

LA FEUILLE BIO ARIÉGEAISE

Lettre d'information du CIVAM Bio 09, Association des agriculteurs biologiques de l'Ariège



Les BIOS d'Ariège - CIVAM Bio 09 – Cottes – 09240 LA BASTIDE-DE-SÉROU – civambio09@bioariego.fr
Bureau de la Bastide-de-Sérou : Tél. 05 61 64 01 60 : Magali Ruello, Corinne Amblard, Cécile Cluzet,
Delphine Da Costa – Bureau de Daumazan (le lundi) : Cécile Cluzet – Tél. : 05 61 67 90 99

N° 34

Décembre 2012

ÉDITORIAL

Presque fini 2012,

Entre la fin du monde et les vœux pour 2013, retour sur ce que l'on nous a promis pour 2012.

6% de SAU bio en 2012 ?

Raté, en fait c'est 6% de SAU en agrocarburant... Probablement une regrettable confusion.

Espérons que le nouveau plan bio 2014-2017 permette de rétablir le bon ordre des choses!

Le plan bio c'est le document directeur qui servira de cadre aux politiques publiques concernant l'agriculture biologique pendant les quatre prochaines années. Il se décline au plan national et régional (2014-2020 pour la région).

Au niveau régional, la rédaction de ce plan doit se faire en concertation avec Interbio, les coopératives, les chambres et la FRAB (qui représente les GABs au niveau régional).

Vendredi 7 décembre un millier d'agriculteurs a défilé dans le centre de Toulouse pour protester contre "l'écologie technocratique" et pour exiger du préfet qu'il «renonce aux règles inapplicables» en matière de protection des sols, de gestion de l'eau et de lutte contre les nitrates. Le président de la FRSEA Midi-Pyrénées a déclaré à l'AFP : «On a déjà beaucoup évolué, on essaie de respecter les mesures administratives, mais il ne faut pas être trop strict».

Pour donner votre avis sur les orientations à donner en matière d'agriculture bio et surtout pour défendre les pratiques des agriculteurs bio en ce qui concerne la protection des sols, la gestion de l'eau et la lutte contre les nitrates, n'hésitez pas à faire entendre votre voix au sein du CIVAM Bio 09 ou de la FRAB.

Meilleurs vœux et bonne année 2013 à toutes et à tous.

Tom Fleurentin



A vos agendas !

L'assemblée générale du CIVAM Bio 09
aura lieu le 26 février dans le Couserans.

Nous vous enverrons une invitation détaillée en début d'année...

SOMMAIRE

RÉGLEMENTATION	2 et 3
INFOS TECHNIQUES	4 et 5
FORMATIONS	5 et 6
ACTUALITÉS DU CIVAM BIO	14 à 16

Bulletins Techniques

BULLETIN TECHNIQUE LÉGUMES

Produire des légumes biologiques locaux pour les marchés du demi-gros et de la restauration collective de l'Ariège et de la Haute-Garonne 7 à 8

Variétés de légumes adaptées à l'Ariège 9

Réunion sur les résultats de l'expérimentation des salades d'automne de plein champ 10 et 11

BULLETIN TECHNIQUE CULTURES/FOURRAGES

Du nouveau sur la bio dans le partenariat CAPLA-CIVAM 12

Retour sur la formation aromathérapie : fabriquer un bloc à lécher à la ferme 12

Les semences de population Un témoignage : la ferme du Cargaut, chez Laurence et Jean-Bernard Bournier 13

Semences fourragères : une souplesse votée au CNAB 13

RÉGLEMENTATION

Règles d'étiquetage des produits Bio

Les règles de l'agriculture biologique sont définies dans les règlements CE n° 834/2007 et n° 889/2008, applicables depuis le 01/01/2009. Auparavant le règlement de référence était le règlement (CEE) n° 2092/91.

En complément, l'INAO a publié le guide d'étiquetage des denrées alimentaires biologiques qui facilite la compréhension des textes.

Les règles d'étiquetage des produits bio sont décrites dans ces règlements.



La mise en place de ces règlements en matière d'étiquetage a été soumise à plusieurs échéances :

Mémento des échéances concernant les étiquetages

- Jusqu'au 01/07/2010 : les règles d'étiquetage du RCEE 2092/91 restaient applicables.
- Produits déjà emballés ET étiquetés avant le 01/07/2010 : écoulement possible des stocks sans délai limite.
- Jusqu'au 01/07/2012 : écoulement possible des stocks d'étiquettes conformes au RCEE 2092/91 et réimpression possible d'étiquettes qui avaient été validées avant le 01/07/2010.
- **A partir du 01/07/2012** : toutes les étiquettes doivent être conformes aux nouveaux règlements RCE 834/2007 et 889/2008.

Dans ce cadre voilà ce que dit la réglementation pour :

- les produits agricoles non transformés,
- les denrées à 95 % et plus composées d'ingrédients d'origine agricoles alimentaires.

	« Produit biologique » ou « Biologique » ou « Bio »	 Logo UE	Le n° de code de l'Organisme Certificateur « certifié par FR BIO xx » ou « FR BIO xx »	 Logo AB	Origine de la production « Agriculture UE » ou « Agriculture France » sous le logo UE	Référence à l'opérateur responsable du produit
Produits préemballés	OBLIGATOIRE (dans la dénomination de vente ou face principale du produit et dans la liste des ingrédients)	OBLIGATOIRE	OBLIGATOIRE	FACULTATIF	OBLIGATOIRE	OBLIGATOIRE
Produits vendus en vrac	FACULTATIF	FACULTATIF	FACULTATIF		FACULTATIF	FACULTATIF

Définitions :

« Les denrées alimentaires non transformées » sont celles qui n'ont subi aucun traitement entraînant un changement substantiel de leur état d'origine. Toutefois, elles peuvent par exemple avoir été divisées, coupées, séparées, tranchées, désossées, hachées, écorchées, épluchées, pelées, moulues, coupées, lavées, parées, surgelées ou congelées, réfrigérées, broyées ou décortiquées, conditionnées ou non. On considère par ailleurs, que les opérations suivantes ne constituent pas une transformation : lavage, nettoyage, procédés thermiques et/ou mécaniques et/ou physiques appropriés ayant pour effet de réduire la teneur en eau.

« Denrée alimentaire préemballée » : l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que

le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification. *Source : Directive 2000/13/CE du PE et du Conseil du 20/03/2000.*

Exemple : Les colis de viande, boîte d'œufs, sac de pomme....

N.B. : Ne sont pas considérées comme préemballées les denrées présentées de la manière suivante :

- fruits et légumes, fruits secs, céréales et graines diverses vendus en libre-service au poids ;
- fruits et légumes mis en vente dans leur emballage ou colis d'origine, ouvert, permettant au client de se servir.

En pratique chez les producteurs

Pour de nombreux produits vendus « préemballés » (carton de vin, boîte d'œufs, caisse de légumes, sac de pommes...) la réglementation est à appliquer (Cf. définition des « produits préemballés »). Voyez en fonction de vos produits et de leurs emballages si vous répondez à ces exigences.

Toutefois pour les colis de viande vendus en direct, la réglementation demande quelques compléments d'information.

En effet auparavant ces réglementations étaient bien appliquées sur chaque pièce de viande composant le colis. Mais dans les prochains mois il faudra que le carton (le colis) réponde aux exigences de la réglementation en matière d'information au consommateur.

