



**BIO** Ariège -  
Garonne  
Les Bio en 09 et 31



# LA FEUILLE BIO ARIÈGE-GARONNE

mai-juin 2024

## SOMMAIRE

### Communication

- La bio mise à l'honneur page 2
- Les « Rendez-Vous en Terre Bio » page 2
- « Centre de Ressources » bio page 24
- Foire Bio de Brie (09) page 24

### Arboriculture

- Agrumes rustiques page 3
- La tavelure du pommier page 4

### Maraîchage

- DEPHY Ferme 2024 page 6
- Outil Logicoût page 8
- Commercialisation page 8
- Quel outil de gestion et vente en ligne choisir ? page 9

### PPAM

- Rejoignez PPAM BIO D'OC page 10
- Mieux accompagner les projets collectifs page 10
- Un groupe référent PPAM créé page 11

### Grandes cultures et fourrages

- Nouvelle équipe Grandes Cultures chez Bio Ariège-Garonne page 12
- L'agroforesterie : chiche ? page 13
- Macérations et Thés de Compost Oxygénés (TCO) page 15
- Plantes bio-indicatrices page 15
- GIEE « Sols en Transition » page 16
- Conjoncture Grandes Cultures page 16

### Élevage

- Faire naître, élever et sélectionner ses propres volailles de ferme page 17
- L'autonomie alimentaire en bovin viande page 18
- Parasitisme en estive page 18
- Impact du changement climatique et bilan carbone page 19
- Valorisons les toisons page 19

### Projets alimentaires territoriaux

- Restauration collective page 20
- Accessibilité Alimentaire et Sensibilisation page 22

## EDITO

### Crise de la bio, l'Etat prévoit de mettre en place un numéro vert...

En céréales, les surfaces contractualisées en bio ont doublé entre 2017 et 2022 pour atteindre 557 798 hectares en France et près de 2.4 millions d'hectares en Europe\*. Cela pourrait constituer une bonne nouvelle si la demande et la rémunération des producteurs étaient au rendez-vous.

Hélas, la demande atone, les répercussions de la guerre en Ukraine et l'absence de réel soutien à l'agriculture bio (les producteurs attendent toujours les aides du fond d'urgence bio annoncé par le ministre lors du salon de l'agriculture), laissent les céréaliers bio soumis aux fluctuations du marché qui se soucient comme d'une guigne des aménités positives de la bio.

La filière bio dans son ensemble est en difficulté, les céréales en sont un exemple (bien relayé désormais au sein de Bio Ariège-Garonne qui a le plaisir d'accueillir 3 nouveaux administrateurs céréaliers). Mais l'on aurait aussi pu évoquer la viande ou la production laitière, avec des conclusions similaires.

La situation semble appeler une intervention politique d'ampleur et pose une nouvelle fois la question de la rémunération des (bonnes) pratiques.

Depuis le 14 mai, l'assemblée nationale examine la loi d'orientation agricole « projet de loi pour une agriculture souveraine ». Un projet de loi d'orientation agricole représente une occasion rare de transformer de façon profonde les politiques agricoles. Pourtant, à l'heure d'écrire ces lignes, l'agriculture bio n'est pas mentionnée une seule fois dans le texte proposé !

La FNAB craint que la LOA n'atteigne pas ses objectifs de renouvellement de la population agricole et de réponse aux enjeux du changement climatique. L'absence manifeste d'ambition et de reconnaissance pour la bio a conduit la FNAB à proposer une série d'amendements à proposer à nos parlementaires, charge à chaque GAB (dont Bio Ariège-Garonne, en Ariège et Haute Garonne) d'aller les défendre auprès des députés de leurs territoires.

Les conclusions des débats parlementaires devraient nous éclairer sur l'intérêt et la place que nos élus accordent à l'agriculture bio dans les orientations agricoles du pays.

Quelle que soit l'issue des débats, Bio Ariège-Garonne, Bio Occitanie et la FNAB, continueront à porter la voix des paysans bio à tous les niveaux, pour rappeler que l'Agriculture Bio n'est pas un segment de marché mais bien un modèle agricole à même de répondre aux enjeux écologiques, climatiques et sociaux de notre époque. Son développement passe nécessairement par une reconnaissance et une rémunération des services rendus qui dépassent largement le cadre de l'agriculture.

*Jean-Bernard Bournier, Philippe Assemat et Tom Fleurantin,  
administrateurs de Bio Ariège-Garonne.*

\* chiffres de France Agrimer 2023

## Association Bio Ariège-Garonne

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



# COMMUNICATION

## La bio mise à l'honneur ce printemps !

Semaine de la Bio en Occitanie  
8 au 15 juin 2024  
#BIO RÉFLEXE

La 2<sup>e</sup> édition de la Semaine de la Bio en Occitanie se déroulera du 10 au 16 juin 2024 pour promouvoir et mettre en avant les initiatives bio du territoire.

En parallèle, l'Agence Bio porte pour la 25<sup>e</sup> année l'événement « le Printemps Bio », du 22 mai au 21 juin 2024. Cette manifestation met en avant l'ensemble des rencontres et des échanges entre les professionnels de l'agriculture biologique et le grand public pour informer et sensibiliser au mode de production biologique, de consommation, ainsi qu'à l'environnement qui nous entoure.

Une multitude d'animations peuvent être intégrées au calendrier de cet événement : Fermes ouvertes, ateliers pédagogiques, dégustations et ateliers culinaires bio, conférences, formations, repas bio en restauration collective et commerciale... Si vous organisez un tel événement sur cette période, vous pouvez le renseigner vous-même sur l'OpenAgenda de l'Agence Bio pour bénéficier d'une plus grande visibilité.

Intéressé(e)s ? Contactez-nous au 06 27 51 43 72 ou [constance.malard@bio-occitanie.org](mailto:constance.malard@bio-occitanie.org)



## Les « Rendez-Vous en Terre Bio » : faire de la ferme un support de sensibilisation et de plaidoyer en faveur de l'agriculture bio

Face au constat de la méfiance envers la bio de nombreux consommateurs, acheteurs privés ou publics, ainsi que la méconnaissance des pratiques et impacts associés de l'agriculture bio par les élus locaux, 5 structures du réseau FNAB dont Bio Ariège-Garonne proposent de faire de la ferme un outil de sensibilisation auprès de tous publics.

La ferme ouverte agit sur les différentes dimensions de l'environnement alimentaire (valeurs, représentations, accès...) en rendant le discours sur l'agriculture concret, tangible, humain.

La création de ce réseau appelé « Rendez-Vous en Terre Bio » comprendra la formation des producteurs

à l'accueil et au plaidoyer en faveur d'une agriculture biologique, ainsi que l'organisation de visites de ferme par Bio Ariège-Garonne. Ces demi-journées de ferme ouverte comprendront une visite pédagogique avec le producteur/productrice, ainsi qu'un atelier de sensibilisation animé par l'animatrice Bio Ariège-Garonne à travers une animation au contenu plus large : Histoire des évolutions agri-alimentaires, infos nutrition/santé, labels, atelier cuisine ...

L'objectif est de sensibiliser des consommateurs, mais aussi les élus, structures sociales, et professionnels de l'alimentation et de l'agriculture, en lien avec les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) existants.

**De septembre 2024 à mai 2026, 9 visites de fermes sur la Haute-Garonne et l'Ariège seront organisées, avec l'objectif de pouvoir continuer ce type d'action les années suivantes.**

**Ce projet vous intéresse et vous souhaiteriez faire partie des fermes accueillantes ou juste avoir de plus amples informations ? Contactez le 06 27 51 43 72 ou [constance.malard@bio-occitanie.org](mailto:constance.malard@bio-occitanie.org)**

Constance Malard

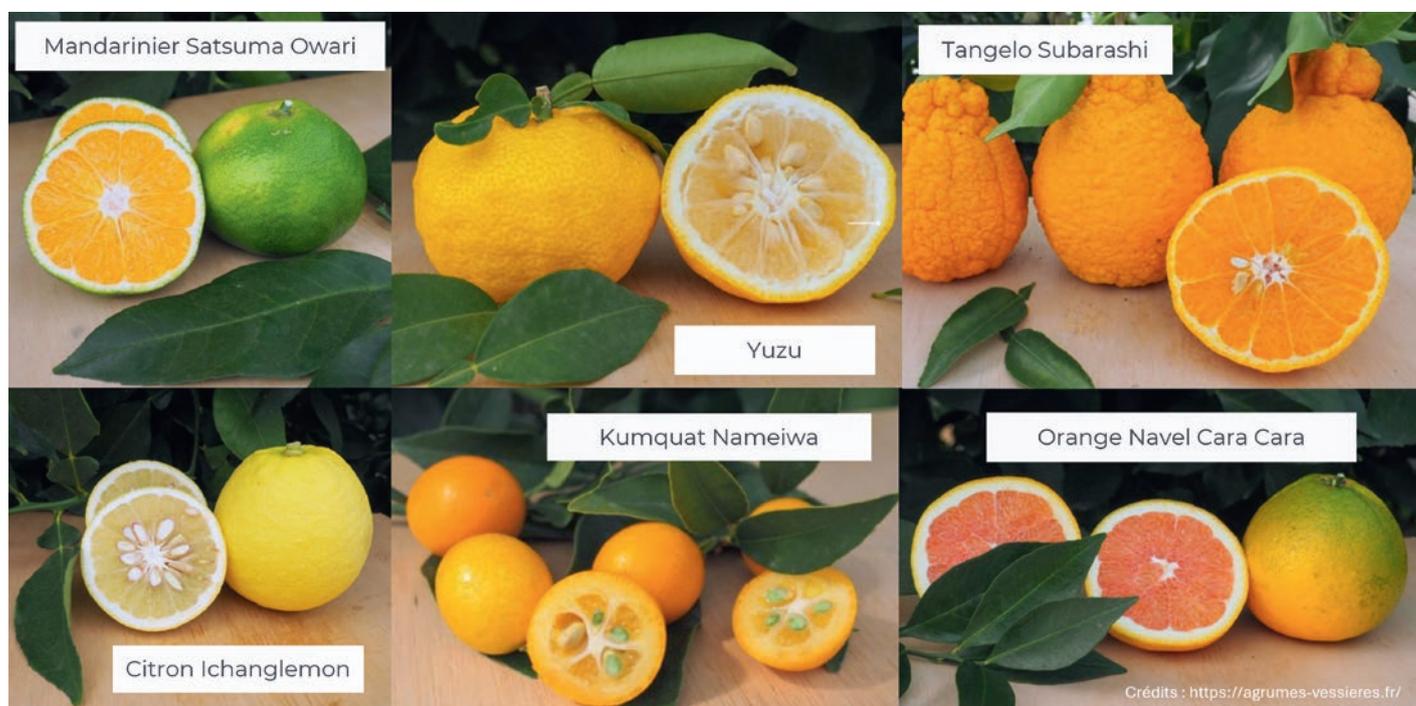


© Patrice NIN

# FRUITS

## Un engouement pour les agrumes rustiques !

Les agrumes rustiques provoquent un réel engouement. Nous avons donc proposé en 2024 deux formations sur la thématique. Le 26 mars avec Olivier Biggio, co-auteur du livre « Agrumes résistant au froid à cultiver en pleine terre » et le 16 mai avec Mathieu Vessières des pépinières Vessières.



