travail ».

Le DEPHY est une action majeure du plan national Ecophyto II+ visant en premier lieu à maintenir le cap d'une réduction de 50 % des produits phytosanitaires à l'horizon 2025. Les finalités actuelles de DEPHY sont d'éprouver, de valoriser et de déployer les techniques et systèmes agricoles réduisant l'usage des produits phytosanitaires tout en étant performants sur les plans économique, social et environnemental. Ce travail est réalisé par un réseau national couvrant l'ensemble des filières de production et mobilisant les partenaires de la recherche, du développement et du transfert. Les actions du plan Ecophyto sont financées par des crédits issus de la Redevance pour Pollutions Diffuses (RPD) collectée par les Agences de l'Eau.

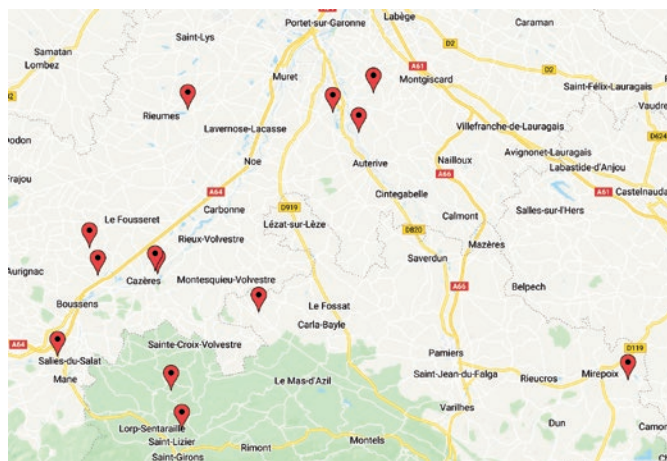
Dans ce cadre, le travail de Bio Ariège-Garonne va consister notamment à identifier, documenter, diffuser et valoriser les alternatives à l'utilisation des produits phytosanitaires.

Le groupe DEPHY FERME est constitué de 13 maraîchers situés entre l'Ariège et la Haute-Garonne en zone de piémonts pyrénéens. 12 sont en bio et 1 en conventionnel. Ils cultivent des légumes diversifiés (plus de trente espèces différentes par ferme), sur des surfaces allant de 2 000 m² à 1 ha.

* DEPHY : Démontrer qu'il est possible de réduire l'utilisation des produits phytosanitaires, Expérimenter des systèmes de culture économes en produits phytosanitaires, Produire des références sur les systèmes économes en phyto-sanitaires



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.



Ils commercialisent leurs productions en vente directe (point de vente à la ferme, marchés de plein vent, paniers, ...) et certains en dédient une partie aux débouchés de demi-gros (magasins spécialisés, Restaurations Hors Domicile, aide alimentaire...).

Récemment installés ou expérimentés, tous ont la volonté d'améliorer leur système par différents essais et de transmettre leurs techniques à d'autres agriculteurs du territoire.

Le groupe est majoritairement composé d'agriculteurs bios, avec des IFT déjà bas. Mais les techniques et pratiques qu'ils souhaitent développer peuvent s'appliquer sur des fermes conventionnelles et permettre une diminution des produits phytosanitaires.

La première étape concrète de ce nouveau projet collectif a été la réunion de lancement, qui s'est déroulée le lundi 7 mars à Carbonne avec les maraîchers impliqués. Cette rencontre a permis de co-construire les grandes étapes à venir, dont nous vous informerons régulièrement.

Delphine Da Costa



Nos publications :

Restitution des suivis de l'irrigation et de l'azote sur cinq fermes maraîchères d'Ariège : <https://www.bio-ariege-garonne.fr/forum/viewtopic.php?f=87&t=462>

AGENDA

La saison des rencontres et formations reprendra à l'automne 2022 : mise à jour régulière sur <https://www.bio-ariege-garonne.fr/article/nos-formations>

ARBORICULTURE

Fonctionnement d'une pépinière fruitière en AB

Pour favoriser l'échange de connaissances, Bio Ariège-Garonne organise des rencontres techniques tout au long de l'année où des agriculteurs expliquent leur expérience à d'autres producteurs ou futurs producteurs. C'est ainsi que le 12 janvier 2022, Auguste Schonenberger nous a ouvert les portes de sa pépinière d'arbres fruitiers à Esplas-de-Sérou (09), pour partager avec douze stagiaires, ses connaissances acquises pendant huit ans. Cette journée était la première d'un cycle de six rencontres qui permettront de découvrir la vie d'une pépinière pendant un an. Au cours de la matinée, Auguste a présenté la mise en place du projet agricole et les cycles du végétal. L'après-midi sur le terrain, les stagiaires ont habillé les portes greffes.



La mise en place du projet agricole

Le choix de la parcelle

En France, les terroirs les plus adaptés aux pépinières sont les terres limoneuses du Vaucluse et de la région d'Angers. En effet, la texture du sol doit être légère et sans cailloux, pour déterrer les arbres sans abîmer les racines et les outils. D'autre part, la présence de l'eau en quantité illimitée est indispensable. Il faut donc essayer de retrouver ces conditions dans notre territoire...

Pour se protéger des cervidés et des blaireaux, il est nécessaire de poser une clôture de deux mètres de hauteur (grillage à mouton avec piquets d'acacia) et ajouter un gros fil électrique en bas contre les sangliers. Si le terrain est pentu des haies derrière la

clôture peuvent être plantées contre les sauts des cervidés. En revanche, la présence d'une clôture empêche également les renards d'entrer, or ils sont prédateurs des campagnols (ravageurs créant des dégâts importants dans la pépinière), il est donc possible de laisser quelques trous.

Le terrain doit être accessible et mécanisable pour éviter l'épuisement au travail au bout de quelques années. Il doit également être bien exposé, pour éviter l'humidité stagnante et donc le développement de maladies et les gelées trop tardives. Par exemple, la pépinière d'Auguste est exposée Sud-Ouest. Il faut éviter les terrains exposés plein Est, où le soleil chauffe rapidement le matin et peut créer des chocs thermiques lors de gelées tardives. Il faut bannir également les couloirs de grêle, en se renseignant auprès des anciens du village.

L'environnement socio-économique

Avant de se lancer dans la création de sa propre pépinière, il est indispensable de se former, de s'intégrer dans les réseaux et d'échanger avec les pépiniéristes locaux.

Il est nécessaire de réaliser une étude de marché locale, pour savoir sur quel territoire on va se positionner et de quelle manière : quelle gamme de produits... puis écrire son business plan.

Il faut ensuite s'inscrire auprès de la DRAAF Occitanie pour demander le Passeport phytosanitaire, qui est obligatoire et qui permet d'éviter d'essaimer des arbres malades.