Plusieurs ateliers de découpe ont mis en place l'identification réglementaire des colis en collant une étiquette qui répond aux exigences réglementaire (cf étiquette ci contre).

Toutefois chaque producteur est responsable de ses colis. Il est donc nécessaire que chaque producteur s'assure de la mise en place d'un étiquetage réglementaire.

Pour cela plusieurs solutions existent :

- Soit l'atelier de découpe prestataire a réalisé un étiquetage réglementaire et celui-ci est collé sur chaque colis (exemple d'étiquette ci-contre).
- Soit l'atelier de découpe prestataire n'a pas mis en place d'étiquette spécifique pour répondre à la réglementation alors dans ce cas il est possible de lui demander de mettre une des étiquettes collées sur les morceaux de viande sous vide sur chaque colis ET de coller en plus une étiquette avec le logo EU (en couleur ou noir et blanc).



A noter : pour les morceaux de viande sous vide vendus individuellement à des magasins par exemple, la réglementation s'applique à chaque morceau (nécessité de faire apparaître sur l'emballage le logo européen entre autres).

C.A.

Apiculture

En raison des nombreuses questions posées par les apiculteurs et les organismes certificateurs, l'INAO a créé une partie spécifique à l'apiculture dans le guide de lecture.

Parmi les précisions apportées :

• Renouveau en conventionnel :

Si les essaies conventionnels sont achetés sur cadre, ils doivent être transférés sur de la cire bio. Il n'y a pas de durée de conversion.

Les essaies sauvages sont comptabilisés comme conventionnels. En revanche, les essaies partis de l'exploitation et récupérés par l'apiculteur sont bien considérés comme bio.

Il est limité à 10% du cheptel, sauf dérogation pour mortalité exceptionnelle. L'INAO est en train de définir le cadre d'application de cette dérogation afin qu'elle permette de pallier les fortes pertes enregistrées ces dernières années.

• Mixité bio/non bio en même temps

Le seul cas où la mixité est possible est lorsqu'il y a un déclassement (et donc reconversion) d'un rucher pour utilisation d'un traitement vétérinaire non autorisé en bio.

• Emplacement des ruchers

Pour que le miel soit bio, 50% des cultures en fleurs dans un rayon de 3 km doivent être soit bio, soit de la flore spontanée, soit des cultures à faible impact environnemental (prairies permanentes ou temporaires, zones humides, forêts, engrais verts, jachères à flore faunistiques et floristiques, trèfles, luzerne, fourrages...).

En cas de doute sur la proportion ou la nature des cultures, une analyse (miel, cires...) peut être effectuée.

Si l'emplacement n'est pas conforme pendant une période (selon les floraisons ou si l'emplacement des ruches est modifié), le miel produit pendant cette période est déclassé (traçabilité et séparation nécessaires). Il ne

peut pas être utilisé pour nourrir les abeilles. Les cires d'opercules en revanche peuvent être réutilisées.

La production de miel bio n'est pas autorisée à proximité d'activité industrielle à risque ou d'autoroute (risque de métaux lourds).

• Cire

La cire ne peut pas être certifiée bio car ce n'est pas, légalement, un produit agricole. Elle peut être « issue de l'agriculture biologique ». Il faut utiliser de la cire bio quand elle est disponible sur le marché et qu'elle correspond techniquement à la race d'abeille utilisée (pas d'obligation d'utiliser des cires non produites par Apis mellifera).

• Matériaux de la ruche

Certains éléments de la ruche peuvent être en plastique, le matériel d'élevage (cupules, etc.), nourrisseur et plancher. En particulier, les cadres en plastique ne sont pas autorisés. Les peintures à pigment aluminium (ex : thermopeint) peuvent être utilisées pour peindre les ruches à l'extérieur. La cire micro-cristalline étant une huile de paraffine prévue à l'annexe II du règlement, elle est autorisée.

Attention, pour le nettoyage des ruches, les produits de l'annexe VII et notamment la soude caustique ne sont pas autorisés.

• Alimentation des abeilles

Les seuls produits autorisés pour le nourrissage sont : le miel, le sucre ou le sirop de sucre biologiques (pas de levures, de spirulines ou autre). Les solutions hydro-alcooliques de propolis bio sont autorisées dans un objectif thérapeutique (pas de nourrissage protéique des abeilles).

S'il est limité au cas de danger pour les abeilles adultes, le nourrissage est autorisé de toute façon pour les jeunes essaies en cours de développement.

J. Leroux- FNAB

INFOS TECHNIQUES

Cet article introductif a pour but de mettre en avant la nécessité de la maîtrise du choix des apports organiques.

Nous souhaitons organiser dans l'hiver une formation avec Blaise Leclerc, expert national des matières organiques à l'ITAB (Institut technique de l'agriculture biologique). Pour l'organiser nous avons besoin de savoir qui est intéressé – éleveurs, maraîchers, céréaliers : tout le monde est concerné. Faites nous signe !

Introduction sur la gestion de la matière organique

Dans les fermes bio, sauf dans les exploitations de montagne où l'épandage est impossible, les exploitations sont rarement en situation d'excédent organique. Comme partout, les maraîchers et les céréaliers rencontrent des difficultés pour boucler les cycles des minéraux et des matières organiques. Fumiers, composts divers, pâturage, sont des matériaux précieux à utiliser en tenant compte :

- du timing des besoins des cultures,
- du timing de travail des microbes : la minéralisation par les microbes connaît des pics lorsque le sol est en conditions à la fois chaudes et humides. Le plus gros pic de minéralisation a ainsi lieu à l'automne (d'où des pertes importantes si le sol est découvert) ;
- des capacités du sol à valoriser un amendement plutôt qu'un autre : selon sa capacité de rétention, la nature des matières organiques présentes, etc.
- et des caractéristiques de l'amendement : richesse en minéraux, quantité et types de matières organiques, délai de délivrance de ceux-ci dans le temps.

Précisons la définition d'un « compost »

Le compost est la matière organique transformée, d'origine animale ou végétale, qui résulte du processus de compostage. Les conditions de réalisation d'un compost sont

précises : **fermentée** en conditions **aérobies** (présence d'air), la matière est passée par des **températures élevées** (40-70°C) et se transforme en **humus**.

Le compost dégage de grosses quantités d'eau et de dioxyde de carbone et par conséquent, son volume réduit. La chaleur détruit les germes et les graines. Les matières organiques sont réassemblées sous des formes plus stables que dans la matière fraîche. Les retournements permettent de réaliser ces réactions sur l'ensemble du tas et d'obtenir un produit **homogène**.

Les composts sont des matières plus concentrées en éléments que la matière première. Cependant il ne faut pas négliger les pertes lors de la fabrication. Composter le fumier à l'extérieur sans l'épandre dans les semaines qui suivent expose à la perte des minéraux lessivables, parmi lesquels l'azote (nitrates, ammoniacale) et le potassium, et à la volatilisation d'une partie de l'azote.