Crédits : <https://agrumes-veasieres.fr/>  
© <https://agrumes-veasieres.fr/>

**Les agrumes peuvent être cultivés en pleine terre ou en serre froide presque partout en France** : il existe des variétés adaptées à chaque climat. La rusticité d'un agrume, c'est-à-dire sa résistance au froid dépend de plusieurs paramètres que l'on ne maîtrise pas tous (ex : durée du gel). **Il est donc indispensable de choisir des variétés naturellement résistantes au froid greffées sur un porte-greffe adapté au type de sol, et de varier les portes greffes.**

Les agrumes sont auto-fertiles et fleurissent entre mi-avril et mi-mai.

Variétés recommandées (non exhaustif) : Yuzu, Mandarinier Satsuma (Iwasaki, Myagawa, Okitsu, Owari), Kumquat (Obovat et Nameiwa), Orangers (Navel précoces, Navel cara cara, Oranger des montagnes corses), Citrons (Kabosu, Ichang lemon, Meyer, Citradia 139,

Sudachi), Tangelo (Mandanova, Dekopon, Subarashi, Lowekiwa, Mineola, Seminol).

Type de sol	Porte de greffe recommandé
Sol argileux	Poncirus trifoliata, Citrumello 4475
Sol sableux	Forner Alcaide 5 (FA5) Citrumello 4475 (gourmand en eau)
Sol argilo-calcaire	FA5 C35 (si sous serre)
Sol calcaire	FA5
Sol humifère	Au choix parmi Poncirus trifoliata, FA5, Citrumello 4475, C35

**Il est important de bien étudier son projet d'un point de vue économique et financier (prévisionnel, étude de marché) et de calculer ses prix de**

**revient pour avoir un prix de vente rémunérateur.**

Les 1<sup>ers</sup> fruits, de bouche ou transformés, ne seront vendus que 3 à 4 ans après la plantation.

**La greffe :** il est possible d'acheter des plants déjà greffés ou de greffer soi-même (greffe sur œil, greffe en fente, greffe à l'anglaise compliquée, greffe en incrustation). La greffe se réalise dès mi-février sous serre, et entre mars et juin après la montée de sève si en pleine terre, et doit toujours avoir lieu à 25 cm minimum.

**La conduite :** les 3 premières années sont essentielles pour développer la rusticité de l'agrume.

- **Planter :** dans l'idéal, un an après la mise en pot, tous les 3,5 m, à l'abri du vent, dans un sol au pH 5-7, orientation Sud-Est, dès qu'il n'y a plus de gelée, plutôt sur butte de 20-30 cm en zone humide.
- **Retirer les fleurs et fruits** afin de construire une structure aérienne et racinaire rapidement.
- **Arroser du printemps à l'automne (bassinage le soir pendant l'été) si en extérieur, toute l'année si en serre.** Attention, les agrumes détestent avoir les pieds dans l'eau.

- **Amender de mars à juin et à l'automne si besoin :** engrais verts + fumure + stimulateur racinaire.
- **Limiter l'enherbement** surtout au pied et ne plus travailler la terre car l'agrume a un fort système chevelu racinaire.
- **Tailler :** obligatoire chaque année en production professionnelle entre les dernières gelées et la floraison.
- **Lutter contre les maladies et ravageurs :** observation continue sur toute la vie de l'arbre et tout au long de l'année. Alternier entre "médecine douce" préventive (ex. huile essentielle) et "traitement pompier" en local sur les foyers d'infestation.

**La récolte :** principalement entre octobre et janvier en 1 seul ou plusieurs passages, à la dernière minute : la maturité s'évalue au toucher et au goût. Un des postes les plus coûteux avec la taille.

Pour aller plus loin : *Agrumes résistant au froid à cultiver en pleine terre* d'Olivier BIGGIO et Bertrand LONDEIX et *Agrumes - Edition 2021 revue et augmentée - Comment les choisir et les cultiver facilement* de Bénédicte et Michel BACHÈS.



Eléonore Mahée

## Réduire la dose de cuivre pour lutter contre la tavelure du pommier

En mars dernier, Alex Franc a donné une formation sur les principales maladies et ravageurs dans les vergers, sur sa ferme de Vernou (09700 St Quirc). De nombreuses maladies et ravageurs ont été passés en

revue (tavelure, oïdium, monilia, puceron, carpocapse, zeuzère, tordeuse, mineuse, ...).

Nous vous proposons un zoom sur la tavelure et les moyens de lutter contre.



© Alex Franc

Le champignon de la tavelure du pommier attaque les feuilles et les fruits lors de son cycle :

- Contaminations primaires entre mars et fin mai de la litière du sol vers le végétal lors des épisodes printaniers pluvieux.
- Contaminations secondaires l'été du végétal vers le végétal lors des orages.

Avant de réaliser des traitements, des actions prophylactiques doivent être mises en place :

- Choisir des variétés tolérantes anciennes (Reinettes, Patte de Loup, Court-Pendu ...) ou modernes résistantes (Dalnette, Story, ...).
- Pendant l'hiver : Dégrader la litière mécaniquement ou avec l'aide des animaux.
- Aérer les arbres pendant la taille pour aider au séchage des feuilles pendant les pluies.

- Lutter par des traitements préventifs (les seuls possibles en Bio).

Afin de réduire les quantités de cuivre apportées en traitement classique, un traitement alternatif avec usage de petit lait est possible (500 L d'eau par ha) .

Au final, si les variétés sont bien choisies, la taille correctement réalisée, la litière proprement nettoyée l'hiver, il faudra réaliser entre 1 et 5 traitements au printemps pour avoir une situation saine chaque année et ne pas se laisser envahir par le champignon. Ceci avec une dose de cuivre métal aux alentours des 500 g/ha, bien loin du maximum autorisé de 4 kg/ha/an dans l'UE.

Enfin ces traitements de printemps auront aussi une efficacité contre la Monilia, les chancre, l'oïdium et de nombreuses maladies cryptogamiques.

*Alex Franc et Eléonore Mahée*

	TRAITEMENT CLASSIQUE en bio	TRAITEMENT ALTERNATIF (pratique Alex Franc)
<b>Avant floraison</b> **Mars – Avril**	Bouillie bordelaise (2,5 kg, 500 g cuivre métal) + Soufre (7 kg)	Bouillie bordelaise (500 g à 1 kg 50 à 100 g cuivre métal) + Soufre 2 à 3 kg + Petit lait 20 L/ha
<b>Pendant floraison</b> **Avril**	Bouillie bordelaise (2,5 kg, 500 g cuivre métal) + Soufre (7 kg)	Bouillie Sulfocalcique 10-18 L/ha + Petit lait 10 L/ha (± huile de colza ou huile blanche pour l'effet éclaircissant 2 à 5 L/ha) <i>PAS de cuivre</i>
<b>Après floraison</b> **Avril – Mai**	Bouillie bordelaise (2,5 kg, 500 g cuivre métal) + Soufre (7 kg)	Bicarbonate de Potassium (1 à 2 kg/ha) + Soufre 2 à 3 kg + petit lait 20 L/ha minimum <i>PAS de cuivre</i>



## AGENDA

### INSCRIPTION GRATUITE MAIS OBLIGATOIRE

#### OBSERVATION DES MALADIES ET RAVAGEURS DANS LES VERGERS

4 juin 2024 de 14 h à 17 h - Verger de Vernou, Saint Quirc (09)  
Intervenant : Alex Franc

#### COMMENT CONSTRUIRE UN OUTIL DE GESTION DE L'ENTRAIDE

6 juin 2024 de 14 h à 17 h - La Bastide de Sérrou (09)  
Intervenant : l'Association Hum'Agri

D'autres dates à venir : consultez régulièrement le Fil d'Info Bio, Le Fil Bio « Fruits » et notre site internet [www.bio-ariège-garonne.fr](http://www.bio-ariège-garonne.fr)



### Nos publications :



Retrouvez nos publications et les documentations techniques du Centre de Ressources Documentaires de Bio Occitanie sur [docs.bio-occitanie.org](http://docs.bio-occitanie.org)



# MARAÎCHAGE

## Les actions 2024 du DEPHY Ferme sont lancées

Lors de la réunion bilan fin janvier, les maraîchers ont fait le point sur les actions 2023 et défini les thèmes de travail pour l'année 2024.

Voici la présentation globale des nouveautés. Les détails du travail réalisé sont à retrouver sur la page <https://ecophytopic.fr/dephy/groupe-dephy-maraichage-bio-ariege-garonne>

### Améliorer la fertilité du sol - Savoir lire et interpréter les analyses de sol

Le travail mené en 2022 et 2023 a permis au groupe de monter en compétences sur la gestion de la fertilité du sol. Quatre maraîchers sont maintenant en mesure d'accompagner leurs collègues dans l'analyse et l'interprétation des analyses de sols.