Les cycles du végétal au sein de la pépinière

Ici sont relatées en détail les différentes étapes : La première année, c'est le porte-greffe qui pousse et la seconde le greffon.

La première année à la pépinière : la vie du porte-greffe

La première étape pour la mise en place d'une pépinière est l'ouverture de la parcelle.

En août-septembre, commander les porte-greffes. La demande actuelle en porte-greffes est plus importante que l'offre ; alors il est possible d'acheter des plants conventionnels et de demander une dérogation auprès de son organisme certificateur.

De novembre à février, travailler le sol jusqu'à obtenir une structure grumeleuse puis amender. Le sol sera travaillé tous les deux ans et l'idéal est d'avoir trois terrains pour les rotations.

Itinéraire d'Auguste : déterrage des arbres, sous-solage à 40 cm, amendement (fumier de chèvre composté du voisin), fraises au motoculteur d'une puissance de 10 chevaux.

En décembre-janvier (mars au plus tard) : réceptionner les plants et les habiller.

L'objectif est que la croissance du porte-greffe soit rapide pour qu'il soit suffisamment en sève en août pour le greffage. Il est nécessaire de recouper les racines pour éviter qu'elles ne se plient lors de la plantation. Lorsque l'on taille les racines, il faut également tailler la partie aérienne (laisser 20 à 25 cm) pour équilibrer le végétal.



Auguste montre comment tailler les racines puis chaque stagiaire pratique

En février-mars, planter les porte-greffes et bien arroser pour favoriser la reprise. Planter en ligne et en suivant un cordeau. Cela permettra le désherbage avec des outils.

Remarque : l'idéal serait de planter les porte-greffes en novembre mais ce n'est pas possible car c'est la période à laquelle les fournisseurs les déterrent. A partir de mi-février, les racines se développent fortement.

Distances à la pépinière d'Auguste (peu de place) : entre deux rangées : 90 à 120 cm et entre deux arbres : 20 à 35 cm. 35 cm en terrain poussant, pour que la ramure puisse se déployer.

Sur son nouveau terrain plat : distance entre deux rangées : 150 cm pour passer avec le micro-tracteur.

Pour la plantation, un sillon est creusé avec la houe maraîchère. Puis avec la main, un trou est approfondi, le porte-greffe praliné* est posé, de la terre est ramenée sur les côtés et tassée avec quatre doigts.



Houe avec guidon déportable sur le côté pour passer près des arbres lors du désherbage + soc

L'irrigation est très importante pour éviter le stress hydrique auquel les arbres sont très sensibles et qui impacte tout le reste de leur vie. Il est conseillé et indispensable de planter quand le sol est ressuyé puis d'arroser jusqu'à obtenir une boue. Les racines des espèces classiques (pommiers...) ne craignent pas les gelées.

Une fois la plantation réalisée, il faut accompagner les porte-greffes. Cela implique de gérer l'enherbement, il ne doit pas y avoir d'herbe dans un diamètre de 20 cm autour du porte greffe. Pour cela, biner régulièrement les adventices lorsqu'elles sont au stade jeunes plantules. Irriguer régulièrement et ébourgeonner. L'objectif est d'arriver à un seul axe droit, qui sera un tronc de 20 cm de hauteur en août, pour le greffage. Au départ, garder deux yeux.

En avril, les deux yeux se sont développés et ont atteint 10 cm de hauteur. A ce moment-là, en sélectionner un seul.

En juin, les porte-greffes doivent mesurer 1,20 m.

En juillet, bien arroser les porte greffes afin de les faire monter en sève et rendre ainsi possible la greffe un mois plus tard.

Au 1^{er} août, le plan de greffage doit être terminé, il s'agit d'avoir précisé le nombre de porte-greffes et de variétés.

Préparer les porte-greffes à la greffe en écusson, c'est-à-dire vérifier qu'il ne reste pas de branches, pour avoir un tronc bien lisse.

Plus tôt une espèce met la feuille, plus tôt l'arbre redescend en sève. Sachant cela, organiser l'ordre des espèces à greffer.

Le greffage est fait en août car la tige doit être suffisamment ligneuse pour prélever le bourgeon. Si on commence trop tôt, la tige est trop en sève et donc « explose ». Au contraire, si on le fait trop tard, le porte-greffe n'aura plus assez de sève et l'écorce ne se décollera pas correctement. Pour vérifier que c'est le moment le plus opportun, dessiner un T et observer si c'est trop fluide, correct ou trop ligneux.

Parmi les espèces les plus précoces et dont le greffage doit être fait en août, on trouve le poirier, le nashi, le cognassier, le cerisier, puis le prunier, l'abricotier et on arrive mi-septembre pour le pommier et le pêcher.

La méthode de la greffe en écusson utilise deux fois moins de greffons car on en met un seul, contrairement à la greffe à l'anglaise qui est pratiquée au printemps. Notons que la greffe à l'anglaise peut rattraper une greffe qui n'aurait pas pris en août.

Deux semaines après le greffage, vérifier que les ligatures tiennent. Si ce n'est pas le cas, rattraper le travail ou regreffer si l'arbre était trop en sève.

Une fois tous les greffages réalisés, continuer de biner et observer la culture. Il s'agit de vérifier l'état sanitaire des porte-greffes, surveiller la présence de maladies et ravageurs. En effet, l'importation de porte-greffes amène des maladies et des acariens et les rotations sont très importantes pour couper leurs cycles.

Les maladies les plus courantes en pépinière fruitière sont la Moniliose (due à un champignon), l'Anthracnose sur cerisiers, la cloque sur pêchers (d'avril à juin) et la tavelure sur fruits à pépins. Les principaux ravageurs sont les campagnols, les pucerons qui arrivent en avril, la cicadelle bubale ou cérèse buffle, l'acarien Phytotope du poirier et le charançon Rhynchite coupe-bourgeon. L'adulte mesure 1,5 cm de long. D'avril à juin, la femelle pond dans la tige puis la larve descend. L'arbre fait alors une crosse, comme s'il était fané, il devient marron puis noir. Une mesure curative est de couper avec le sécateur en dessous de la crosse, pour arrêter la descente de la larve et ensuite brûler les déchets.

La seconde année à la pépinière : la vie du greffon

Aller vérifier dans le champ si les yeux ont pris. Si c'est bien le cas, couper à 10/15 cm au-dessus de la greffe, ce qui va permettre de tuteur le bourgeon qui démarre.

Si la greffe n'a pas pris, ne pas couper et ensuite voir ce qu'il faudra regreffer en février/mars, il y a deux mois pour rattraper le travail.

Sélectionner un axe (bourgeon).

D'avril à juin, tuteur l'axe, pour se rapprocher de la verticalité, avec la pince (voir photo) et beaucoup de douceur car ce jeune arbre est fragile, il mesure une dizaine de centimètres.