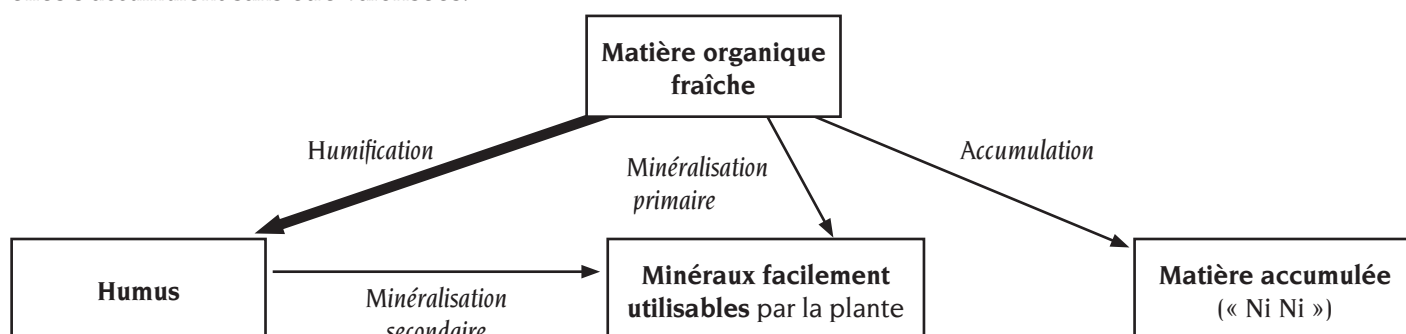
Les composts de déchets verts sont très riches en matière organique. Cette matière est minéralisée beaucoup plus lentement que celle d'origine animale. Ainsi pour un apport de 20 tonnes de compost végétal, l'azote minéral disponible dans l'année sera de 20 t x 8,3 kg N/t x 2 % = 3,5 kg d'azote par hectare.

Comparons les valeurs moyennes de différentes matières :

	Compost de déchets verts	Fumier de bovins (litière accumulée)	Compost de fumier de bovins	Fumier d'ovins
Matière sèche (/MB)	59 %	22 %	33 %	30 %
Matière organique (/MB)	27,1 %	17,9 %	21,1 %	23,1 %
N (kg N /t produit brut)	8,3 kg/t	5,7 kg/t	7,9 kg/t	6,6 kg/t
P (kg P /t produit brut)	3,5 kg/t	2,2 kg/t	4,9 kg/t	3,9 kg/t
K (kg K /t produit brut)	8,3 kg/t	9,5 kg/t	13,9 kg/t	12 kg/t
Minéralisation de N /an	2 %	30 %	10 %	nc

Schéma : l'évolution de la matière organique dans le sol.

Le compostage aboutit à la formation d'humus (humification) qui restitue les éléments avec un effet retardé, sur plusieurs décennies (minéralisation secondaire). Certaines matières apportées au sol ne sont ni minéralisées, ni humifiées, elles s'accumulent sans être valorisées.



C.C.

PLAN DE SOUTIEN DU CONSEIL GÉNÉRAL À LA CRÉATION DE TROUPEAUX OVINS, CAPRINS

Le Conseil Général de l'Ariège a mis en place depuis 2011 une aide à la création d'un troupeau ovin ou caprin dans le cadre d'une installation/reprise (hors cadre d'une transmission familiale) ou d'un atelier de diversification. (Pour connaître la totalité des critères d'éligibilité, n'hésitez pas à demander au CIVAM Bio 09 ou directement au Conseil Général de l'Ariège).

Dans le cadre de l'attribution de cette aide, le troupeau doit être certifié par un technicien.



Le CIVAM Bio 09 s'est vu donné l'autorisation par le Conseil Général, de certifier les troupeaux des agriculteurs le désirant.

Corinne Amblard, technicienne en charge des filières animales peut venir vérifier les critères définis en accord avec le Conseil Général.

Les critères définis sont entre autres :

- L'âge des animaux reproducteurs.
 - L'identification réglementaire.
 - La note d'état et la conformation des animaux.
 - L'état de santé général du troupeau (symptômes pulmonaires, santé des pieds, de yeux, état de la toison, écoulements nasaux...).
 - Les conditions de logements (aération, litière, propreté des abreuvoirs, surface de couchage, éclairage...).
 - Tenue du carnet sanitaire d'élevage.
- etc.

N'hésitez donc pas à nous contacter.

C.A.

FORMATIONS

LES FORMATIONS DU CIVAM Bio 09

Organisées en partenariat avec l'AADEB (viande),

..... Formation Élevage

PRATIQUER LES SOINS PAR LES PLANTES EN ÉLEVAGE

(reprogrammation des sessions de mars et novembre 2012)

- **Intervenant** : Michel Thouzery, éleveur ovin bio et ethnobotaniste, du GIE Zone Verte
- **Date et lieu** : 29 janvier et 5 février à La Bastide de Sérou et/ou Montferrier
- **Contact** : Cécile Cluzet

DE LA QUALITÉ DE L'HERBE À CELLE DU FROMAGE

- **Intervenants** : Bruno Martin et Mathilde Piquet, chercheurs à l'INRA
- **Date et lieu** : 17 décembre et 24 janvier à La Bastide de Sérou
- **Contact** : Cécile Cluzet, Corinne Amblard ou Nicolas Lucet (AFFAP)

DES VOLAILLES EN BONNE SANTÉ

- **Intervenant** : Nathalie Laroche, vétérinaire homéopathe du GIE Zone Verte
- **Date et lieu** : 1 j en janvier-février à La Bastide de Sérou
- **Contact** : Corinne Amblard

OBSERVER LE COMPORTEMENT DES ANIMAUX POUR ANTICIPER LEURS PERFORMANCES

- **Intervenant** : M-C Favé, vétérinaire
- **Date et lieu** : 1 ou 2 j en janvier-février à La Bastide de Sérou
- **Contact** : Corinne Amblard

LE RATIONNEMENT DES RUMINANTS

- **Intervenant** : Nathalie Laroche, vétérinaire homéopathe du GIE Zone Verte
- **Date et lieu** : 10 décembre et 7 janvier à La Bastide de Sérou et sur un élevage
- **Contact** : Corinne Amblard

CONDUIRE AUTREMENT SON ÉLEVAGE OVIN ET CAPRIN

- **Intervenant** : Vétérinaire du GIE Zone Verte
- **Date et lieu** : 1 j en janvier-février à La Bastide de Sérou
- **Contact** : Corinne Amblard

MIEUX GÉRER LA MATIÈRE ORGANIQUE

- **Intervenant** : B. Leclerc, expert MO à l'ITAB
- **Date** : février
- **Contact** : Corinne Amblard

Suite page 6

•••••••••• Maraîchage ••••••••••

LUTTER CONTRE LES RAVAGEURS DES CULTURES LÉGUMIÈRES

- **Intervenants** : Alain Arrufat, technicien en maraîchage bio au CIVAM Bio 66, et Marc Miette, spécialiste de la production biologique intégrée
- **Date et lieu** : 2 j en janvier-février à La Bastide de Sérou
- **Contact** : Delphine Da Costa

•••••••••• Toutes plantes ••••••••••

DISTILLATION ALCOOLIQUE

- **Intervenant** : Mathieu Frécon
- **Date et lieu** : 15 et 16 janvier à La Bastide de Sérou et/ou Montferrier
- **Contact** : Cécile Cluzet et Syndicat des SIMPLÉS

•••••••••• Commercialisation ••••••~

SE STRUCTURER COLLECTIVEMENT POUR ENVISAGER DE NOUVEAUX DÉBOUCHÉS EN VIANDE

- **Intervenants** : Guy Baby, conseiller CER France, et Corinne Amblard
- **Date et lieu** : 2 j en février-mars à La Bastide de Sérou
- **Contact** : Corinne Amblard

MIEUX CONNAÎTRE LE SECTEUR DE LA RESTAURATION HORS-DOMICILE POUR ENVISAGER CE MARCHÉ (TOUTES PRODUCTIONS)

- **Intervenant** : Pascal Lachaud, référent national sur la RHD bio
- **Date et lieu** : 2 j en janvier-février à La Bastide de Sérou
- **Contact** : Magali Ruello

CONDITIONS de PARTICIPATION

Les formations proposées par le CIVAM Bio 09 sont ouvertes à tous les agriculteurs, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants solidaires et aux personnes en cours d'installation.