Ainsi, le mardi 5 novembre 2024, deux d'entre eux Thomas Broue et Alban Reveillé, vous accompagneront pour lire et interpréter vos analyses. Le lieu sera défini en fonction des participants.



La période idéale pour prélever les échantillons de sol est le mois de mai, lorsque le sol se réchauffe et n'est pas trop sec, contactez-moi afin que je vous informe des démarches à suivre.

*La vie du sol et la fertilité*

### Essais de répulsif à base d'huile d'oignon contre la mouche de la carotte *Psila rosae*

Pour lutter contre la mouche de la carotte dont la pression augmente au fil des années, les maraîchers du territoire ont l'habitude d'utiliser des filets anti-insectes. Cependant, leur manipulation est contraignante et ils favorisent une ambiance humide propice au développement de maladies cryptogamiques (alternariose et oïdium). Dans l'objectif de trouver une alternative aux



*8 mars 2024, comparaison diffuseur d'huile d'oignon et filets, sous la serre d'Alban Reveillé à Cazères*

filets, des maraîchers du groupe ont voulu tester en 2023 l'huile d'oignon comme répulsif de *Psila rosae*.

Six maraîchers ont installé sur leur parcelle en plein champ et/ou sous abris des diffuseurs *Psila protect* (Andermatt). La pression de la mouche étant forte sur le territoire, les maraîchers ne prennent pas le risque de laisser une parcelle témoin sans aucune protection. Ainsi, l'efficacité du diffuseur seul a été comparée à la modalité diffuseur + filet.

Les résultats obtenus ne sont pas satisfaisants sur l'efficacité du diffuseur seul. Les maraîchers ont alors demandé pour 2024 l'appui des salariés de la société Andermatt pour trouver un protocole efficace et un coût raisonnable pour les parcelles de moins de 1 000 m<sup>2</sup>. La réflexion est en cours, en partenariat avec les groupes DEPHY Ferme des Chambres d'Agriculture de la Haute-Garonne et de Corrèze, de Bio 46 et du GAB 65. Les résultats compilés seront présentés en fin d'hiver.

### Lâchers d'hyménoptère *Trissolcus basalis* pour lutter contre la punaise *Nezara viridula*

Lors de la réalisation des bilans de campagne, les maraîchers ont fait part des attaques de plus en plus fortes de la punaise *Nezara viridula*, notamment sur

aubergines, concombres, poivrons et tomates. Des maraîchers du groupe vont alors mettre en place des essais pour stabiliser la population de ce ravageur préoccupant.

L'hyménoptère *Trissolcus basalis* est le parasitoïde principal des œufs de *Nezara viridula* et les essais 2023 du CIVAM Bio 66 ont montré qu'avec des lâchers de cet auxiliaire, en présence d'une bande fleurie de sarrasin, le nombre de fleurs d'aubergines piquées s'était stabilisé et des effets positifs avaient été relevés sur le nombre de fruits récoltés et leur rendement.

A partir de ces connaissances et de la réalité des fermes, trois maraîchers vont vérifier l'efficacité de cet auxiliaire de culture. Pour cela, ils vont comparer l'évolution de la population de *Nezara viridula* sur des cultures d'été, avec des lâchers de *Trissolcus basalis* et en présence de sarrasin par rapport à la population sur d'autres cultures d'été sans lâchers de l'auxiliaire et sans sarrasin.

Les résultats obtenus seront diffusés lors d'une journée de restitution durant l'hiver.

## Pilotage de l'irrigation

Dans l'objectif d'apporter la quantité d'eau nécessaire et suffisante à une culture phare qu'est la tomate, l'étude à l'aide de sondes tensiométriques se poursuit sur trois nouvelles fermes.

Cette action menée en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de l'Ariège et la société Arc-en-Ciel, vise à augmenter le nombre de données afin de donner des repères à tous les maraîchers du territoire. Ainsi dans les bulletins d'irrigation diffusés chaque semaine en cours de saison, la quantité d'eau apportée sera donnée en Litres/plants et le stade de développement des plants sera noté. En fin de saison, nous connaîtrons la quantité de litres d'eau qui a été utilisée pour

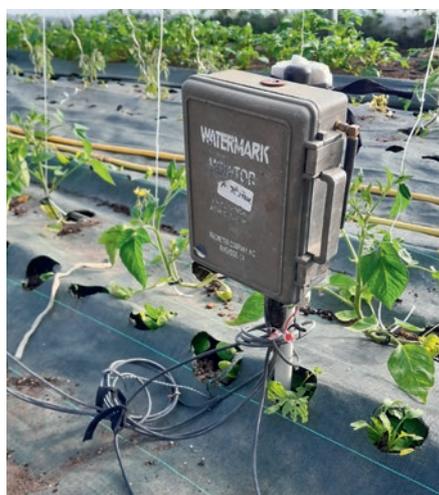
produire un kilogramme de tomates. La fourchette connue au niveau national étant de 20 à 40 litres/Kg, chaque maraîcher pourra se situer, en vue d'affiner sa gestion de l'eau.

Début juillet, une rencontre ouverte à tous les maraîchers sera organisée sur l'une des fermes. Le dispositif de suivi et l'installation du système d'irrigation seront présentés puis les maraîchers échangeront sur leurs pratiques. En fin d'année, une journée de restitution des résultats aura également lieu.

*Delphine Da Costa*



*9 avril 2024, installation des sondes sur les fermes du Buréou à Poucharramet, des Mille Pas à Terrebase et des Jardins de Canabera à la Bastide-de-Besplas.*



*Le boîtier Monitor effectue automatiquement les relevés, ce qui donne une traçabilité complète de la disponibilité de l'eau dans le sol. La fiabilité statistique s'obtient à partir de trois paires de sondes, soit six sondes par parcelle étudiée. Les sondes sont placées par paire dans l'enracinement à 25 cm et 50 cm de profondeur. Pour chaque profondeur, on dispose donc de trois mesures dont on prend la valeur médiane.*

# Optimisez vos coûts logistiques grâce à l'outil Logicoût !

Les coûts associés à la logistique représentent une charge conséquente, de 20 à 30 % du chiffre d'affaires, voire de plus de 50 % pour 2/3 des fermes (Projet OLICO-Seine 2020, 180 enquêtés).

Ces coûts sont cependant souvent négligés : 53 % des producteurs font une estimation erronée du temps passé, la moitié des enquêtés ne calculent pas du tout leur coût logistique et 25 % le font approximativement. 60 % n'intègrent de toute façon pas le coût logistique au prix de vente.

Le 30 janvier 2024, nous avons proposé, aux côtés de Bio46, GAB du Tarn, CivamBio34 et FD Civam30, un webinaire pour rappeler comment prendre en compte tous les aspects de la logistique liés à la commercialisation en circuits courts et présenter, via un cas pratique, l'outil Logicoût, outil de chiffrage et d'aide à la décision.

**Pourquoi évaluer sa logistique ?** Pour mieux intégrer ses coûts logistiques au prix de vente, comparer des scénarios de livraison (en direct en tournée, mutualisé via un grossiste ou entre producteurs), estimer le surcoût du rajout d'un point de livraison sur la tournée, connaître le chiffre d'affaires minimum pour rentabiliser la livraison, fixer ses conditions de livraison et ainsi optimiser ses coûts logistiques !

**Comment fonctionne l'outil Logicoût ?** Facile et rapide d'utilisation, cet outil libre et gratuit, vous

permet en 15 minutes d'estimer les temps passés à la logistique et de les traduire en euros, par type d'activité logistique, et en coûts environnementaux (émissions Gaz à Effets de Serre) et polluants atmosphériques).

Le webinaire est disponible sur [www.youtube.com/watch?v=Q2qorAsgLw8&t=2s](https://www.youtube.com/watch?v=Q2qorAsgLw8&t=2s). L'outil Logicoût est utilisable sur ordinateur et smartphone sur <https://www.logicout.fr/>. Il a déjà été utilisé de nombreuses fois partout en France !

## Vous souhaitez mutualiser vos transports entre acteurs des circuits courts ?

Le RMT Alimentation locale a publié un guide traitant du contexte réglementaire et recensant les pratiques actuelles : à retrouver sur [www.rmt-alimentation-locale.org/publications](http://www.rmt-alimentation-locale.org/publications)



Je suis disponible pour vous accompagner dans l'utilisation de l'outil Logicoût si nécessaire. Contact : [eleonore.mahee@bio-occitanie.org](mailto:eleonore.mahee@bio-occitanie.org), 06 13 01 35 42

*Éléonore Mahée*



## Des soucis de commercialisation, contactez-nous !

Vous avez des soucis de commercialisation ? N'hésitez pas à me contacter pour essayer de trouver ensemble des solutions !

Je suis également disponible pour vous appuyer sur tous vos sujets de commercialisation, aussi bien en vente directe ou circuits courts, vous informer et vous mettre en contact avec des acteurs économiques du territoire et pour organiser des formations répondant à vos besoins.

Éléonore Mahée, [eleonore.mahee@bio-occitanie.org](mailto:eleonore.mahee@bio-occitanie.org), 06 13 01 35 42

# Quel outil de gestion et vente en ligne choisir ?

Beaucoup de sites et outils de vente en ligne, notamment à destination des producteurs, ont vu le jour ces dernières années. Il n'est pas toujours facile de s'y retrouver pour faire le bon choix !

C'est en partant de ce constat que la FNAB et la FRAB AuRA ont réalisé un guide comparatif sur une partie de ces outils de gestion et de vente en ligne (Kuupanda, Socleo, local.bio, NectarGo, La Ruche qui dit oui!, Locavor, Amap, Cagette, CoopCircuits).

Vous y retrouverez une liste des bénéfices et risques liés à l'utilisation de ces outils, un guide pour choisir l'outil adapté à vos besoins, une fiche par outil (prin-

cipe de fonctionnement, fonctionnalités de l'interface producteur, degré d'autonomie, possibilité de vendre en collectif, modes de paiement, modes de communication, coût de l'outil, modalités de résiliation, accompagnement proposé pour être utilisé) et un tableau de synthèse.