Pince pour tuteur le greffon

Jusqu'à juin, ébourgeonner le porte-greffe à la main. Cette opération est importante car elle assure la réussite de la greffe. Gérer l'enherbement, pailler et vérifier l'état sanitaire.

En août et septembre, contrôler visuellement la forme des arbres.

En septembre, réaliser l'état des stocks en comptant les greffes qui ont pris et prendre les commandes des clients.

Mi-octobre, étiqueter avec le nom des variétés et effeuiller les jeunes arbres avec le sécateur, car ils sont vigoureux, en laissant le pétiole qui séchera.

A partir du 1^{er} novembre, commencer à déterrer les arbres et les ranger en jauge, en extérieur côté Nord pour éviter le dessèchement, dans du sable.



Permet de déterrer les jeunes arbres en coupant un bloc de terre tout autour

En janvier, en lune montante, récolter les greffons dans un verger conservatoire. Les entourer d'un torchon humide (mais pas trop, sinon risque de moisissures) et les mettre dans un sac poubelle, à la verticale dans un frigo à 3°C.

Recette du pralin * :

- Moitié bouse de vache fraîche (contient des hormones de croissance) + moitié terre (argileuse si possible)
- Ajouter de l'eau jusqu'à obtenir une texture proche de la pâte à crêpe

Peuvent être ajoutés : des E.M**, du petit lait en remplacement de l'eau, de la poudre de basalte

Livres recommandés :

« De la taille à la conduite des arbres fruitiers » Jean-Marie LESPINASSE et Evelyne LETERME

« Comment greffer vos arbres » Pierre MICHARD

** « Les Micro-organismes Efficaces au quotidien » Anne LORCH

Delphine Da Costa,
relecture Auguste Schonenberger

AGENDA

CONCEPTION DE VERGER ADAPTÉ
AUX ÉVOLUTIONS CLIMATIQUES

Alzen
Jeudi 19 mai 2022

EBOURGEONNAGE ET TUTEURAGE
EN PÉPINIÈRE FRUITIÈRE

Mas d'Azil
Mercredi 4 mai 2022

GRANDES CULTURES ET FOURRAGES

Quel(s) mélange(s) de couvert végétal pour se passer de la féverole ?

Pourquoi se passer de la féverole ?

La féverole est une des légumineuses les plus cultivées en France, que ce soit en culture principale ou en couvert végétal et que ce soit en système biologique ou conventionnel. Malgré ses nombreux atouts agronomiques, sa forte présence, aussi bien dans un même paysage que dans une rotation, génère des inquiétudes, notamment sur l'apparition de plus en plus fréquente de maladies.

Pour s'en prémunir, les membres du GIEE Couverts Végétaux, qu'accompagne Bio Ariège-Garonne, ont souhaité anticiper ces risques sanitaires et identifier des mélanges performants sans féverole.

Pour y parvenir, le collectif est accompagné par un ensemble de partenaires techniques : INRAE, Plateforme Agroécologie d'Auzeville et CREABio. Lors du dernier comité de pilotage de juin 2021, plusieurs mélanges d'espèces et variétés ont été sélectionnés pour être testés comme couverts sur l'hiver 2021-22.

Visite des essais

Pendant la saison hivernale, plusieurs rencontres sont organisées pour visiter les essais chez les membres du collectif, voir les essais de la plateforme agroécologie d'Auzeville ou découvrir de nouvelles pratiques chez des producteurs extérieurs au groupe.

Le 7 février dernier, c'est au Lherm, chez Thibaut Fabre, que le groupe s'est réuni.

La ferme de Thibaut Fabre

Thibaut est installé sur près de 190 ha, sur des sols de type boulbène, depuis 2013. La ferme est en bio depuis 4 ans. La moitié de l'assolement est conduit en sec, l'autre en irrigué. Depuis 7 ans, il met en place des couverts végétaux, essentiellement d'hiver et réalise régulièrement des essais de mélanges.

Dispositif expérimental

Des mélanges à base de moutarde blanche et phacélie ont été retenus pour cette année.

La modalité M1, avec la féverole, constitue le témoin.

Les modalités M2 et M3, sont les mélanges avec Vesce, où deux variétés différentes sont testées.

Enfin, modalités M4 et M5, sont les mélanges avec du trèfle d'Alexandrie, où deux variétés sont également testées.



| | Moutarde blanche | Phacélie | Féverole | Vesce | Trèfle alexandrie |
|-----------|---------------------|------------------|-------------------|--|----------------------|
| M1 | Architect 4kg/ha | Natra 3 kg/ha | Axel 150 kg/ha | | |
| M2 | Architect 4kg/ha | Natra 3 kg/ha | | Gravesa (v. commune hiver) 12 kg/ha | |
| M3 | Architect 4kg/ha | Natra 3 kg/ha | | Goliath (v. velue) 12 kg/ha | |
| M4 | Architect 4kg/ha | Natra 3 kg/ha | | | Tigri 10 kg/ha |
| M5 | Architect 4kg/ha | Natra 3 kg/ha | | | Akenaton 10 kg/ha |

Itinéraire technique

Blé tendre meunier (480gr/m²)
+ féverole (12gr/m²)

03/07/2021
Récolte

12/07/2021
Cultivateur à 15 cm

13/08/2021
Chisel à 10 cm
avec ailettes

Essai couverts

27/09/2021
Semis du couvert
au combiné rotatif

Après ce couvert,
il est prévu d'implanter du soja.

Observations

Modalité 1 : Moutarde + Phacélie + Féverole

La variété Axel a été choisie car productive. Cependant elle est sensible aux maladies, ce qui s'est vérifié sur l'essai avec une forte présence de Botrytis, Anthracnose et de Rouille. Mi-janvier, toutes les féveroles étaient mortes.

La moutarde et la féverole se sont concurrencées pour l'accès à la lumière.

Le mélange aurait pu être satisfaisant pour un objectif de destruction précoce. A noter qu'il s'est avéré peu concurrentiel des adventices : matricaires, mourons, véroniques.



Modalité 2 : Moutarde + Phacélie + Vesce (Gravesa)

La vesce s'est bien développée parmi les autres espèces mais est malade. Il est possible que la proximité de la modalité 1 (avec la féverole) ait pu avoir une incidence sur la vesce, car rappelons que celle-ci fait elle aussi partie de la famille des Fabacées.

La levée est irrégulière, dans la modalité, selon les espèces. Cela renforce l'intérêt de semer des mélanges. Là où il y a moins de moutarde, il y a davantage de phacélie.

Visuellement, la biomasse est conséquente mais pas suffisamment couvrante pour freiner les adventices (présence de matricaires et mourons, mais moins que dans la modalité 1). Par contre, contrairement à la modalité 1, pas d'observation de véronique.