Étant donné l'augmentation du nombre de sessions et des demandes d'inscriptions de la part de personnes d'Ariège ou d'autres départements, le CIVAM Bio 09 s'est donné les règles suivantes :

- Inscription préalable obligatoire (le nombre de places étant limité) ; **l'inscription est un engagement à participer à l'intégralité de la formation.**
- Adhésion au CIVAM Bio 09 non obligatoire, mais priorité aux adhérents du CIVAM Bio 09 (ou des autres GAB) à jour de leur cotisation 2012.
- Pour les non adhérents, l'adhésion au « service de formation du CIVAM Bio 09 » est obligatoire (15 €), ouvrant droit à toutes les formations de l'année civile (pour information, l'adhésion au « service formation » est incluse dans l'adhésion générale au CIVAM Bio 09).
- La participation à chaque formation est gratuite : les formations sont financées par vos cotisations aux fonds Vivea et dans certains cas par l'Europe (fonds Feader).

Pour faire le point sur votre situation, contactez nous.



Inscriptions aux formations à retourner à : CIVAM Bio 09, Cottes, 09240 La Bastide de Sérou

Nom, prénom :

Téléphone :

Statut agricole : (information indispensable pour les financements)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Exploitant agricole, conjoint collaborateur, ou aide familial | <input type="checkbox"/> Cotisant solidaire |
| <input type="checkbox"/> En cours d'installation | <input type="checkbox"/> Pas de statut agricole |

Adresse postale :

Adresse mail : Production :

Je souhaite m'inscrire à la (aux) formation(s) suivante(s) :

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Soins par les plantes en élevage | <input type="checkbox"/> Le rationnement des ruminants | <input type="checkbox"/> cultures légumières |
| <input type="checkbox"/> De la qualité de l'herbe à celle du fromage | <input type="checkbox"/> Conduire autrement son élevage ovin et caprin | <input type="checkbox"/> Distillation alcoolique |
| <input type="checkbox"/> Des volailles en bonne santé | <input type="checkbox"/> Mieux gérer la matière organique | <input type="checkbox"/> Se structurer collectivement |
| <input type="checkbox"/> Comportement des animaux | <input type="checkbox"/> Lutter contre les ravageurs des | <input type="checkbox"/> Mieux connaître le secteur de la restauration hors-domicile |

J'ai d'autres thèmes de formation à proposer :

PRODUIRE DES LÉGUMES BIOLOGIQUES LOCAUX POUR LES MARCHÉS DU DEMI-GROS ET DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DE L'ARIÈGE ET DE LA HAUTE-GARONNE

A partir des nombreux contacts avec les maraîchers et les clients du marché de demi-gros (Biocoop, magasins spécialisés, restaurateurs...) et de la restauration collective, plusieurs constats sont établis sur la filière légumes biologiques en Ariège et Haute-Garonne :

- La plupart des maraîchers installés depuis plusieurs années commercialisent leurs productions en circuits courts - vente directe (CC-VD : marchés et AMAP), dont la demande est très fluctuante.
- La demande du marché de demi-gros n'est pas satisfaite : Biocoop, magasins spécialisés, restaurations hors domicile, restaurateurs...
- Certains maraîchers considèrent qu'ils passent trop de temps à la vente sur les CC-VD et cherchent d'autres débouchés.
- Certains porteurs de projet envisagent de produire des légumes pour le marché de demi-gros sur toute ou une partie de leur future exploitation.
- Pour accéder au marché de demi-gros, il est nécessaire que les maraîchers maîtrisent certaines techniques : qualité des légumes, conditionnement, étiquetage, connaissance de cette clientèle...

Dans leur volonté d'organiser la filière et d'accompagner les producteurs, le CIVAM Bio 09 et ERABLES 31 ont mis en place 3 journées de rencontre :

- 2 journées dans le cadre de la formation : « Produire des légumes biologiques de qualité pour s'ouvrir au marché de demi-gros » le 24 octobre et le 19 novembre.
- 1 réunion : « S'organiser entre maraîchers bio ariégeois pour approvisionner le marché de demi-gros » le 12 novembre.

Au cours de ces 3 rencontres, une dizaine de maraîchers et porteurs de projets intéressés par ces débouchés se sont réunis.

FORMATION DU 24 OCTOBRE : « PRODUIRE DES LÉGUMES BIOLOGIQUES POUR S'OUVRIRE AU MARCHÉ DE DEMI-GROS » (1^{re} journée)

Le but de cette journée était, d'une part de présenter aux maraîchers un exemple concret de débouché en demi-gros pour leurs légumes et les exigences de ce type de client, et d'autre part de leur apporter des réponses sur les normes de traçabilité et les amener à réfléchir à une organisation pour diversifier leurs débouchés en demi-gros.

Au cours de la matinée, a eu lieu la rencontre avec le chef cuisinier de la cuisine centrale du séronais, Maxime Polino



Les maraîchers et porteurs de projet ont pu visualiser les contraintes auxquelles est soumise l'équipe de la cuisine centrale.

qui a guidé la visite des locaux et a fait découvrir le matériel utilisé.

La particularité de la cuisine centrale du séronais est que les repas servis tous les lundis et mardis sont entièrement composés de produits issus de l'agriculture biologique.

Le chef cuisinier travaille en direct avec une maraîchère bio dont l'exploitation se situe à 5 km de la cuisine, et avec le réseau Biocoop. Les menus bio sont établis en fonction des disponibilités des produits de saison.

Suite aux échanges qui ont eu lieu au cours de la visite, il ressort des points fondamentaux que doivent respecter les maraîchers pour assurer un partenariat correct avec les clients de demi-gros :

- les légumes livrés doivent être exempts de terre, indemnes de maladies et de ravageurs ;
- les cageots doivent être propres et étiquetés pour assurer la traçabilité ;
- les légumes doivent être un minimum calibrés pour être utilisés dans le matériel de cuisine : parmentière, coupe-légumes...

L'après-midi, suite à la discussion avec le chef cuisinier et à la visite des locaux, Pascal Lachaud, référent RHD pour le réseau FRAB, a fourni les éléments de la traçabilité à suivre pour fournir le marché du demi-gros. Il a également présenté le fonctionnement de différentes organisations de maraîchers bio qui livrent le marché de demi-gros : maraîchers bio des Hautes-Pyrénées, SARL Biogaronne, SICA Bio Pays Landais et CABS0.

Suite page 8

Puis, 3 ateliers ont été mis en place, où les maraîchers ont pu se mettre en situation :

Le premier consistait à planifier la production précisément en fonction d'une demande spécifique d'une cantine pour une année scolaire. Il est ressorti de cette étude plusieurs points importants :

- Il est difficile pour les maraîchers installés depuis seulement quelques années de s'aligner sur les prix pratiqués sur le marché de demi-gros.
- Les besoins en légumes pour des cantines servant jusqu'à 500 repas par jour ne sont pas très importants et un maraîcher possédant une surface de 2 à 3 ha peut y répondre.
- En raison de ces faibles quantités livrées, il est nécessaire que les cantines soient situées à une dizaine de kilomètres au plus de l'exploitation afin que les frais de livraisons soient faibles.
- Afin de pallier aux périodes de vacances scolaires, il convient de diversifier les débouchés.