Ce guide est à retrouver sur notre site internet [www.bio-ariege-garonne.fr/article/commercialiser-ses-produits](http://www.bio-ariege-garonne.fr/article/commercialiser-ses-produits)

PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS	VENTE EN AUTONOMIE (à la ferme, point relais, livraison...)	GESTION DES VENTES AUX PROFESSIONNELS (magasins, restaurants collectifs...)	VENTE EN COLLECTIF (AMAP, drive, marché...)	PAIEMENT		CONTRAT / ABONNEMENT CLIENT	SYNCHRONISATION DES STOCKS si plusieurs points de vente	COMMUNICATION de la ferme ou du collectif auprès des clients	FACTURATION et BONS DE LIVRAISON
				en espèces, chèques	en ligne (CB)				
KUUPANDA	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✓
LOCAL.BIO	✓	(✓)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SOCLEO	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
NECTARGO	✗	✓	✗	✓	✓	✗	(✓)	✗	✓
LOCAVOR	✗	✗	✓	✗	✗	✗	(✓)	(✓)	✓
LA RUCHE QUI DIT OUI	✗	✗	✓	✗	✓	✗	(✓)	✓	✓
AMAPJ	✗	✗	✓	✓	✗	✓	✗	✗	✗
CAGETTE	✓	✗	✓	✗	✓	✗	✓	✓	✗
COOP CIRCUITS	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✗	(✓)	✗

- Outils de gestion des ventes organisées par la ferme
- Outils de gestion des ventes organisées par un tiers
- Outils mixtes

TOUS CES OUTILS SONT SANS ENGAGEMENT ET UTILISABLES SUR SMARTPHONE.



AGENDA

## INSCRIPTIONS GRATUITES MAIS OBLIGATOIRES

**RENCONTRE « COMMENT CONSTRUIRE UN OUTIL DE GESTION DE L'ENTRAIDE ? »**  
6 juin 2024 - 14h à 17h  
avec l'Association Hum'Agri à La Bastide de Sérou (09)

**RENCONTRE « ÊTRE CAPABLE DE CHOISIR SA DENSITÉ DE SEMIS »**  
24 juin 2024 - 9h30 à 13h  
sur la Ferme de Légumes en Salat à Montsaunès (31)

**RENCONTRE « PILOTER L'IRRIGATION AVEC DES SONDÉS TENSIONNÉTIQUES ET GESTION DE L'EAU »**  
8 juillet 2024 - 9h30 à 13h au Jardin du Buréou à Poucharramet (31)

**Nos publications :**

**Réunion bilan DEPHY Ferme du 30 janvier, actions 2023 et à venir :**  
[\(99\) DEPHY FERME - Forum de la FRAB Midi Pyrénées \(bio-ariege-garonne.fr/forum/viewforum.php?f=128\)](http://(99)DEPHYFERME-Forumde-laFRABMidiPyrénées(bio-ariege-garonne.fr/forum/viewforum.php?f=128))

Retrouvez nos publications et les documentations techniques du Centre de Ressources Documentaires de Bio Occitanie sur [docs.bio-occitanie.org](http://docs.bio-occitanie.org)



# PPAM (PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES)

## Rejoignez PPAM BIO D'OC, la nouvelle organisation des professionnels des PPAM d'Occitanie !



Une nouvelle section dédiée aux Plantes à parfum, aromatiques et médicinales a été créée au sein d'Interbio Occitanie, fin 2023. Nous vous en avons parlé dans la dernière Feuille Bio.

La structure réunit les professionnels de l'amont et l'aval de la filière en Occitanie.

### Les engagements de PPAM Bio d'OC

- Partager des valeurs communes et faciliter les échanges et la transparence afin de permettre les transferts des connaissances entre les adhérents.
- Développer l'agroécologie et faire évoluer les pratiques de productions de ses membres vers la certification Agriculture Biologique.
- Être acteur de partenariats amont / aval, sur les bases du commerce équitable, afin d'assurer un développement durable de la filière PPAM régionale entre les producteurs, les metteurs en marché et les autres opérateurs aval.
- Soutenir les démarches de préservation des ressources naturelles en s'appuyant notamment sur la charte de l'Association Française de Cueilleurs et ce à destination des cueilleurs comme des utilisateurs de produits issus de cueillettes sauvages françaises.



© interbio-occitanie.com

### Comment devenir membre de PPAM Bio d'OC ?

- Entreprise de l'aval : il faut être adhérent à Ocebio, le réseau des entreprises Bio de la région Occitanie.
- Producteur indépendant ou Groupement de producteurs : il faut adhérer à Interbio Occitanie. L'adhésion est à 40 € HT/an si vous êtes adhérent de Bio Ariège-Garonne.

Pour toute demande, vous pouvez contacter : Gérard Deleuze, animateur de PPAM BIO d'OC :

[gerard@sudppamservices.com](mailto:gerard@sudppamservices.com)

## Mieux accompagner les projets collectifs

Eléonore Mahée, animatrice « PPAM-Fruits-Maraichage commercialisation », arrivée début octobre 2023 à Bio Ariège-Garonne renforce ses compétences pour accompagner les projets et démarches collectives.

Elle a ainsi pu suivre une formation proposée par la FNAB sur l'accompagnement à la caractérisation de modèle économique en mars dernier et en suivra une en juin sur l'accompagnement à la structuration juridique.

Si vous souhaitez des précisions sur ces thématiques, n'hésitez pas à contacter Eléonore Mahée, 06 13 01 35 42.

# Un groupe référent PPAM créé et une feuille de route définie pour les prochaines années

Le 9 février et le 1<sup>er</sup> mars derniers ont eu lieu les 2 premières réunions du groupe référent PPAM. Ses membres sont :

- Julien Ait El Mekki, Ferme des 8 Montagnes à La Bastide de Sérou (09) : producteur SIMPLES, plantes sèches.
- Aline Charlot, Les Sauvages à Saint Lizier (09) : pépiniériste.
- Stephen Chong, Ferme du futur Largenté, à Seysses (31) : producteur distillateur, extraits fermentés et hydrolats.
- Lola Kirchner, GAEC des coteaux d'agneaux, à Anan (31) : productrice de plantes installée en GAEC avec un atelier ovin en système transhumant.
- Carine Levy Andres, OMNA, à Rimont (09) : paysanne herboriste distillatrice, gemmothérapie, alcoolatures, plantes séchées, hydrolats et huiles essentielles, macérats huileux.
- Eliane Pietrzkievitz F, Les Essentielles d'ABéliane, à Mirepoix (09) : paysanne SIMPLES, distillation et baumes, élevage de Poneys Dartmoor, apiculture, vergers.
- Michel Thouzery, Plantes et Nomades, à Montferrier (09) : producteur SIMPLES, plantes sèches, distillation, alcoolatures et baumes, éleveur ovin, formateur en phytoaromathérapie au GIE Zone Verte.

Merci pour leur investissement !

Ces échanges ont permis de définir une feuille de route pour les années à venir au regard des priorités identifiées lors de l'enquête menée fin 2023.

- Poursuivre l'accompagnement du développement d'une filière locale de PPAM pour l'élevage et de la démarche de commercialisation en commun de plusieurs producteurs et productrices de PPAM.

- Accompagner 3 nouveaux projets :
  - Relocalisation de la production de plants de PPAM en 09 et 31 dans un contexte de manque de plants produits en local, de mauvaise adaptation de certains plants achetés et de recherche d'autonomie.
  - Développement d'une filière locale de préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP).
  - Promouvoir la qualité des PPAM bio-locales pour faire reconnaître les métiers, valoriser la filière PPAM et renforcer leur commercialisation.
- Suivre et contribuer aux travaux réalisés en région par l'interprofession PPAM Bio d'Oc et au niveau national par la FNAB.
- Organiser des formations et rencontres techniques en lien avec les besoins des producteurs remontés dans l'enquête de février.
- Diffuser un fil d'informations (formations, actualités techniques, réglementaires et commerciales, aides, ...) tous les mois à 2 mois auprès de nos adhérents.

Pour les 3 nouveaux projets identifiés, il est nécessaire de réaliser un état des lieux des besoins, des débouchés et des acteurs en présence (ex : semenciers et pépiniéristes de PPAM, espèces adaptées au territoire, intérêts des producteurs, ...) avant de les lancer. **Ainsi une stagiaire viendra mener des enquêtes cet été auprès des producteurs et acteurs du territoire. Merci d'avance pour vos contributions !**

Si vous avez des remarques ou questions concernant cette feuille de route, contactez Eléonore Mahée [eleonore.mahee@bio-occitanie.org](mailto:eleonore.mahee@bio-occitanie.org), 06 13 01 35 42 ou l'un.e des membres du groupe référent.

*Eléonore Mahée*

## Inscription gratuite mais obligatoire

### RENCONTRE « COMMENT CONSTRUIRE UN OUTIL DE GESTION DE L'ENTRAIDE ? »

6 juin 2024 de 14h à 17h, avec l'Association Hum'Agri.

### Formation VIVEA « PHYSIOLOGIE DE LA SANTÉ - INTÉRÊTS DES PLANTES & DES HUILES ESSENTIELLES FONCTIONNELLES - LEURS UTILISATIONS EN ÉLEVAGE »

2 juillet 2024 de 9h à 17h - La Bastide de Sérou (09)

Intervenant : Philippe Labre, vétérinaire naturothérapeute et fondateur de Gentiana PhytoLabo.

Formation réservée aux producteurs formés et expérimentés en phyto-aromathérapie.

PNPP, Semences et plants locaux, Organisation d'un atelier en plantes sèches, Gestion de la fertilité du sol, visite d'une coopérative ... d'autres dates à venir à partir de l'automne 2024. Infos diffusées via le Fil d'Info Bio, le Fil Bio « Fruits » et notre site internet [www.bio-ariege-garonne.fr](http://www.bio-ariege-garonne.fr)

# GRANDES CULTURES ET FOURRAGES

## « Je passe la main »

Début 2020, je passais les portes d'Erables 31, devenu rapidement Bio Ariège-Garonne, sans avoir idée des jolies surprises que le poste d'animatrice grandes cultures allait me réserver, et tout ça, c'est à vous que je le dois !