Modalité 3 : Moutarde + Phacélie + Vesce (Goliath)

Tout comme pour la modalité 2, on observe une belle biomasse avec une vesce qui couvre mieux le sol avec un développement rampant. Le mélange concurrence très bien les adventices. Modalité qui s'en sort le mieux.



Modalité 4 : Moutarde + Phacélie + Trèfle (Nitri)

Modalité où le trèfle est bien sorti mais est peu développé laissant de la place aux adventices. On observe une meilleure concurrence aux adventices qu'avec la féverole mais moins bonne qu'avec l'autre variété de trèfle.



Modalité 5 : Moutarde + Phacélie + Trèfle (Akenaton)

Modalité plus intéressante que la précédente, avec une belle expression du trèfle et une bonne concurrence aux adventices, même si la modalité 3 reste devant. La phacélie est un peu plus présente que dans la modalité avec féverole. Il est possible que malgré une bonne implantation, ce mélange n'ait pas pu exprimer tout son potentiel.



Résultats intermédiaires

Le développement de la moutarde est décevant dans les modalités avec vesce et trèfle d'Alexandrie. La floraison de la moutarde est arrivée plus précocement qu'attendu (mi-décembre), entraînant un arrêt de la croissance et donc de la production de biomasse.

Performance au 07/02/22 :

M3 > M5 > M4 > M2 > M1

Possible effet année pour :

- La féverole : variété Axel sensible aux maladies et touchée cette année mais d'autres variétés de féverole sont aussi touchées dans le secteur
- La phacélie : variété Natra déjà testée 3 ans de suite sur la ferme. 1ère année où elle est aussi concurrencée par les autres espèces du mélange

Ces résultats intermédiaires seront à croiser avec les observations post-destruction et avec les résultats des autres sites de test de ces mélanges.

Et après ?

Au 7 février 2022, la moutarde était déjà en fleur. Pour éviter la grenaison et donner un second souffle aux autres espèces, la moutarde a été broyée au 11 février à 15 cm de hauteur. Une première mesure de biomasse a été réalisée juste avant.

Avant destruction fin mars/début avril, une nouvelle mesure de biomasse sera effectuée pour observer la dynamique de croissance des autres espèces.

Si le sujet vous intéresse, vous pouvez consulter www.bio-ariege-garonne.fr où sont disponibles les dates des prochaines rencontres et les comptes-rendus de celles passées. Vous pouvez aussi contacter l'animatrice Alexia GARRIDO au 06 34 08 21 57. L'agenda des prochaines rencontres est aussi disponible ci-dessous.

Alexia Garrido



Nos publications :

Retrouvez le **Nouveau règlement bio 2022** et autres documents supports sur notre site www.bio-ariege-garonne.fr

> Produire Bio > Accompagnement technique > Grandes Cultures

Pour vous tenir informés des actualités « grandes cultures », abonnez-vous à notre newsletter sur notre site sur la page Produire Bio > Accompagnement technique > Grandes Cultures > Discussions et entraide entre producteurs.

Thés de compost oxygénés : de quoi booster vos cultures

De nouvelles pratiques, prometteuses et peu coûteuses, se développent dans les campagnes : application, sur les semences et/ou les cultures, de solutions à base de thés de compost oxygénés et des biostimulants. Pourquoi tant d'engouement ?



Principe

L'utilisation de thé de compost et de biostimulants vise à favoriser la vigueur des plantes cultivées ainsi que le développement des bactéries et champignons favorables à leur croissance.

Il a été montré que les céréales cultivées et les graminées tardives poussent dans des sols où le ratio en poids Champignons/Bactéries = 1 (C/B = 1). En parallèle, il a aussi été montré que les adventices (de type dicotylédones) se développent dans des milieux au ratio C/B = 0,1, c'est-à-dire avec 10 fois plus de bactéries en poids que de champignons. L'emploi de thé de compost peut donc se révéler intéressant pour favoriser un ratio C/B = 1 dans un sol où sont cultivées des céréales. *

* Source Docteur Elaine Ingham - soilfoodweb.com

Thé de compost oxygéné (TCO)

Le thé de compost oxygéné est une infusion de compost (soigneusement choisi), réalisée dans une cuve munie d'un bulleur. L'objectif est de récupérer un jus riche en micro-organismes, vivant en milieu aérobie.

Cette préparation, applicable aussi bien sur les graines en enrobage qu'en pulvérisation sur les cultures, peut avoir de multiples actions : améliorer la croissance racinaire, activer la vie biologique du sol, apporter des éléments nutritifs, lutter contre les maladies, améliorer la biodisponibilité en azote, améliorer la résistance aux stress, ... Aussi, il n'existe non pas une mais de nombreuses recettes possibles de TCO en fonction de l'objectif identifié.

Biostimulants

Plusieurs ingrédients complémentaires sont donc souvent ajoutés à la préparation. Les acides humiques et fulviques, issus de la dégradation de la matière organique sont très souvent ajoutés du fait de leurs multiples propriétés : biostimulants racinaires et foliaires, nutriments de choix pour les champignons, améliore la disponibilité et la mobilité des nutriments dans le sol ainsi que la rétention de l'eau...

Des compléments de croissance peuvent également être mobilisés tels que :

- le triacontanol (composé de la luzerne), biostimulant très efficace, riche en azote et en protéine ;
 - les algues marines : riches en vitamines, oligo-éléments et aide à la résistance au gel ;
 - les orties : riches en azote, oligo-éléments et bactéries symbiotiques ;
 - le guano : riche en azote, phosphate et calcium ;
 - la consoude : activateur de vie biologique du sol ;
- etc...

Applications

En enrobage de semences : Les principaux effets recherchés sont un meilleur taux de germination, une levée plus rapide et une meilleure résistance aux bio-agresseurs. Grâce à un démarrage plus vif, la culture va plus rapidement couvrir le sol, développer son système racinaire et ainsi concurrencer les adventices.

En pulvérisation : L'application peut être double et viser aussi bien le sol que les feuilles de la culture. Les effets sont multiples et notamment phytoprotecteurs (induction de défenses, gestion de concurrences ou bio-agressions) et phytostimulants (stimulation du développement de la plante, activateur de la vie biologique du sol, meilleure résistance aux stress, etc.). En fonction des objectifs, il peut y avoir de 1 à 3 applications de TCO au cours d'une culture. Au maximum, une application de TCO coûte 30 €/ha. A titre d'exemple, il a été observé un gain de 10 à 15 % de matière sèche sur un couvert végétal après 1 application de TCO et un gain de 15 à 30 % de MS pour 3 applications de TCO, ce qui rapportait entre 50 et 150 € au paysan, une fois les coûts d'application retirés.

Clés de réussite

Bien qu'à première vue, cela ressemble à de simples recettes de cuisine, la réussite de cette méthode tient au respect de nombreux paramètres.