Le second atelier consistait à calculer des coûts de revient de la production de deux légumes destinés à une cantine scolaire. Etape préalable importante pour les maraîchers qui se destinent au marché de demi-gros.

Enfin, le troisième consistait à détailler les étapes nécessaires pour amorcer la mise en place d'une dynamique collective.

Cette première journée de formation a permis aux maraîchers et aux porteurs de projets d'approfondir leurs connaissances sur les réglementations qui régissent le marché de demi-gros, en s'appuyant sur un cas concret de débouché, la cuisine centrale du séronais.

Elle a aussi été l'occasion de commencer à réfléchir à l'organisation d'un éventuel groupement de maraîchers pour diversifier leurs débouchés.

RÉUNION DU 12 NOVEMBRE « S'ORGANISER ENTRE MARAÎCHERS BIO ARIÉGEAIS POUR APPROVISIONNER LE MARCHÉ DE DEMI-GROS »

Au cours de la discussion, il s'est avéré que l'approvisionnement en commun du marché de demi-gros rencontrait plusieurs obstacles.

- D'une part, les maraîchers en Ariège sont de plus en plus nombreux, mais sont dispersés sur le département. D'autre part, l'approvisionnement des clients de demi-gros n'est aujourd'hui pas rentable pour les exploitations ariégeoises car :
- ce sont des fermes très diversifiées et possédant peu de matériel,
- les quantités demandées et les prix proposés sont trop faibles par rapport aux coûts de livraisons souvent engendrés du fait de l'éloignement géographique entre exploitations et lieux de vente.

Ainsi à ce jour, en Ariège, peu de maraîchers souhaitent approvisionner le marché de demi-gros.

La question aujourd'hui est plus de s'organiser entre maraîchers pour se regrouper au sein d'une association qui permettrait d'harmoniser l'offre des légumes biologiques.

FORMATION DU 19 NOVEMBRE : « PRODUIRE DES LÉGUMES BIOLOGIQUES POUR S'OUVRIRE AU MARCHÉ DE DEMI-GROS » (2^e journée)

Le but de cette seconde journée de formation était de détailler les points essentiels qu'un maraîcher doit maîtriser pour accéder au marché du demi-gros, à partir de l'expérience d'un maraîcher bio du Lot-et-Garonne qui valorise ses légumes par le biais de ce marché depuis 15 ans.

PRÉSENTATION DE L'EARL LA ROSÉE

Gérants : Chantal et Jean-Pierre Menini

Localisation : 47260 Fongrave

Surface de productions légumières cultivée : 12 ha au total

Plein champ : 12 ha

Surface sous abris : 4 ha

Composition du sol : argilo-limono-sableux (vallée du Lot)

Eau : puits de surface (4 m)

Main d'œuvre : 14 UTH en moyenne sur l'année :

- 5 permanents,
- 20 saisonniers de mai à octobre.

Historique de La Rosée :

1990 : achat de 16 ha ; production d'une seule variété de trois légumes : fraise, melon et tomate ; commercialisation en coopérative.

1997 : plantations de haies.

1998 : conversion des 16 ha en AB.

2000 : obtention de la certification bio par Ecocert ; adhésion OP sud ouest bio ; commercialisation à la CABSIO (plateforme Biocoop) et à ARCADA (grossiste). Faillite d'ARCADA.

2001 : commercialisation à un réseau de grossistes bio.

2004 : création SARL La Rosée.

Légumes cultivés :

- 12 espèces pour limiter le nombre d'itinéraires techniques culturaux différents et assurer ainsi un meilleur suivi de chaque production,
- 70 variétés pour proposer une large gamme de produits.

Techniques de travail :

- Matériel et calibrage : peu de matériel spécifique ; une ancienne calibreuse avec brosse, le calibrage est fait manuellement.
- Irrigation : goutte-à-goutte pour toutes les cultures.
- Paillage : plastique noir biodégradable sur l'ensemble de la surface : à l'aide d'une dérouleuse sur les buttes, manuellement dans les allées, pour limiter au maximum le désherbage manuel.
- Récoltes et logistique : les tomates de variétés anciennes sont récoltées mûres, ainsi leur teneur importante en sucre permet leur conservation. De plus, la logistique organisée de La Rosée permet de mettre rapidement sur le marché des produits récemment récoltés. Ex : trajet de 800 km en 24 h.
- Protection Biologique Intégrée : introduction d'auxiliaires dès la plantation et ensuite 1 technico-commercial d'une société spécialisée dans la PBI surveille les cultures une fois par semaine. Coût de la lutte intégrée : 1,55 €/m².

- Gestion de la main d'œuvre : mise en adéquation des capacités et compétences des salariés avec les besoins des clients. Jean-Pierre Menini a appris au cours du temps l'importance des relations avec ses salariés et ses clients et aujourd'hui met tout en œuvre pour que les capacités et compétences de chacun des 25 membres de l'équipe de travail soient en adéquation avec la demande de ses clients grossistes.

Choix de la clientèle pour s'ouvrir au marché de demi-gros et de gros :

Jean-Pierre Menini a présenté les atouts et contraintes de deux clients possibles, les grossistes et les expéditeurs, dont les maraîchers doivent avoir connaissance et en fonction desquels ils devront faire évoluer leur exploitation pour l'adapter au système de commercialisation choisi.

D'autre part, avant de démarcher des clients, il est primordial de connaître la logistique (transporteurs, coûts de transport, jours et lieux de livraisons...).

VISITE DE L'EXPLOITATION DE THOMAS FAURE :

Localisation Terrebasse (31420)

Surface : 15 ha au total, dont 3 ha plein champs et 1000 m² sous serre.

Composition du sol : limono-argileux.

Historique :

2002 : Installation de Thomas sur 10 ha en bio et 4 ha à convertir (1,5 ha en maraîchage, 2 ha en vergers et 10,5 ha en prairies).

2006 : Fonctionnement en AMAP de 50 paniers mais difficile sans serre.

2008 : Installation de Cécile, sa conjointe. Construction de 1000 m² de tunnel et augmentation de la surface dédiée au maraîchage.

Stratégie de fonctionnement :

- un maximum d'autonomie est visé,
- pas d'utilisation d'hybride dans la perspective de faire ses semences,
- pas d'achat d'engrais, ni de paillage plastique.

Jean-Pierre a cherché à définir avec Thomas les atouts et contraintes de son exploitation par rapport au marché du 1/2 gros en mettant en évidence un point fort en face de chaque point faible et vice versa. Cette méthode a permis d'être plus objectif sur le diagnostic de l'exploitation.

COMMENT ABORDER LE MARCHÉ DE DEMI-GROS ?

Au cours de l'après-midi, Jean-Pierre Menini a détaillé les points importants qu'un maraîcher souhaitant s'ouvrir au marché de demi-gros doit impérativement prendre en considération :

- la définition de ses besoins (volontaires ou contraints),
- le choix de la clientèle et la mise en place d'une relation qui permette le dialogue,
- les produits proposés : l'emballage, la présentation, la réactivité pour le produire, l'image du produit et la logistique,



Visite de l'exploitation de Thomas Faure à Terrebasse (31420)

- la présence continue des produits sur le marché,
- et l'originalité des produits.