Je retiendrai principalement la dynamique montante, au cours de ces 4 années sur les grandes cultures, aussi bien en Haute-Garonne qu'en Ariège. Votre mobilisation et votre investissement n'ont cessé de s'intensifier tout au long de ces années et c'est ce qui a permis le développement de nombreuses actions. En premier lieu, nous pouvons citer les travaux sur les couverts végétaux, avec un premier GIEE créé en 2020 qui a été reconduit l'an passé. Cette nouvelle mouture a vocation à aller plus loin, notamment en s'intéressant à la réduction du travail du sol et à la maîtrise des coûts des couverts.

Vous avez également été force de proposition dans le choix des rencontres techniques et des formations, et vous avez bien fait ! Les formations ont été toujours plus riches en partage d'expériences, conduisant même à la naissance de nouveaux projets, comme c'est le cas

pour les macérations et thés de compost. Alors restez connectés, de nouvelles rencontres arriveront sur le sujet dès novembre prochain !!

Ces belles années, je les dois aussi à une équipe salariée au top, bienveillante et solidaire, ainsi qu'au Conseil d'Administration qui m'a accordé sa confiance et son soutien.

Alors merci à tous pour vos échanges, votre implication et votre sympathie. Je vous souhaite de pouvoir continuer à vous épanouir en tant qu'agriculteur bio, malgré le contexte particulièrement délicat.

Je dépose sereinement mon tablier car je sais que ce début d'année 2024 commence sous les meilleurs auspices avec l'intégration de Gaëtan JIMENEZ, Jean-Christophe LAPASSE et Jean-Bernard BOURNIER, 3 céréaliers au Conseil d'Administration, l'investissement toujours important du groupe référent grandes cultures et l'arrivée de Julie GUGUIN, pleine d'enthousiasme pour poursuivre les actions engagées.

*Alexia Garrido*

## La nouvelle équipe Grandes Cultures chez Bio Ariège-Garonne

C'est avec un grand plaisir que je reprends le poste d'Alexia Garrido en tant qu'Animatrice « Grandes Cultures ».

Avant de rejoindre Bio Ariège-Garonne, j'ai travaillé à l'INRAE



sur les couverts végétaux puis sur les mélanges de variétés en blé tendre. Cela a pris la forme d'études bibliographiques et statistiques, d'enquêtes auprès d'agriculteurs et autres experts et d'ateliers de co-conception.

J'ai déjà pu rencontrer quelques agriculteurs au cours de rencontres et de la campagne de terrain pour des mesures sur les couverts végétaux du groupe GIEE Sols en transition.

J'ai la chance, pour cette prise de poste, d'être accompagnée d'Estelle

Burc, en stage de 6 mois d'école d'ingénieurs jusqu'à mi-août. Elle travaille sur l'efficacité agronomique et économique des couverts végétaux hivernaux et sur le suivi d'expérimentations à la ferme sur les méthodes de destruction. La prochaine Feuille Bio sera l'occasion de vous présenter quelques résultats !

Je compte sur vous pour garder votre mobilisation et votre investissement dans les prochaines rencontres. À bientôt !

*Julie Guguin*

# L'agroforesterie : chiche ?

## De quoi parle-t-on ?

La définition la plus large de l'agroforesterie s'entend comme l'exploitation simultanée d'arbres et de cultures sur une même parcelle agricole. Ainsi, sous ce terme récent, se cachent des pratiques très diverses, parfois très anciennes.

Il est impossible d'être exhaustif tant les combinaisons possibles sont nombreuses :

- vignes/vergers (d'où la pêche de vigne),
- pré/vergers (Normandie et ailleurs),
- café ou cacao ou vanille sous canopée,
- sylvopastoralisme,
- grandes cultures/arbres intraparcellaires,
- bocage.

Oui, tel Monsieur JOURDAIN et sa prose, l'exploitant d'une parcelle bordée de haies est un agroforestier qui s'ignore, surtout si cette haie est exploitée. Comme j'évoquerai peut-être les haies dans un autre article, je précise que mon exposé va maintenant se restreindre à une agroforesterie reposant sur l'intégration des arbres à l'intérieur même des parcelles, sous nos latitudes.

Ces précisions faites, pourquoi l'arbre, autrefois omniprésent dans les systèmes agricoles, a-t-il autant régressé ? Est-il pertinent de l'inclure dans nos agrosystèmes ? Et si oui, comment ? Pour répondre à ces questions, il faut parler des arbres...

## Les arbres, atouts et inconvénients

La régression des systèmes agroforestiers et des arbres intra parcellaires possède, comme souvent, des causes multifactorielles. Toutefois, les deux causes principales sont la mécanisation de l'agriculture et la concurrence des énergies fossiles.

Concernant la mécanisation, pas besoin de faire un dessin, un arbre, ça gêne : les branches qui abîment les cabines et les pots d'échappement, les racines qui se prennent dans les outils, l'herbe voire les ronces qui poussent au pied... Allez, ça dégage !

L'arrivée des énergies fossiles a quant à elle eu un impact sur la valorisation des arbres : leur valeur en tant qu'énergie s'est réduite mais également en tant que matière : plastique, béton, métal, ... ont progressivement remplacé le bois dans bon nombre d'usages. La valeur marchande de l'arbre diminuant... ça dégage !

A cela s'ajoute un inconvénient dans nos agrosystèmes appauvris : la concurrence (pour l'eau, les nutriments, la lumière) avec les cultures dites de rente.



© Gaëtan Jimenez

*Peupliers intraparcellaires en 8 x 17 m plantés il y a 6 ans, à Bérat.*

Si la question se pose de réintégrer l'arbre, c'est qu'il possède par ailleurs beaucoup d'atouts, y compris pour faire face aux problématiques rencontrés par nos productions agricoles modernes :

- réduction de l'érosion,
- infiltration (voire dépollution) de l'eau,
- augmentation de la MOS (Matière Organique des Sols) et de tous ses bénéfiques agronomiques,
- remontée de nutriments situés en profondeur,
- entretien d'un système mycorhizien,
- réduction des amplitudes thermiques (réduction du stress animal... ou végétal),
- captation de CO<sub>2</sub>,
- augmentation de la biodiversité,
- meilleure répartition parcellaire des auxiliaires des cultures,
- amélioration des paysages,
- diversification des productions, ...

C'est non exhaustif mais c'est déjà beaucoup. De plus, la plupart des études menées dans le monde, montrent, en moyenne, une productivité en biomasse des systèmes agroforestiers améliorée de 30 % comparative-ment aux systèmes en culture dissociée.

Si les atouts sociétaux et environnementaux sont à ce jour encore difficilement valorisables (sinon, les paysans bios seraient riches !), les atouts agronomiques, eux, sont particulièrement alléchants, encore



## Macérations et Thés de Compost Oxygénés (TCO) : des outils accessibles pour renforcer la santé des sols et des plantes

Il est tout à fait possible de faire ses propres macérations, elles seront au moins tout aussi performantes que celles du commerce. Chaque plante a des effets spécifiques, ainsi par exemple une macération d'ortie favorisera la croissance et la consoude favorise la vie du sol. Les Thés de Compost Oxygénés demandent un peu plus de technicité. Le principe : des micro-organismes aérobies sont extraits, multipliés, puis brassés activement.

Le 29 février dernier, Philippe HOUDAN est venu animer une formation sur les macérations pour

une petite dizaine d'agriculteurs à Frouzins.

Suite à cela, les plus motivés sont partis à la cueillette d'orties et de consoude. Le faible coût et la facilité de préparation les ont séduits.



La formation sur les Thés de Compost Oxygénés, avec Jean-Charles Devilliers, le 15 février, a aussi motivé un groupe d'agriculteurs.

Nous allons valoriser le travail engagé par ces agriculteurs en suivant 4 fermes cette année : relevé de l'itinéraire technique, de la fabrication et observations terrain pour noter les effets sur les cultures. Un retour vous sera fait prochainement. N'hésitez pas à me contacter si la thématique vous intéresse.

*Julie Guguin*

## Zoom sur les plantes bio-indicatrices

### Cette flore qui nous renseigne sur la santé de nos sols

Les parcelles agricoles représentent des biotopes dits « secondaires » : un milieu artificialisé, créé par l'homme. Elles reproduisent des conditions favorables à certaines espèces qui s'y développent spontanément. Comme un mur recrée un biotope assimilable à une falaise, une parcelle agricole recrée un milieu proche d'une vallée alluviale.

Les plantes bio-indicatrices révèlent des propriétés particulières du sol. Gérard Ducerf, botaniste expert et ancien paysan en agroécologie, a développé une méthode pour diagnostiquer l'état d'un sol à partir de



l'analyse des plantes bioindicatrices. Il est formateur sur le sujet depuis une trentaine d'années.

Cette année, Delphine Suzor et Lionel Jager, tous deux formés par Gérard Ducerf, ont pris le relai de ses formations. Ils sont intervenus auprès de 17 agriculteurs les 21 et 22 mars derniers.

La formation s'est déroulée en partie en en salle où les notions d'évolution des végétaux et de liens entre le sol et les plantes par exemple nous ont été exposés. Nous nous sommes également rendus chez deux des agriculteurs-stagiaires afin de faire de la reconnaissance de plantes pour faire le diagnostic d'une de leur parcelle.

Ces deux journées ont ouvert l'appétit des participants pour la reconnaissance des plantes. Jean-Yves, l'un d'entre nous a partagé ses ressources :

- un lien pour se procurer les clés de détermination de la flore de Haute-Garonne, pertinentes aussi pour l'Ariège : <https://editions-astre-31.e-monsite.com>
- un lien pour télécharger gratuitement la flore des poacées (graminées) de Haute-Garonne : <https://sbocc.fr/publication-par-lionel-belhacene-dune-synthese-sur-les-poaceae-de-haute-garonne/>

Une adventice n'est jamais là par hasard et peut constituer une alliée pour mieux comprendre vos sols.