Tout d'abord la qualité des ingrédients est primordiale et notamment celle du compost. Le lombricompost est prioritairement recommandé.

La qualité de l'eau est un autre élément essentiel. Celle-ci doit être déchlorée. Pour cela, il suffit de faire buller l'eau pendant 2h.

La température à laquelle doit être réalisée la préparation doit être égale ou proche de 20°C, car il s'agit de la température optimale de croissance des micro-organismes que l'on souhaite favoriser pendant ce processus. C'est aussi une température non propice au développement de pathogènes (micro-organismes thermophiles).

Enfin, derniers paramètres majeurs, le temps de préparation et le délai d'application. En fonction des objectifs souhaités, la préparation visera soit à favoriser les bactéries, soit à favoriser les champignons, soit à atteindre un équilibre entre les deux. C'est grâce au temps de préparation que l'on pourra jouer sur ce paramètre :

- 12 h : on favorise les bactéries,
- 24 h : on favorise un ratio C/B=1,
- 36 h : on favorise les champignons.

La composition du thé de compost oxygéné étant en constante évolution, celui-ci doit être appliqué sans délai sur les parcelles. Il est donc important de bien anticiper l'application du TCO pour programmer sa fabrication.

Dynamique sur le territoire

Début février, Jean-Charles Devilliers, paysan bio de Haute-Marne et expérimentateur sur les TCO et l'enrobage de semences, est venu à la rencontre de paysans de Haute-Garonne et d'Ariège pour échanger sur ses savoirs à l'occasion d'une formation de 2 jours.

À la suite de cette rencontre, le groupe va s'équiper et lancer ses premiers essais. Nous organiserons l'hiver prochain une rencontre pour faire le tour des avancées sur chaque ferme, voir les pistes à explorer et permettre à tout autre agriculteur de découvrir la thématique.

Pour toute question n'hésitez pas à contacter l'animatrice grandes cultures (06 34 08 21 57).

Alexia Garrido

AGENDA

VISITE ESSAIS DE COUVERTS VÉGÉTAUX : MÉLANGES SANS FÉVEROLE

Le Falga (31)

Judi 10 mars 2022 – 9h30 -11h30

VISITE ESSAIS DE COUVERTS VÉGÉTAUX : SEIGLE AVANT SEMIS DIRECT DE SOJA

Saint Genest de Contest (81)

Judi 24 mars 2022 – 14h-15h30

RENCONTRES AUTOUR DE LA FABRICATION DE PÂTES

Pamiers (09)

Mercredi 30 mars 2022 – 14h-17h

Intervenants : paysan accueillant et Jean-Jacques MATHIEU

RENCONTRE AUTOUR DE LA FABRICATION D'HUILE

Muret (31)

Entre mi-mars et mi-avril

Intervenant : Jacques ROCA

PLANTES BIO INDICATRICES ET PROFIL DE SOL

Le Fousseret (31)

Mardi 12 avril 2022 – 9h-17h

Intervenante : Cécile CLUZET

RENCONTRE BOUT DE CHAMP AUTOUR DE LA PRODUCTION DE PLEIN CHAMP : exemple de la pomme de terre et de la carotte

Longages (31)

Judi 2 juin 2022 – 14h-17h

ÉLEVAGE

Rencontre régionale sur l'abattage à la ferme

Dans le cadre du plan d'action régional de développement des filières d'élevage bio, **un état des lieux des initiatives d'abattage mobile en Occitanie** a été entrepris en 2021 par les différents groupements bio de la région (GAB 65, Bios du Gers, Bio CIVAM 11, Apaba (12), Bio 46 et Bio Ariège-Garonne en partenariat avec CIVAM 31).

Ce travail a été réalisé pour répondre à 3 objectifs :

- Dresser un état des lieux des dynamiques d'abattage mobile dans la région ;
- Identifier les possibilités, les freins et les leviers de réussite dans le développement de ces projets ;
- Fournir un cadre d'échange et de mutualisation pour réfléchir aux stratégies d'accompagnement et de coopération à l'échelle régionale.

L'état des lieux est disponible sur : <https://bio-ariege-garonne.fr/site/pages/article/informations-filieres>

Afin d'accentuer la dynamique autour de cette thématique, **une rencontre régionale sur l'abattage mobile et à la ferme a été organisée le mardi 8 mars 2022 à Prat Bonrepaux (09160).**



Cette journée a permis de faire se rencontrer les acteurs de la filière viande Bio régionale d'Occitanie et de présenter les dernières avancées sur l'abattage mobile (nationales et régionales) avec de nombreux témoignages.

La matinée a été consacrée à un état de la situation et des connaissances avec :

- Introduction de la journée et présentation des objectifs par Bio Occitanie,
- Présentation d'un état des lieux sur l'abattage en Occitanie par INTERBEV,

- Etat de la réglementation et du réseau d'acteurs par la Confédération Paysanne,
- Présentation de l'étude sur les liens entre le stress des animaux, la qualité de viande et les travaux d'abattage sur site par l'INRAE.

Un repas bio local a été proposé par les « Ateliers de la Liberté », traiteur bio à Saint Girons, puis l'après-midi a été consacré aux témoignages :

- Stéphane Dinart, éleveur dans le Périgord et coprésident du collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme »,
- Le collectif d'éleveurs d'Ariège,
- Le collectif d'éleveurs de l'Hérault.

Pour finir, une table ronde a été orchestrée avec les différents acteurs présents (éleveurs.euses, collectifs, Interbev ; INRAE, ...) et des élus locaux.

Cette rencontre était ouverte à tous, mais les discussions se sont avérées très techniques donc très axées vers les professionnels.

Cependant, le sujet abordant des enjeux sociétaux importants, nous avons saisi l'opportunité pour réaliser une double communication en relayant l'initiative du cinéma « Les Variétés » de Montréjeau (31210) qui a diffusé deux films sur cette thématique le mercredi 9 mars : « La ferme d'Émilie », un court métrage de Nathalie Lay et « Nous la Mangerons », un film d'Elsa Maury.



Les diffusions ont été suivies d'échanges avec l'intervention de professionnels auprès du grand public.

Corinne Amblard

En 2022, notre association vous accompagne pour...

- Valoriser au mieux les ressources naturelles de la ferme : RDV Pâtur'ajuste.
- Comprendre le lien entre la flore des prairies et les pratiques.
- Etudier l'impact du séchage en grange sur la qualité de prairies naturelles.

SYSTÈMES HERBAGERS



- Réaliser un diagnostic de l'équilibre sanitaire de votre troupeau, avec la méthode Panse-Bête.
- Vous inspirer du travail du GIEE pour réduire le recours aux médicaments vermifuges.