En connaissant ces impératifs des marchés de demi-gros et gros et après avoir mené sa propre réflexion, le producteur doit tout mettre en œuvre sur son exploitation pour s'adapter à ce débouché et à la concurrence.

Les clés de la réussite :

Au moment de la recherche de clientèle, le maraîcher doit :

- S'appuyer sur ce qu'il sait faire et faire évoluer son exploitation à partir de ses bases.
- Etablir la relation avec ses clients.
- Créer l'adéquation client/produits.
- Avoir une mobilité d'esprit.

Ces trois journées de rencontre ont permis aux maraîchers et porteurs de projet présents d'approfondir les connaissances nécessaires pour aborder le marché de demi-gros et de réfléchir à un approvisionnement collectif de ce marché.

D.DC

VARIÉTÉS DE LÉGUMES ADAPTÉES À L'ARIÈGE

Le 12 novembre après-midi, une dizaine de maraîchers, se sont réunis pour partager leurs connaissances sur les variétés de légumes qu'ils ont l'habitude de cultiver en fonction des conditions pédo-climatiques du département.

Après une présentation des spécificités de leurs exploitations, un tableau listant les différentes variétés pour un grand nombre de légumes utilisés par chaque maraîcher, accompagné de leurs remarques a été établi et est disponible au CIVAM Bio 09.

Les porteurs de projet présents ont pu profiter de ce savoir faire qui leur sera bénéfique au moment de leur installation.

Ces échanges d'expériences se poursuivront au cours des rencontres organisées tout au long de l'année, en se limitant à certains légumes et en détaillant plus précisément leurs itinéraires techniques culturaux.

RÉUNION SUR LES RÉSULTATS DE L'EXPÉRIMENTATION DES SALADES D'AUTOMNE DE PLEIN CHAMP

Le 18 octobre dernier, une dizaine de maraîchers et porteurs de projet se sont réunis sur l'exploitation d'Armand PEIN à SAINT-FELIX-DE-RIEUTORD, pour noter les 14 variétés de salades d'automne de plein champ qui avaient été mises en expérimentation dans le but d'adapter les choix variétaux aux spécificités pédoclimatiques de la zone.

PRÉSENTATION DES 14 VARIÉTÉS :

Types	Variétés	Semencier	Résistance Brémia *	Résistance pucerons *
Batavia rouge	Kamalia Bio	Vitalis	Bl : 1-27	Non
	Lioba Bio	Vitalis	Bl : 1-16, 21, 23	Non
	Novelski NT	Rijk Zwaan	Bl : 1-28	Nr : 0
	Kamikase NT	Vilmorin	Bl : 1-16, 21, 23	Non
Laitue rouge	Sébastien Bio	Vitalis	Bl : 1-27	Non
	Laurenzio Bio	Vitalis	Bl : 1-26,28	Nr : 0
	Kannu NT	Rijk Zwaan	Bl : 1-28	Nr : 0
	43-82 NT	Rijk Zwaan	Bl : 1-28	Nr : 0
Romaine	Corbana Bio	Vitalis	Bl : 1-27	Nr : 0
	Totana Bio	Vitalis	Bl : 1-28	Nr : 0
	Claudius Bio	Rijk Zwaan	Bl : 1-26 et 28	Non
Lollo rossa	Feska Bio	Vitalis	Bl : 1-26,28	Nr : 0
	Tuska Bio	Vitalis	Bl : 1-26,28	Nr : 0
	Cavernet Bio	Rijk Zwaan	Bl : 1-28	Nr : 0

EXPLICATIONS SUR LES RÉSISTANCES :

*Résistance au *Bremia lactucae* (mildiou de la salade) :

- Bl + chiffres correspondant aux souches de champignons auxquelles la variété est résistante.
- Pour l'instant, il existe 28 résistances qui sont sans cesse contournées par de nouvelles souches de champignons.

*Résistance au puceron *Nasonovia ribisnigri* : Nr

- Nr : 0 signifie que la variété de salade est résistante au puceron de race 0. Cependant, il semble que cette résistance commence à être contournée par une nouvelle race de pucerons.
- La crainte est que ces résistances aux races de pucerons soient comme pour le *Bremia lactucae*, une course effrénée à toujours plus de résistance, avec toujours de nouveaux contournements.

MISE EN PLACE DE L'EXPÉRIMENTATION :

Le 1^{er} août, Fabien Fournier à Dun, a semé 52 graines de chaque variété de salades, dans du terreau Bio-Erde de Floragard en mottes, sans vermiculite.

Le 26 août, Armand Pein a planté les 14 variétés, en 2 répétitions de 26 salades avec modification de la place sur la planche au cas où un problème physique surviendrait (irrigation, tassement, ravageurs...)

Batavia rouges	Laitues rouges	Romaines	Lollo rossa	Batavia rouge	Laitues rouge
Laitues rouges (suite)		Romaines	Lollo rossa		

Schéma : représentation des deux planches de salades



Les maraîchers et porteurs de projet notent les variétés de salades

SPÉCIFICITÉS PÉDOCLIMATIQUES DE L'EXPLOITATION D'ARMAND ET TECHNIQUES DE CULTURE :

Altitude : 400 m
 Pluviométrie : environ 800 mm/an
 Composition du sol : Limono-sablo-argileux ; pH : 8 ;
 Taux de Matière Organique : 22,4 g/kg
 Précédent cultural : pommes de terre
 Travail du sol : vibroculteur + herse
 Amendement, fertilisation : engrais organique + patenkali
 pour la culture précédente
 Paillage : plastique noir
 Irrigation : puits + borne : au départ 1h/jour, puis 2h tous les
 2 jours
 Traitement : aucun

NOTATIONS DES SALADES

Au moment de la récolte des salades, les personnes présentes ont pu noter, suivant un tableau de critère qui leur a été fourni, les variétés qui s'étaient le mieux développées dans cette zone à cette période de l'année. Environ 6 salades de chaque variété ont également été pesées afin d'obtenir un poids moyen.

Synthèse des résultats

Après avoir synthétisé toutes ces notations, 4 variétés ressortent :

Batavia rouges :

- **Kamikase non traitée de Vilmorin**, poids moyen : 370 g, volumineuse, rouge et vert foncé, feuillage dentelé, tronc rond, fond pointu, montaison : non, pas de nécrose, pommée.
- **Novelski non traitée de Rijk Zwaan**, poids moyen : 360 g, volumineuse, rouge et vert foncé, feuillage cloqué, tronc rond, fond pointu, montaison : non, pas de nécrose, pas pommée.

Laitues rouges :

- **Laurenzio bio de Vitalis**, poids moyen : 240 g, volumineuse, foncée, tronc moyen, fond plat, feuillage cloqué, montaison : non, pas de nécrose, pommée.



Les maraîchers et porteurs de projet pèsent les salades.

- **43-82 non traitée de Rijk Zwaan**, poids moyen : 210 g, assez volumineuse, très foncée, feuillage cloqué, tronc petit, fond plat, montaison : non, pas de nécrose, pommée.

Aucune Romaine et Lollo rossa n'ont été retenues.