*Julie Guguin*

## Nouveauté dans le GIEE « Sols en Transition » : désormais, on suit aussi les couverts d'été !

Parmi les 12 agriculteurs du GIEE « Sols en Transition », près de la moitié ont eu le projet de réaliser des couverts estivaux cette année.

Comme pour les couverts hivernaux, la composition d'un couvert estival va dépendre, entre autres choses, de la culture suivante et de ses sols. On retrouvera des espèces comme le tournesol géant, le fenu-grec, le sorgho fourrager, la navette, le radis fourrager ou encore le pois fourrager.

Certains font le choix de semer du trèfle dans les céréales. Le trèfle se développe d'abord peu à cause de la compétition exercée par la céréale. À la récolte de la céréale, le trèfle va pouvoir produire beaucoup de biomasse grâce à l'exposition à la lumière et couvrir le sol.

Cette année, les itinéraires techniques de ces couverts semés chez les agriculteurs du GIEE vont être relevés. Nous ferons ensemble un bilan à la fin de l'année sur la per-

ception qu'ils en ont et leurs envies, en termes d'expérimentations à la ferme, pour l'année prochaine.

Si vous ne faites pas partie du GIEE « Sol en Transition » mais que vous faites des couverts estivaux et que vous souhaitez pouvoir en discuter avec nous, contactez-moi :

[julie.guguin@bio-occitanie.org](mailto:julie.guguin@bio-occitanie.org) ou 06 34 08 21 57.

*Julie Guguin*

## Résumé de la conjoncture Grandes Cultures en bio au 01-01-24

(Commission Grandes Cultures FNAB, données du groupe Intercéréales)

### Céréales

- La collecte est supérieure à l'utilisation des productions en blé tendre et en orge : les stocks s'alourdissent depuis 2 ans.
- La demande en alimentation animale diminue (de 10 %) du fait notamment de la crise porcine.
- Blé tendre : l'utilisation hors déclassé est en baisse de 8 %, les exportations ont diminué de 36 %, les déclassés sont particulièrement importants.

- Maïs : le stock prévisionnel est revenu à peu près à la normale.

### Protéagineux et Oléagineux

- Le marché féverole et pois bio se portent bien, la demande est forte.
- Le soja bio est maintenant compétitif par rapport au soja importé, cependant les inquiétudes augmentent sur les ravageurs.

*Julie Guguin*

AGENDA

### LES PLANTES POUR SOIGNER LES PLANTES

26-27 novembre 2024  
Intervenant : Eric PETIOT

#### A venir :

**RENCONTRE DU GROUPE GIEE SOLS EN TRANSITION**, ouverte à tous, sur le thème des couverts estivaux ou de l'expérimentation à la ferme sur la destruction de couverts : en cours de programmation.

### INSCRIPTION OBLIGATOIRE

#### (RE-)INTRODUCTION DE L'ELEVAGE DANS LES FERMES, COUVERTS VEGETAUX, FARINE A LA FERME, ...

D'autres dates à venir sur l'hiver. Infos diffusées via les newsletters (Fil Bio et Grandes Cultures), notre site internet et sur le nouveau groupe WhatsApp FLASH INFOS Grandes Cultures 09-31 et départements voisins



### Nos publications :



Retrouvez nos publications et les documentations techniques du Centre de Ressources Documentaires de Bio Occitanie sur [docs.bio-occitanie.org](https://docs.bio-occitanie.org)

Restez informés des actualités « Grandes Cultures » : abonnez-vous à notre newsletter en suivant ce lien : <https://urlz.fr/oL4C>

# ÉLEVAGE

## Faire naître, élever et sélectionner ses propres volailles de ferme, un nouveau défi !

Les 11 et 12 mars dernier, 11 producteurs se sont retrouvés grâce à Bio Ariège-Garonne pour acquérir les connaissances nécessaires à la réappropriation de la sélection génétique de leurs volailles. Retour sur ces 2 journées consacrées à l'élevage de ses propres volailles.

La filière avicole est une filière très intégrée. Une des conséquences les plus négatives est que seuls sont disponibles des poussins issus de croisement très limités, marqués par une extrême consanguinité et destinés à

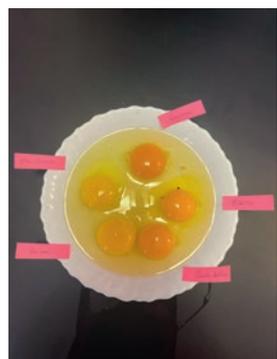
de grands élevages hors sol. Cette filière organisée sur la consanguinité et le court terme produit des volailles fragiles aux maladies d'élevage et génère des risques permanents d'épidémies.

Face à ce constat, il apparaît nécessaire que les éleveurs en Agriculture Biologique soient munis des moyens de produire eux-mêmes les poussins rustiques les mieux adaptés à leur propre élevage.

Les 2 journées organisées en mars ont été rythmées par des apports de connaissances pour permettre aux producteurs de :

- Choisir et sélectionner leurs reproducteurs (comparaison technico-morphologique de différentes races et souches, critères à observer pour sélectionner...);
- Savoir accouper (points à maîtriser, moyens techniques, types de couveuses...);
- Elever leurs poussins pour disposer d'un cheptel résistant et bien adapté à ses besoins de productions et de valorisation.

Ces journées ont été riches en partage d'expériences et de convivialité avec l'intervenant Raoul Jacquin-Porretaz, mais également entre producteurs.



œuf et mirage œuf



Corinne Amblard

## AGENDA

Le programme de l'automne est en cours de constitution, RDV à la rentrée de septembre avec notre nouveau catalogue des rencontres techniques et formations 2024-2025.

### Nos publications :

« **Gérer le parasitisme en collectif et préserver les écosystèmes de montagne** » : Fiche technique rédigée par Bio Ariège-Garonne et 8 partenaires du pastoralisme et de la santé animale.

« **Écornage et cornes en élevage bovin bio** », guide édité par la FNAB, présentant les modalités réglementaires, des recommandations précises pour garantir la réalisation de ce chantier dans de bonnes conditions (bien-être animal, confort de l'éleveur... ) et des retours d'expérience d'éleveurs sur la conduite de vaches à cornes.



Retrouvez nos publications et les documentations techniques du Centre de Ressources Documentaires de Bio Occitanie sur [docs.bio-occitanie.org](https://docs.bio-occitanie.org)

## L'autonomie alimentaire en bovin viande

En partenariat avec le Bio Civam de l'Aude et la Chambre d'Agriculture de l'Aude, Bio Ariège-Garonne a organisé en mars dernier une journée consacrée à l'autonomie en bovin viande. Cette journée s'est déroulée sur deux fermes supports dans le secteur de Mirepoix et a rassemblé 11 éleveurs audois et ariégeois.

Grâce à ces deux fermes, nous avons pu aborder deux axes de l'autonomie alimentaire d'un troupeau. Le premier éleveur a implanté des muriers blancs afin d'acquérir une autonomie fourragère et s'adapter au changement climatique. Le second a installé une fabrique d'aliment fermier afin d'être autonome dans l'engraissement de tous les bovins nés sur la ferme tout au long de l'année.

Autour des présentations de ces fermes et des apports théoriques, les participants ont pu évaluer les possibilités de réalisation dans les situations spécifiques de leurs fermes mais également de leurs besoins.

En parallèle, il a été exposé aux participants des éléments conjoncturels sur la filière viande bovine bio par Bio Ariège-Garonne et les coûts de productions et d'engraissement de l'année 2022 de 3 fermes par la Chambre d'Agriculture de l'Aude.



Cette journée multi-partenariale a permis de réunir des éleveurs de divers horizons mais aux préoccupations identiques face aux enjeux de la filière viande bovine bio actuelle. Les échanges ont été riches, constructifs et porteurs de solutions.

*Corinne Amblard*

## Gestion collective du parasitisme en estive

En 2023, Bio Ariège-Garonne a initié la rédaction d'une fiche sur la gestion du parasitisme chez les élevages transhumants et ses incidences sur les écosystèmes de montagne. Plusieurs partenaires locaux ont participé à la rédaction et relecture de ce document : la Fédération pastorale de l'Ariège, le GDS09, LVD09, le PNR des Pyrénées ariégeoises, la Chambre d'agriculture d'Ariège, Nathalie Laroche (vétérinaire et membre

du GIE Zone verte), Emilie Gusse (vétérinaire, GTV Occitanie) et Alberto Jorda Blanco (vétérinaire). Début 2024, deux réunions riches en échanges avec tous ces partenaires ont donc permis d'aboutir à une fiche de 6 pages.

L'objectif de ce document est de vous informer sur les impacts des traitements antiparasitaires sur les troupeaux et les écosystèmes. L'idée est aussi de vous donner des pistes d'action à mettre en œuvre pour choisir : les animaux sur lesquels effectuer un traitement antiparasitaire, le moment du traitement et les molécules les moins écotoxiques.

Ce document sera distribué par Bio Ariège-Garonne lors de formations et/ou rencontres.

Il est également disponible sur notre site internet <https://www.bio-ariege-garonne.fr/article/elevage>. Si vous souhaitez le recevoir par mail, merci de nous le signaler : [corinne.amblard@bio-occitanie.org](mailto:corinne.amblard@bio-occitanie.org).

Le partenariat avec la Fédération pastorale de l'Ariège se poursuivra en 2024 afin d'identifier des nouvelles thématiques à vous proposer en lien avec le pastoralisme.

*Anahi Peralta-Cruz*

**Gérer le parasitisme en collectif et préserver les écosystèmes de montagne**

Les défis posés par le parasitisme sont complexes en estive. En effet, des troupeaux aux historiques sanitaires différents s'y retrouvent mélangés et sont confrontés à un milieu exigeant où les soins sont difficiles. De plus, plusieurs études ont démontré un impact négatif des traitements antiparasitaires sur les écosystèmes d'altitude. Ce contexte amène à réfléchir sur la stratégie sanitaire à adopter en collectif : quand choisir d'effectuer un traitement ? Sur quels animaux, à quel moment, avec quelles molécules et quels arrière-effets à la descente d'estive ? Pour les pâtres, comment établir une méthode de suivi en accord avec l'ensemble des éleveurs ?