SANTÉ DES RUMINANTS



- Faciliter le lien entre éleveurs et opérateurs régionaux de la filière viande bio, vous informer sur les marchés.
- Accompagner l'émergence de groupes pour commercialiser.
- Soutenir les projets d'abattage à la ferme.

FILIÈRES



- Répondre à vos questions sur les critères d'engraissement, la qualité, la découpe, les prix, les opérateurs...

QUALITÉ DES PRODUITS



- Calculer les coûts de production en Ovin viande bio.

OVINS



- Prendre en compte la question des chevreaux en élevage laitier.

CAPRINS



- Vous accompagner sur l'engraissement : choix des animaux, rationnement à l'auge, engraissement en système herbager, sélection des races à l'herbe...

BOVINS



- Accompagner les installations.
- Défendre les spécificités de l'élevage bio plein-air.
- Proposer des formations à la demande.
- Accompagner les mises en conformité réglementaires.

PORCS



- Accompagner les installations (Guide : créer son atelier Avicole Bio).
- Proposer des formations à la demande.
- Accompagner les mises en conformité réglementaires.

VOLAILLES



- Identifier vos préoccupations sur l'évolution climatique.
- Repérer les pratiques novatrices dans vos fermes et les faire connaître.
- Organiser des formations à la demande sur tous les sujets.

INNOVATION ET ADAPTATION



- Vous délivrer les informations en toute transparence : techniques, subventions, démarches, débouchés, vous faire connaître un réseau de pairs...

PASSER EN BIO



- Représenter les intérêts des éleveurs bios dans les instances de décision (INTERBIO, INAO...).
- Promouvoir les spécificités de l'élevage bio de montagne au niveau pyrénéen.

SOUTIEN SYNDICAL



Portrait de ferme : exemple d'un système adapté aux évolutions réglementaires en bovin viande

Si vous avez bien suivi les derniers numéros de la Feuille Bio, ou simplement les bruits de la campagne, vous savez déjà que les changements réglementaires les plus impactants concernent la filière bovine. En obligeant à fournir un accès au pâturage aux bovins en finition, elle remet en cause – ou réhabilite, selon les points de vue – les systèmes dits « traditionnels » de notre territoire. Pour le moment, une partie des éleveurs, ainsi que les metteurs en marché en filière longue, font preuve d'une certaine inquiétude. Comment vont s'adapter les consommateurs aux nouvelles normes sur l'engraissement des bovins bio et à la qualité de la viande proposée ?

Au cours de l'année, nous vous proposons des portraits de fermes bio qui ont construit un système d'élevage déjà conforme au règlement.

Étape chez Sandrine Bonzom et Maxime Dangla, à Betchat



L'élevage de Sandrine Bonzom et son fils Maxime Dangla est constitué d'une cinquantaine d'hectares d'herbages sur les coteaux entre Petites Pyrénées et vallée du Salat. On y trouve deux races : Limousine et Casta, dont Sandrine, présidente de l'association de sauvegarde, est une éleveuse passionnée. La ferme bénéficie d'un parcellaire groupé constitué avant tout de prairies naturelles, de pacages et d'un appoint en prairie temporaire. La surface de fauche s'élève à 25 ha – foin, regain, enrubbanné. Le chargement d'environ 0.6 UGB/ha permet de nourrir le troupeau en autonomie. La ferme ne

produit ni n'achète de céréales. Elle valorise les ressources naturelles par le choix d'un engraissement long à l'herbe : la production de bœufs. La croissance et l'engraissement à l'herbe sur un temps long – jusqu'à 5 ans – génère une croissance sans à-coups et une qualité de viande appréciée des bouchers. Ces bœufs Casta sont valorisés 7 € du kg carcasse.

Outre la production de bœuf, l'élevage contribue à augmenter l'effectif global de la race Casta par la vente de reproducteurs (génisses ou futurs taureaux). Aujourd'hui la race Casta en France est représentée par 400 femelles et 19 taureaux pour l'insémination artificielle. Les Casta de Betchat sont elles aussi inséminées par IA, et ce, directement au pré au moyen d'un râtelier mobile autobloquant.

Si les Casta valorisent les terrains les plus pentus dans des parcs assez grands, les limousines sont menées en pâturage tournant dynamique. 35 paddocks de 35 ares sont clôturés pour le lot des vaches limousines et génisses. Cette surface correspond dans le contexte local à un séjour de 15 UGB pendant 2 jours, en période de pousse. Les vaches de réforme, engraisées à l'herbe elles aussi, sont collectées par UNEBIO au tarif de 5,50 € du kg carcasse. Les veaux broutards limousins restent dans le circuit « classique » de l'export et sont les seuls animaux à ne pas bénéficier d'une filière spécifique.

Troupeau Limousin : 12 mères

- 2 génisses de renouvellement
- 8-10 veaux broutards (export)
- 2 vaches réformées (coop bio)

Troupeau Casta : 10 mères

- Velles : reproductrices (pour élevages casta)
- Veaux : 3-4 castrés/an (futur bœufs) ou vendus pour reproducteurs
- 1-2 vaches réformées (bouchers)

Cécile Cluzet

La contractualisation bovine

La loi EGALIM 2 oblige désormais la rédaction d'un contrat écrit entre l'éleveur et le premier acheteur, pour toutes catégories d'animaux (vaches de réforme finies, broutards, bœufs gras, ...). Ces contrats doivent être établis sur une durée pluriannuelle, avec un prix ajustable et des volumes engagés.

Ces contrats vont engendrer une réaction en cascade sur la filière, modifiant les prix d'achats et de vente au niveau de tous les maillons. La réflexion régionale a débuté en 2021 et nous a permis le repérage des ressentis et analyses de différents acteurs de la filière.

Suite à ce travail, une réunion régionale aura lieu en avril 2022 (date à préciser rapidement) permettant de rassembler les acteurs de la filière dans le but de les éclairer sur le sujet, d'établir le lien des prix de vente avec les prix de revient et, par l'étude d'une expérience réussie, de définir les facteurs de réussite pour la mise en œuvre des contractualisations. Les intervenants extérieurs confirmés sont : Interbev, INRAE, SICABA.

Nous vous tiendrons informés dès que l'organisation de la journée sera finalisée.

De la viande Bio locale en Restauration collective dans l'aire urbaine toulousaine : projets 2022

Comme nous l'expliquions en détail dans la Feuille Bio de décembre 2021, la demande de viande bio en restauration collective sur l'aire urbaine toulousaine est forte mais est actuellement principalement fournie par des entreprises extra départementales n'ayant aucun approvisionnement en viande de la Haute-Garonne ou de l'Ariège.

Une rencontre a été organisée par Bio Ariège-Garonne le 3 décembre 2021 pour échanger sur les possibilités de structurer l'offre en viande bovine bio de ses adhérents afin d'approvisionner ces sites de restauration collective de l'aire urbaine toulousaine. 15 producteurs.rices avaient fait le déplacement.