Remarque :

Le changement de technicien maraîchage au sein du CIVAM Bio 09 a entraîné un retard dans la mise en place de l'expérimentation, qui a été ressenti au moment de la récolte. En effet, les créneaux de production initialement prévus n'ont pas pu être respectés et pour la plupart des variétés testées la mise en culture était trop tardive. Le résultat est que certaines salades étaient trop petites et n'ont pas pu être notées.

PROCHAINES EXPÉRIMENTATIONS

De nouvelles démonstrations de salades de plein champ seront menées en 2013. Elles concerneront les types de salades qui sont habituellement utilisés par les maraîchers de l'Ariège (Batavia et Feuilles de chêne), elles seront cultivées sur 3 créneaux de production (printemps, été et automne) et sur une autre zone du département.

D.DC



DU NOUVEAU SUR LA BIO DANS LE PARTENARIAT CAPLA-CIVAM

Objectif affiché du partenariat CAPLA CIVAM signé en 2009, les surfaces collectées en agriculture biologique progressent, et ce, non seulement pour les filières longues mais aussi pour l'approvisionnement local des élevages. En 2012, ce sont 1100 tonnes qui sont entrées dans les silos bios de Castagnac, soit une hausse de près de 50% par rapport à l'année précédente. Depuis le mois de novembre, le séchoir d'Artigat est certifié et pourra sécher du maïs bio. Autre nouveauté, décision a été prise d'équiper la coopérative d'une table densimétrique pour les lentilles et autres cultures difficiles à trier.

Parmi les principales espèces collectées par la coopérative, le blé meunier est écoulé auprès du moulin de Montesquieu-Volvestre, l'orge et la féverole sont écoulées en Ariège et Haute-Garonne, le tournesol est pressé à l'huilerie de Bram et dans le Lot-et-Garonne. Le soja part chez les fabricants d'aliments du bétail (UFAB) ou pour l'alimentation humaine selon sa qualité. Le triticale, souvent excédentaire par rapport aux besoins locaux, est lui aussi expédié vers l'UFAB. Enfin, une petite partie de la collecte s'en va en Espagne.

Lorsque la production ne suffit pas aux besoins de l'élevage, la CAPLA fait appel à Qualisol ou AgribioUnion pour

s'approvisionner. C'est souvent le cas sur l'orge, le maïs et la féverole. Il est important de redire que ces approvisionnements, qui augmentent les transports, renchérissent le coût de l'aliment. Afin d'améliorer les assolements et réduire les coûts de la logistique, la coopérative vous propose de signer des contrats d'approvisionnement à l'année, pour un coût prédéfini et une livraison mieux assurée.

Revenons sur les productions déficitaires en local. La production de protéines est une source de préoccupation. En terme de marge brute, la féverole a souvent déçu les producteurs et l'on sait déjà qu'elle fera défaut à la collecte en 2013. Des pistes existent pour la remplacer : le foin de luzerne évidemment, mais aussi le tourteau de tournesol, garanti sud-ouest, puisque du tournesol est produit ici. Enfin il y a la solution des méteils pour lesquels céréaliers et éleveurs peuvent se mettre d'accord pour une production protéique « à la carte ».

Sur la part énergétique, penser à faire une petite place dans des rations pour le triticale, le blé, voire le sorgho, puisque ce sont elles que notre terroir est le plus à même de faire pousser.

Cécile Cluzet et François Cruvellier

RETOUR SUR LA FORMATION AROMATHÉRAPIE Fabriquer un bloc à lécher à la ferme

Qui n'a jamais fabriqué de plâtre, ou ramassé de plantes ? Ce sont les deux conditions requises pour savoir fabriquer un bloc à lécher pour les animaux. A partir de matières premières basiques – sel, argile, calcaire, plantes séchées – l'on peut confectionner un complément alimentaire pour tous les jours ou pour cibler une période sensible des animaux.

Les ingrédients

- 1 dose de lithotamne
- 1 dose de plantes sèches
- 4 doses de sel
- 1/2 dose d'argile blanche (kaolin)
- 1 dose d'eau ou d'hydrolat de plantes

La préparation

- Cueillir à la bonne saison les plantes et les faire sécher.
- Ex : Pour une action antiparasitaire : sommités fleuries de tanaïsie, ail...
- Pour un drainage après la mise-bas : feuilles de frêne, d'ortie, de bouleau...
 - Mélanger la poudre de lithotamne et les plantes sèches (réduites en poudre) dans un seau.
 - Ajouter le sel, l'argile blanche. L'argile apporte des minéraux et présente une action anti-infectieuse.
 - Hydrater le mélange avec de l'eau ou un hydrolat de plantes. On peut inclure une petite quantité d'une teinture-

mère. Il faut mettre suffisamment d'eau pour former une pâte homogène mais sans excès sous peine d'allonger le temps de séchage.

- Bien tasser avec les mains au fond du seau.
- Placer le seau dans un endroit sec pendant plus d'un mois, jusqu'à ce qu'il soit sec.



Pour découvrir d'autres remèdes vétérinaires – pommades, tisanes, teintures mères, suppositoires..., pour connaître les propriétés médicinales des plantes qui nous entourent, pensez à vous inscrire à la prochaine session de formation avec Michel en janvier !

C.C.

LES SEMENCES DE POPULATION

Un témoignage : la ferme du Cargaut, chez Laurence et Jean-Bernard Bournier

Par le bouche à oreille paysan, Jean-Bernard apprend en 2010 l'existence d'AgroBioPérigord, une association organisée en Maison de la Semence qui développe des variétés paysannes de maïs et tournesol.

Cette démarche de réappropriation de la semence et de la souveraineté alimentaire par les paysans répond à sa recherche d'autonomie.

Commence alors le travail de multiplication et de sélection de variétés de population à la ferme en maïs, mais également sur les céréales et les espèces fourragères.

PRÉSENTATION DE LA FERME

Ferme en polyculture-élevage de 60 hectares, dans les coteaux argilo-calcaires des Portes d'Ariège.

Troupeau de vaches gasconnes et charolaises de 45 mères pour la production de veau de lait, de broutards et de bœuf, vendus sous la marque « Pré d'ici » et en Label Gascon. Passage à l'Agriculture Biologique entamé en 2010.

OBJECTIFS

Autonomie de la ferme :

- auto-production des semences,
- auto-production de biocarburant,
- avoir le moins possible d'intrants.

Produire un aliment de qualité au coût le plus faible possible.

Chaque éleveur, agriculteur, paysan-boulangier, jardinier est libre de reprendre en main les semences paysannes pour répondre à des objectifs variés comme par exemple : résister aux épisodes de sécheresse, limiter les achats de semences, cultiver à bas niveaux d'intrants, améliorer la qualité nutritionnelle de nos aliments et de ceux du bétail... Les semences paysannes regorgent de potentiel !

C.C.

LES VARIÉTÉS



◀ **OSORO :**
Un maïs basque de la plateforme d'AgroBioPérigord. Choisi pour son rendement. Variété tardive à grain jaune corné et denté.

- Bonne tenue à la sécheresse grâce à un enracinement puissant.
- Rendement en bio : 50 à 70 q / ha



▲ **BELLINI :**

Un maïs issu du métissage italo-ariégeois, recueilli chez un ancien paysan. Variété à grain rouge bordeaux à beaux épis. Il apporte de la diversité à la ration.

ITINÉRAIRE TECHNIQUE SUR LES MAÏS

1. Fumure :

Au labour d'automne, apport de fumier de bovin composté (15 à 20 t/ha).