RESPONSABLE DE PUBLICATION : Bio Ariège-Garonne  
PARTENAIRES : Fédération Pastorale 09, GDS 09, LVD 09, PNR Pyrénées Ariégeoises, Chambre d'agriculture 09, Dr Nathalie Laroche (membre du GIE Zone verte et vétérinaire), Dr Emilie Gusse (vétérinaire, GTV Occitanie), Dr Alberto Jorda Blanco (vétérinaire) et vétérinaires de l'Ariège

Bio Ariège-Garonne, GDS, LVD, Ariège, PNR Pyrénées Ariégeoises, Fédération Pastorale 09, GTV Occitanie, EU

# Impact du changement climatique sur l'élevage et bilan carbone de la ferme

Bio Ariège-Garonne a initié un questionnaire ce printemps pour connaître l'impact des changements climatiques sur l'élevage.

Voici un résumé des réponses reçues :

9 éleveurs sur 10 confirment que leur élevage a connu des contraintes liées aux changements climatiques. Parmi les phénomènes les plus cités ayant un impact sur les animaux et les parcelles : les vagues de chaleur, la sécheresse et les fortes précipitations.

Le changement climatique aurait comme impact :

Sur les animaux	Sur l'herbe
Augmentation du taux de mortalité Animaux plus sensibles au parasitisme	Baisse de rendement Diminution de la valeur nutritionnelle

Le pâturage tournant, la plantation d'arbres ainsi que l'installation des points d'abreuvement sont des pratiques qui aident ces éleveurs à limiter les effets du changement climatique.

**Votre élevage a t'il également été confronté à des contraintes liées aux changements climatiques ces dernières années ? quelles pratiques/installations avez-vous mises en place ? Souhaitez-vous communiquer sur le bilan carbone de votre ferme ?**

Sachez qu'il est encore possible de partager vos observations et pratiques pour nous aider à vous proposer des formations et documents techniques adaptés à vos attentes.

**Pour répondre au questionnaire :** <https://forms.gle/egL7yAZk2h4ifT7M9>

Anahi Peralta-Cruz

## Valorisons les toisons !

En partenariat avec le Bio CIVAM de l'Aude, 3 journées ont été consacrées, ce printemps, aux lainiers. De la santé des animaux à la beauté des tissages en passant par la qualité des toisons, voilà le programme qui avait été décidé à la suite des travaux débutés l'année dernière, dans le but de poursuivre la professionnalisation des éleveurs-transformateurs et des transformateurs travaillant en lien avec les éleveurs.

Dans un premier temps, il a été réalisé 2 jours de rencontres consacrés à la conduite de troupeau et les liens avec la qualité de la laine. Le but de ces journées était d'observer les signes sur les animaux afin

d'adapter ses pratiques et obtenir une bonne qualité de laine.

De nombreux facteurs impactent la qualité de la laine : la santé des animaux, l'alimentation, les stades physiologiques, le stress, la sélection des animaux, la météo, l'environnement et la période de tonte.

Une journée s'est déroulée dans l'Aude et l'autre en Ariège avec pour chaque journée une observation des animaux des fermes supports.

Grâce à Nathalie Laroche et Michel Thouzery du GIE Zone verte, les participants ont pu passer en revue les signes observables, les mettre en lien avec les facteurs impactants et envisager les améliorations dans la conduite de troupeau.

Dans un second temps, avec l'expertise d'Olivia Bertrand de Laines Paysannes, la complicité d'Antonin Bernard, tondeur et l'accueil de Louise et Jérémy Laout sur leur ferme, il a été organisé un chantier de tonte participatif pour permettre aux participants de prendre connaissance du type de matériel



et de l'organisation nécessaires au chantier de tonte et au tri, pour ensuite s'approprier les bases du tri de la laine : attrapage et lancée des toisons, évaluation et tri des toisons en fonction de ses objectifs de valorisation.

Encore merci à tous pour vos participations, votre enthousiasme et votre volonté pour faire renaître et reconnaître cette matière noble.

Corinne Amblard





# PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX

## RESTAURATION COLLECTIVE

### Retour sur la journée régionale du réseau AGORES

Bio Occitanie (par l'intermédiaire de Bio Ariège-Garonne et Biocivam 11) a été partenaire de l'organisation de la journée régionale du réseau AGORES (association des responsables de la restauration collective publique territoriale) le 13 mars 2024 à Foix.

Ce rendez-vous a réuni près de 80 personnes d'Ariège et de départements d'Occitanie. Il a permis de mettre

en lumière des dispositifs d'accompagnements déployés par les GABs/CIVAM Bio pour appuyer les collectivités à introduire plus de bio local : les défis « Cuisine à Alimentation Positive » d'Ariège (que vous connaissez déjà !), l'initiative innovante du « Pack Bio Engagé » déployé depuis peu avec la Communauté de Communes du Volvestre et la formation à la découpe de viande pour les cuisiniers des collèges/lycées de l'Aude, proposée par le Bio Civam 11.

Ce rendez-vous a permis de poursuivre la sensibilisation des responsables de cuisine sur les possibilités techniques et financières à déployer de vrais projets partenariaux engagés en bio local, avec au cœur la double réflexion sur la maîtrise du budget d'un côté et la juste rémunération des producteurs de l'autre.

*Magali Ruello et Marie Sibertin-Blanc*

*L'équipe Restauration Hors Domicile de Bio Ariège-Garonne et du Bio Civam 11 (à droite) aux côtés des référents Agores et de la mairie de Foix.*



### Rencontre « Restauration Hors Domicile » pour les structures médico-sociales

Les établissements publics du secteur médico-social n'échappent pas aux mesures des lois EGAlim, « Climat et résilience » et AGECE qui concernent tous les établissements publics. A ce titre, ils sont soumis aux exigences notamment de pourcentages d'approvisionnements en produits durables dont bio et de lutte contre le gaspillage alimentaire. Le niveau d'avancement de ces établissements vis-à-vis des démarches alimentaires durables

demeure variable, notamment du fait d'une conjoncture budgétaire actuellement défavorable, récemment accentuée par l'inflation.

Le chemin vers une alimentation durable est néanmoins accessible. C'est pour le démontrer que le PNR des Pyrénées ariégeoises et le PETR de l'Ariège, en partenariat avec Bio Ariège-Garonne, convie les structures médico-sociales pour partager des solutions concrètes et efficaces pour accroître la part des produits

bio locaux dans leurs menus : seront mis en lumière les EHPAD Couserans-Pyrénées et de Bélesta qui ont réussi leur transition alimentaire et l'expérience de l'APAJH09 de Montégut-Plantaurel, accompagnés par le dispositif défi « Cuisine à Alimentation Positive ».

Cette rencontre aura lieu le **jeudi 13 juin 2024 à l'APAJH de Montégut-Plantaurel (09)**.

*Ludwine Laurette et Magali Ruello*

## Ça bouge en Volvestre...

### Accompagnement de sites de restauration collective



Nous accompagnons en 2023 les deux premières communes du Projet Alimentaire Territorial du Volvestre pour leur projet de restauration collective bio locale : Lavelanet-de-Comminges et Longages. Pour clore ces accompagnements, nous avons présenté début 2024 les (bons) résultats auprès des familles et des équipes enseignantes.

Du côté de Lavelanet-de-Comminges et grâce à la forte implication de la cuisinière et au soutien de l'élue à l'éducation, la commune s'approvisionne désormais auprès de producteurs bio du territoire pour les légumes chaque semaine, la viande (2 services / mois) et des produits laitiers. Les produits bio locaux ont donc fait leur place parmi le reste des achats alimentaires passant de 0 % à 9 % en quelques mois en contenant le budget. Des actions d'éducation alimentaire auprès des enfants en partenariat avec une enseignante et le maraîcher devraient également appuyer cette démarche d'approvisionnements bio locaux.



A Longages, c'est sur le projet de marché de denrées que l'accompagnement s'est porté. Sur les 15 lots proposés, 8 lots ciblaient des produits éligibles par EGAlim dont 4 étaient spécifiques à l'offre bio locale : fruits et légumes, yaourts/fromage blanc/tomme, viande bovine et ovine, volaille. La publication du marché devrait se faire prochainement.

Très rapidement, deux nouvelles communes ont pris la suite pour être accompagnées jusqu'en octobre prochain : la commune de Capens qui est équipée d'une petite cuisine autonome et assure 70 repas par jour, et la commune de Saint-Sulpice-sur-Lèze qui prépare 240 repas par jour. Les diagnostics ont montré que les menus proposent déjà quelques produits bio locaux mais qu'ils pourraient en être un peu plus généreux. A suivre...

### Lancement du « Pack bio engagé »

Le « Pack bio engagé », c'est le « panier AMAP » de la restauration collective ! Il est livré une ou deux fois par semaine selon les établissements sur une base forfaitaire et sans que les cuisiniers n'en connaissent le détail. Sa composition dépend de la disponibilité des produits, selon ce que le territoire propose et sur une base prédéfinie de produits adaptés aux structures de restauration collective : des légumes, des légumineuses, des fruits, des œufs, de la viande, des produits laitiers...

Ce dispositif a été développé et déployé par « C'est bio l'Anjou », un tiers-lieu situé dans le Maine-et-Loire. Dédié à la cuisine et à l'alimentation durable, il réunit différents acteurs de son territoire (éleveurs bio, producteurs, cuisiniers, formateurs...).

Dans le cadre du PAT Volvestre, Bio Ariège-Garonne, accompagné de Manger Bio Occitanie-Pyrénées et des Jardins du Volvestre, expérimente ce dispositif auprès de 3 établissements : le collège et l'école de Montesquieu-Volvestre et l'école de Saint-Sulpice-sur-Lèze. L'expérimentation a débuté par une formation de l'équipe de cuisine de 2 jours par « le Mouvement des Cuisines Nourricières ». Au-delà de la pratique en cuisine, cette formation était l'occasion de faire émerger une vision commune du « bien manger » et réfléchir collectivement à la mise en place d'une dynamique de changement par un projet alimentaire.