Marie Sibertin-Blanc (Chargée de mission Restauration collective à

Bio Ariège-Garonne) a présenté le potentiel et le type de d'approvisionnement en viande, résultant de notre accompagnement de nombreux sites de Haute-Garonne.

Un temps a ensuite été consacré à des structures approvisionnant déjà la restauration collective et opérant sur la zone, qui nous ont présenté leur fonctionnement et leur ambition : le réseau Manger Bio, la SCIC Resto Bio, l'association La Source et la plateforme « Produit sur son 31 ».

Le temps d'échanges entre participants a permis de mettre en évidence des actions jugées prioritaires : Améliorer la connaissance du secteur de la restauration collective par les structures de commercialisation et favoriser l'inter-

connaissance de ces structures afin d'envisager des ponts entre elles.

Certains producteurs ont également exprimé leur volonté d'être accompagnés dans une réflexion collective. Afin de progresser vers **la création d'une structure collective de commercialisation**, il va être proposé **dans les prochains mois une rencontre entre producteurs qui s'adressera aux producteurs présents à la rencontre de décembre 2021 mais également à toutes les nouvelles personnes qui souhaitent s'intégrer à ces travaux.**

C'est dans ce sens que travaillera Bio Ariège-Garonne en 2022. N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus et participer.

Corinne Amblard

Vous souhaitez mieux connaître le secteur de la restauration collective ?

Retrouvez notre Newsletter « Tous à table : pour une restauration collective bio et locale » en ligne : www.bio-ariege-garonne.fr > **Consommer Bio** > **La Bio en restauration collective** > **Actualités RHD**

Consultez la fiche « Répondre à un appel d'offre » : www.bio-ariege-garonne.fr > **Produire bio** > **Commercialisations**

Réponse à la devinette :

Qui suis-je ... et où vais-je ?



© J. Feehan
Mises à disposition par J.P. LUMARET (Université Montpellier)



© A.S. Tilly

Vous l'avez reconnu, sur le dos, un bousier : *Euoniticellus fulvus*.

Lorsqu'il n'est pas pris en photo par un scientifique facétieux (ou lorsqu'il n'a pas consommé d'ivermectine ou autre butox), il marche sur ses 6 pattes.

Le bousier, coprophage, arrive sur la bouse fraîche un peu après les mouches. Il commence le travail de fragmentation des bouses et, grâce aux galeries qu'il creuse, ilensemence la bouse avec des spores de champignons et des bactéries du sol. Ce faisant, il amorce la fabrication d'humus. Il entre en compétition avec les mouches, réduisant le nombre de leurs larves.

Et ces petites pépites dorées ? Ce sont des acariens. Accrochés sur le corps du bousier, ils utilisent les transports en commun. Leur nourriture ? Les œufs et jeunes larves de mouches et les nématodes. Nématodes dont font partie... les strongles gastro-digestifs de nos ruminants d'élevage !

Cécile Cluzet

Etat des lieux et prospective de la filière caprine viande

Partout en France, les éleveurs caprins cherchent des alternatives à la dépendance aux engraisseurs pour la vente de leurs chevreaux. Les échanges d'expériences sont importants et pourront permettre d'échafauder des pistes de solutions.

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.

2 journées ont été organisées. La première le 9 décembre 2021 était consacrée aux itinéraires d'engraissement des chevreaux. La 2^{ème} le 20 janvier 2022 s'est penchée sur la valorisation de la viande de chevreaux. Un compte rendu retranscrivant les prin-

cipales données et échanges ainsi que les diaporamas des intervenants sont disponibles auprès de Corinne Amblard sur simple demande.

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 seront enquêtés par téléphone d'ici fin avril grâce à une enquête semi-directive. Nous ne manquerons pas de vous tenir informés des perspectives envisageables et envisagées sur le territoire de l'Ariège et de la Haute-Garonne.

Corinne Amblard

Nouveau référentiel technico économique des élevages qui valorisent la Chèvre des Pyrénées

La chèvre de race pyrénéenne est une chèvre montagnarde à poils longs qui peuplait traditionnellement tout le massif des Pyrénées. Considérée comme pratiquement disparue dans les années 80, la race a connu un renouveau au cours des dernières décennies et les effectifs sont aujourd'hui estimés à environ 5 000 têtes pour un peu plus de 200 éleveurs. Cette race patrimoniale a conservé sa rusticité et son caractère mixte : elle est valorisée pour son lait et pour la viande de chevreaux élevés sous la mère, au sein d'élevages fromagers ou allaitants. Quelle que soit leur orientation et leur production finale, il s'agit de systèmes d'élevage économes, situés en montagne ou dans les zones de piémont, et qui s'appuient sur une forte valorisation du territoire via le pâturage de prairies naturelles, de parcours plus ou moins boisés, voire de zones d'estives.



A destination des éleveurs comme des techniciens et des institutionnels, ce nouveau référentiel technico-économique se veut un support de réflexion sur la valorisation de la race Chèvre des Pyrénées tant pour la production de chevreaux que pour la transformation fromagère. Il s'appuie sur des enquêtes technico-économiques réalisées en 2020 par William Bardonnnet étudiant à Montpellier Sup Agro. Il s'agit d'une description de « cas types » inspirés de plusieurs fermes réelles valorisant des chèvres de race pyrénéenne en systèmes allaitants et fromagers.

Il est possible de se procurer une version numérique directement sur le site de l'association de la chèvre pyrénéenne : <http://www.chevredespyrenees.org> ou des exemplaires papier auprès de l'association (demande par mail asso.chevre.pyr@free.fr ou par téléphone au 09 54 50 96 33).

A noter pour les volaillers :

Une liste d'échange entre éleveurs de volailles a été créée par Bio Ariège-Garonne. Cette liste est composée d'éleveurs mais également d'une vétérinaire, Nathalie Laroche et d'un technicien spécialisé en aviculture bio, Loïc Labidalle (Gabb32). Cet outil vous donne la possibilité d'échanger entre producteurs et professionnels, de partager vos expériences mais également de poser vos questions, problématiques, demandes ou besoins en terme de documents/rencontres...

Pour s'y inscrire : corinne.amblard@bio-occitanie.org

RENCONTRE RÉGIONALE DE L'ABATTAGE À LA FERME**Mardi 8 mars 2022 à Prat-Bonrepaux**

Intervenants : Bio Occitanie, INRAE, INTERBEV, Collectif Quand l'abattoir vient à la ferme, des éleveurs. . .