Après un travail de sourcing et d'estimation des besoins des 3 sites, nous prévoyons 1 à 2 livraisons sur cette fin d'année scolaire.

*Ludwine Laurette*

## Action à destination de la restauration commerciale avec InterBio Occitanie

68 % des consommateurs se disent en attente de produits biologiques en restauration commerciale, mais le taux d'approvisionnement des établissements plafonne aux alentours de 1 %. Pour mieux comprendre cet écart et surtout tenter d'y remédier, Interbio Occitanie lance une action sur le sujet pour l'année 2024. En partenariat avec Bio Ariège-Garonne et le BioCivam de l'Hérault, cette action va s'articuler autour de 3 axes de travail :

- Une aide au sourcing, avec un annuaire de fournisseurs qui livrent sur les métropoles toulousaine et montpelliéraine ;
- Une expérimentation de livraison sur le marché à Gaillac ;
- Un guide de bonnes pratiques sur la base de retours d'expériences.



Des actions de communication sont à retrouver sur le site <https://www.interbio-occitanie.com/restauration-commerciale/> (en parallèle de la campagne de l'Agence Bio <https://cuisinonsplusbio.fr/> )

Marie Sibertin-Blanc



## ACCESSIBILITE ALIMENTAIRE ET SENSIBILISATION

### Formation sur les enjeux agri-alimentaires auprès des travailleurs sociaux de la métropole toulousaine



© Patrice Nin

Depuis septembre 2023, Bio Ariège-Garonne propose aux collectivités d'animer sur leur territoire un cycle de formation auprès des travailleurs sociaux et bénévoles de l'aide alimentaire autour des problématiques et enjeux de la transition agri-alimentaires. L'objectif de cette formation est d'outiller les personnes régulièrement en contact avec du public et amenées à traiter de sujets en lien avec l'alimentation.

Concrètement, cela passe à travers l'animation d'ateliers de sensibilisation, sur le même format que les « Défis Foyers à Alimentation Positive » animés ces

dernières années par Bio Ariège-Garonne. In fine, l'objectif est d'encourager à plus large échelle la transition des comportements alimentaires à travers des ambassadeurs que sont ces animateurs sociaux.

Sur le premier semestre 2024, 20 salariés de structures sociales diverses (CCAS, Maisons de Quartier, Secours Catholique ...) de la métropole toulousaine suivent cette formation en participant aux 7 ateliers propo-

sés mensuellement. Les thématiques sont diverses : légumineuses, empreinte carbone de l'alimentation, labels et lecture d'étiquettes alimentaires, alimentation de qualité et accessibilité, visite de ferme bio et rencontres avec des acteurs et initiatives de territoires en faveur de l'alimentation durable et accessible au plus grand nombre (Chouette Coop, Bocalenvers...).

*Constance Malard*

## Groupement d'épicerie solidaires : visite de la plateforme de Pamiers

Lors de la réunion de mars du groupe référent « alimentation et territoires » de Bio Ariège-Garonne, nous avons organisé une visite de la plateforme des épicerie sociales et solidaires d'Hérisson Bellor, structure d'insertion basée à Pamiers.

Cet outil, mis en place récemment, vise à faciliter les commandes et la logistique des épicerie sociales et solidaires des secteurs de Foix



*Stockage des légumineuses bio et locales*



*Ensacheuse et laboratoire pour reconditionner céréales, farines et légumineuses, fromages à la coupe.*

et Pamiers. Avec son groupement régional le GESMIP (groupement d'épicerie solidaires en ex Midi-Pyrénées), cette plateforme, associée à celle basée à Launaguet (31), dispose d'une enveloppe dédiée à l'achat de produits bio et locaux. C'est pourquoi elle a démarché Bio Ariège-Garonne pour faciliter le lien avec des producteurs.

Le 14 mars dernier, 3 producteurs administrateurs de Bio Ariège-Garonne étaient donc venus à la rencontre de Philippe Roques, directeur adjoint de la structure afin de faciliter l'interconnaissance entre nos structures et instaurer un cadre de partenariat. Ils ont ensemble commencé à poser les possibilités d'actions pour répondre aux besoins de cet outil qui ouvre des débouchés potentiels pour les producteurs et permet de rendre accessible des produits bio dans ces lieux de solidarité.

La plateforme de Pamiers permet aujourd'hui de stocker et de reconditionner de la marchandise fraîche et sèche. Les produits peuvent ensuite être proposés au détail dans les épicerie sociales et solidaires du réseau.

*Marie Sibertin-Blanc et Magali Ruello*



**Pour rappel, voici les éléments plus détaillés des besoins de la plateforme** (diffusés dans le fil d'info bio de mars 2024) :

Le GESMIP, Groupement d'Épicerie Solidaires en Occitanie, souhaite acheter en direct-producteur des fruits et légumes, produits frais et secs, pâtes, miel. Ces produits vont pouvoir alimenter plus de 30 épicerie solidaires accompagnant plus de 7 000 familles par an.

Sont recherchés :

- légumes en fonction des saisons (hiver/été : Aubergines, courgettes, carottes, courges, oignons, pommes de terre, poireaux).
- fruits (Pommes, poires, raisins, abricots, pêches et petits fruits).
- fromage, beurre, laitages : une centaine de kilo par mois.
- œufs : 2000.
- légumineuses : plusieurs tonnes.

Pour cela, deux plateformes sont à disposition pour faciliter la livraison selon les possibilités des producteurs et productrices (Pamiers et Launaguet).

**Le GESMIP cherche à construire des partenariats sur plusieurs années entre les épicerie solidaires et les producteurs, avec un souci de respect de prix rémunérateurs.**

Contact : Estelle : 06 68 68 77 31

*Pois chiches bio locaux prêts à remplir les rayons des épicerie sociales.*

## Un « Centre de Ressources » bio en ligne !

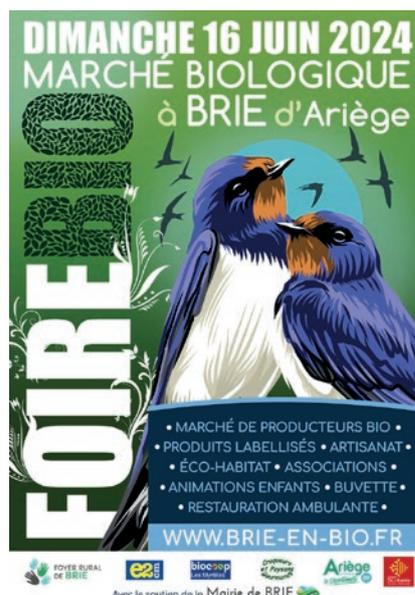
Découvrez la docuthèque en ligne du réseau des Bio en Occitanie regroupant des documents techniques agricoles, des témoignages, des actualités, ... Le Centre de Ressources rassemble près de 1 000 documents, plus de 100 auteurs et plus de 20 ans d'expertise du réseau Bio Occitanie en accès libre et gratuit.

Vous pouvez même recevoir une notification indiquant les nouveaux documents publiés (par thématique ou éditeur).



Rendez-vous sur [docs.bio-occitanie.org](http://docs.bio-occitanie.org)

## Foire Bio de Brie (09)



La foire Bio de Brie revient pour sa 14ème édition le dimanche 16 juin 2024.

Retrouvez plus de 80 stands de produits biologiques et d'artisanat respectueux de l'environnement, avec des ateliers et animations.



### Pensez à adhérer, bulletin ci-joint ou sur [www.bio-ariège-garonne.fr](http://www.bio-ariège-garonne.fr)

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

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

[bio-ariège-garonne@bio-occitanie.org](mailto:bio-ariège-garonne@bio-occitanie.org)

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

Delphine DA COSTA, chargée de mission « Maraîchage », [delphine.da-costa@bio-occitanie.org](mailto:delphine.da-costa@bio-occitanie.org), 06 49 23 24 44

Julie GUGUIN, chargée de mission « Grandes cultures », [julie.guguin@bio-occitanie.org](mailto:julie.guguin@bio-occitanie.org), 06 34 08 21 57

Eléonore MAHÉE, chargée de mission « PPAM, Fruits, Maraîchage-commercialisation », [eleonore.mahee@bio-occitanie.org](mailto:eleonore.mahee@bio-occitanie.org), 06 13 01 35 42

Anahi PERALTA-CRUZ, remplacement de Cécile Cluzet, chargée de mission « Elevage », [cecile.cluzet@bio-occitanie.org](mailto:cecile.cluzet@bio-occitanie.org), 06 11 81 64 95

Ludwine LAURETTE, chargée de mission « Projets Restauration Collective », [ludwine.laurette@bio-occitanie.org](mailto:ludwine.laurette@bio-occitanie.org), 06 13 21 35 69

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

Magali RUELLO, chargée de mission « Projets alimentaires territoriaux », [magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto: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](mailto:marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org), 06 45 35 11 23

Jean-Pierre BROSSET, responsable administratif et financier, [jean.brosset@bio-occitanie.org](mailto:jean.brosset@bio-occitanie.org), 06 25 81 78 21

Estelle GEORGE, directrice, [estelle.george@bio-occitanie.org](mailto:estelle.george@bio-occitanie.org), 06 49 20 47 70

Sandy BENZAIN, comptabilité, [sandy.benzain@bio-occitanie.org](mailto:sandy.benzain@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 : Ismaël Wyon - Ont participé à la rédaction : Corinne Amblard, Philippe Assemat, Jean-Bernard Bournier, Delphine Da Costa, Alex Franc, Tom Fleurantin, Alexia Garrido, Estelle George, Julie Guguin, Gaëtan Jimenez, Ludwine Laurette, Eléonore Mahée, Constance Malard, Anahi Peralta-Cruz, Magali Ruello, Marie Sibertin-Blanc.

Crédit photos : Bio Ariège-Garonne, Alex Franc, Agrumes Vessieres, Interbio Occitanie, Gaëtan Jimenez, Patrice Nim

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

Cette Feuille Bio est réalisée grâce au soutien de :