RENCONTRE PATUR'AJUSTE**Lundi 28 mars 2022 à Terrebasse (31420)**

Intervenante : Sarah MIHOUT (Scopela)

RENCONTRE « PANSE-BÊTE » POUR LA PRÉVENTION SANITAIRE**Lundi 4 avril 2022** (lieu à déterminer)

Intervenante : Nathalie LAROCHE

MÉDECINES ALTERNATIVES EN VOLAILLES**Jeudi 14 avril 2022** (lieu à déterminer)

Intervenante : Dc Nathalie LAROCHE

PROGRESSER EN BOTANIQUE, POUR MIEUX COMPRENDRE SES PRAIRIES**Au choix : à Courtauly** (Aude, proche Mirepoix)

le mardi 26 avril

Ou à La Bastide de Besplas jeudi le 12 mai

Intervenante : Cécile Cluzet

ALIMENTATION EN ÉLEVAGE DE PORCS

Date et lieu à déterminer

Intervenant : Loïc LABIDALLE (GABB 32)

RENCONTRE RÉGIONALE SUR LA CONTRACTUALISATION BOVINE

Jeudi 7 avril à Albi

Intervenants : INTERBEV, INRAE, SICABA.

**Nos publications :****Vidéo sur le plan de biosécurité en élevage de porcs**

Une vidéo a été réalisée de la journée du 14/09/2021 organisée par Bio Ariège-Garonne afin de vous tenir au courant des actualités sur la Peste Porcine Africaine (PPA) ainsi que de tous les points du plan de biosécurité. A la fin de cette vidéo, vous aurez tous les éléments nécessaires pour rédiger votre plan de biosécurité adapté à votre élevage. Cette vidéo est disponible sur simple demande par mail à l'adresse : corinne.amblard@bio-occitanie.org

Vous trouverez plus de détail sur le site internet : <https://bio-ariege-garonne.fr/article/elevage>

État des lieux des pratiques d'abattage mobile en Occitanie réalisé en 2021 par Bio Occitanie

Dans le cadre du plan d'action régional de développement des filières d'élevage bio, un état des lieux des initiatives d'abattage mobile en Occitanie a été entrepris en 2021 par les différents groupements bio de la région (GAB 65, Bios du Gers, Bio CIVAM 11, Apaba (12), Bio 46 et Bio Ariège-Garonne en partenariat avec CIVAM 31).

Ce travail a été réalisé pour répondre à 3 objectifs :

- Dresser un état des lieux des dynamiques d'abattage mobile dans la région ;
- Identifier les possibilités, les freins et les leviers de réussite dans le développement de ces projets ;
- Fournir un cadre d'échange et de mutualisation pour réfléchir aux stratégies d'accompagnement et de coopération à l'échelle régionale.

L'état des lieux est disponible sur : <https://bio-ariege-garonne.fr/article/informations-filieres>

Comment valoriser et différencier la viande bio du Massif des Pyrénées ? Un nouveau regard. . .

En 2021, un diagnostic territorial a été réalisé sur les filières bovines et ovines de l'Est-pyrénéen par BioOccitanie, le Biocivam de l'Aude, Bio Ariège-Garonne et le GAB des Hautes-Pyrénées, en partenariat avec l'INRAE, le CIVAM 66, BLE et le CIVAM Bio Béarn. Etude financée par le Commissariat de Massif.

Le changement de regard apporté par la méthode Reloc' (INRAE) constitue une véritable valeur-ajoutée pour comprendre les enjeux et dynamiques de territoire grâce à sa prise en compte des dimensions sociales et relationnelles. Appliquer cette méthode à une échelle aussi étendue que celle du « massif pyrénéen » était une première, et a conforté les GAB et CIVAM de l'intérêt d'aborder collectivement les problématiques.

Pour en savoir plus, : <https://bio-ariege-garonne.fr/article/informations-filieres>

Nouveau guide « Se diversifier en créant un atelier avicole en Agriculture Bio »

Le guide initié en 2013 a été réédité et augmenté avec les nouveautés au niveau réglementaire, les parcours, la biosécurité et le centre agréé d'emballage d'œufs.

Pour y accéder, il suffit de le demander à : corinne.amblard@bio-occitanie.org

Vous pouvez consulter le sommaire sur : <https://bio-ariege-garonne.fr/article/elevage>



Foire Bio : 23 octobre 2022 à Toulouse

Avant la fusion, ERABLES 31 et le CIVAM Bio 09 organisaient chacun une foire Bio annuelle : « Ariège en Bio » à La Bastide de Sérou et « Garo'Bio » à Toulouse.

Les deux années de crise sanitaire avec leurs contraintes pour l'organisation de foires ont poussé à l'abandon de Garo'Bio en 2020 et 2021 et à la transformation d'Ariège en Bio 2021 en « grand marché », c'est à dire la suppression de la buvette/restauration sur place, de la conférence et des animations culturelles. Cela a aussi amené une perte de motivation des bénévoles et un surcroît de travail pour la salariée et les bénévoles actifs.



Pour 2022, le Conseil d'Administration de Bio Ariège-Garonne a décidé d'organiser une seule foire, **Garo'Bio qui aura lieu le 23 octobre 2022 sur les allées François Verdier à Toulouse.** La foire Ariège en Bio n'aura, elle, pas lieu en 2022. A voir selon les forces vives si nous la relançons en 2023, peut-être en alternant une année sur 2 entre Ariège et Haute-Garonne.

Retenez d'ores et déjà la date de Garo'Bio 2022 !

Nous vous attendons nombreux pour nous aider à organiser cet événement mettant en valeur les productions bio du territoire, les impacts positifs de la Bio sur l'environnement, la biodiversité, la santé à même de répondre aux grands enjeux du climat.

Les inscriptions débiteront en mai 2022, toutes les informations nécessaires seront alors disponibles sur notre site <https://www.bio-ariege-garonne.fr> ou auprès de garobio@bio-occitanie.org

Philippe Assemat



• Bio Ariège-Garonne •
Fusion du CIVAM Bio 09 et d'ERABLES 31

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

Pour joindre l'équipe salariée :

à La Bastide de Sérou : 05 61 64 01 60 – à Frouzins : 05 34 47 13 04

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

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

Anne-Laure ANDREU, coordinatrice, anne-laure.andreu@bio-occitanie.org, 06 25 81 78 21

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

Priscilla VICTOR, comptabilité et administratif, 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)

Contact : bio-ariege-garonne@bio-occitanie.org

Directeur de la publication : Lucie Raymond - Ont participé à la rédaction : Corinne Amblard, Anne-Laure Andreu, Philippe Assemat,

Cécile Cluzet, Delphine Da Costa, Tom Fleurantin, Alexia Garrido, Estelle George, Ludwine Laurette, Constance Malard,

Stanislas Poudou, Magali Ruello, Marie Sibertin-Blanc. Crédit photos : CIVAM Bio 09, ERABLES 31, Frédéric Maligne.

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

Cette Feuille Bio est réalisée grâce au soutien de :