2. Semis :

La levée est souvent moins vigoureuse qu'un hybride, il est donc important de semer en bonnes conditions de réchauffement. Densité : 73000 gr/ha.

3. Désherbage :

Un à 2 passages de bineuse sont indispensables. Les terres sont laissées propres.

4. Récolte de la semence :

Peu avant le passage de la moissonneuse, la récolte des épis s'opère à la main. Les épis sont séchés à l'air libre et à l'abri des ravageurs, puis égrenés. Enfin, la semence est triée avant les nouveaux semis.

Critères de sélection à la ferme :

Conservation des meilleures plantes tout en gardant un certain niveau de diversité qui sera un « réservoir de solutions » pour s'adapter à des conditions de culture variable.

5. Récolte du grain pour les animaux :

Le grain est conservé encore légèrement humide (25 à 35 % d'humidité) dans des big-bags étanches. Mélangé ensuite à de l'épeautre non décortiqué, il constitue un aliment qui est un complément équilibré et très appétant pour la ration des animaux à l'engraissement. Il n'y a donc aucun frais du champ à l'auge. A terme, Jean-Bernard pourra élaborer un méteil de maïs (blanc, rouge, jaune...).

SEMENCES FOURRAGÈRES : UNE SOUPLESSE VOTÉE AU CNAB

La CNAB de l'INAO a voté une simplification pour les mélanges commerciaux de semences fourragères et d'engrais verts. Il ne sera désormais plus obligatoire de demander de dérogations pour les semences non traitées de ces mélanges à condition qu'ils contiennent plus de 60 % de semences bio en volume. Reste maintenant à déterminer comment étiqueter ces mélanges; la question n'est pas encore tranchée.

Le CNAB a demandé par ailleurs que cette possibilité soit étendue dans les mêmes conditions aux mélanges réalisés à la ferme. Cela sera examiné dans les mois qui viennent.

Enfin, la FNAB proposera également qu'un certain nombre d'espèces passent en « hors dérogation » puisqu'elles sont suffisamment disponibles en bio : ray grass anglais, luzerne et trèfle violet notamment.

J. Leroux- FNAB

ACTUALITÉS DU CIVAM BIO 09

Le programme d'actions 2013 en quelques mots...

Comme chaque fin d'année, l'équipe du CIVAM Bio 09 en lien avec ses groupes référents et le Conseil d'administration travaille à l'élaboration du programme d'activités de l'année suivante. En effet, nos financeurs régionaux nous sollicitent pour un dépôt de dossiers à la mi novembre afin de pouvoir enclencher les financements au plus tôt l'année d'après.

Ce programme complété et ajusté avec nos autres partenaires financiers vous est ensuite présenté en Assemblée générale afin de le valider et de détailler vos attentes plus précises auxquelles nous pourrions répondre dans ce cadre.

Le « cadrage » de nos activités...

Au niveau régional, la DRAAF (Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt- service de l'Etat) et le Conseil régional déclinent des axes prioritaires d'actions pour la filière biologique dans le cadre d'un Plan Bio Régional (défini pour 3 ans 2010-2013) et en lien avec les discussions des instances représentant les différents réseaux bio régionaux à savoir : la FRAB, la Chambre régionale d'agriculture, Interbio et FRC2A.

Les projets 2013 du CIVAM Bio 09

Pour 2013, le programme prévu reste dans sa globalité en continuité avec nos actions de cette année afin de

donner un suivi à nos actions. Ainsi, conformément au cadrage thématique de nos financeurs, nous développons nos actions selon 5 axes principaux :

- **Appui à la filière viande**
- **Appui aux filières végétales : céréales / oléoprotéagineux et fourrages**
- **Appui à la filière maraîchère**
- **Accompagnement à la conversion et à la pérennisation des fermes biologiques**
- **Accompagnement pour le développement de la restauration collective biologique**

Au-delà de ces actions présentées ci-dessous, il est prévu de proposer une nouvelle édition de la Foire bio en 2013.

Des formations thématiques seront également mises en place comme chaque année essentiellement à l'automne et à l'hiver.

Notez enfin que l'équipe dédie un temps non négligeable à l'animation de la vie associative (réunions d'équipe, conseil d'administration, dossiers de financements, participation aux échanges régionaux...)

Si vous avez des idées/propositions à nous faire partager, n'hésitez pas à nous contacter dès à présent ou à venir en discuter à l'Assemblée générale.

M.R.

OBJECTIFS	ACTIONS 2013 PRÉVISIONNELLES
Filières viandes	
Valorisation des viandes bovines via des circuits courts.	<ul style="list-style-type: none">• Projet boucherie : concrétisation de la mise en place de la boucherie interprofessionnelle : avancée sur la définition du projet (statut, montage financier, locaux...), planification.• Accompagnement sur les circuits complémentaires : planification, mise en relation distributeurs/coopératives/transformateurs pour bovins et ovins. Travail technique sur l'amélioration des techniques d'engraissement.• Filières viandes porcines et volailles : réalisation d'un état des lieux du fonctionnement des fermes. Mise en place de fiches technico-économiques selon les stratégies d'élevage et de commercialisation identifiées. Construction de modèles de grilles de rations porcins et avicoles adaptés aux possibilités d'approvisionnements en céréales du territoire, aux races et aux modes d'élevage les plus courants.
Valorisation des viandes bovines sur des circuits complémentaires.	
Organisation et valorisation des autres filières viandes biologiques du département.	
Filières maraîchage	
Accompagnement des producteurs pour répondre aux besoins des débouchés (quantité, qualité des produits).	<ul style="list-style-type: none">• Accompagnement sur l'amélioration des rendements et de la qualité selon débouchés : groupes collectifs techniques sur le foncier, les techniques selon les conditions pédoclimatiques, étude sur les clés de réussite de 2 exploitations sur 2 débouchés différents.• Structuration circuits de vente : évaluation des coûts de production selon 2 débouchés différents, analyse de la rentabilité de cultures spécifiques, veille sur l'évolution du marché de vente directe, animation d'un groupe autour de la vente en demi-gros, mise en relation des producteurs avec des nouveaux circuits de vente.• Diffusion technique : démonstrations salades et techniques de désherbage par occultation. Échanges techniques sur la conservation/stockage des légumes, sur l'irrigation. Diffusion d'articles/fiches techniques. Animation du forum des maraîchers.
Appui à la structuration/organisation des circuits de vente.	
Diffusion technique entre maraîchers.	

OBJECTIFS	ACTIONS 2013 PRÉVISIONNELLES
Filières COP/Fourrages	
<p>Structuration et accompagnement des filières grandes cultures (partenariat CAPLA).</p> <p>Accompagnement des producteurs sur la diversification des céréales.</p> <p>Amélioration de l'autonomie des élevages.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Filière grandes cultures : relais des coopératives sur l'orientation des cultures en fonction des débouchés locaux, accompagnement technique des céréaliers : bulletins techniques, rencontres d'agriculteurs, travail sur les couverts végétaux en bio ; journées d'échanges CAPLA/CIVAM... • Animation d'échanges techniques sur l'autonomie des élevages : initiation d'un groupe de travail sur l'autonomie en semences par les semences de population (création d'un groupe sur le maïs), journées d'échanges « Herbe », démonstrations sur les prairies, diffusion d'articles techniques, groupe d'échanges sur la connaissance du potentiel des sols... • Développement de filières de diversification céréalières : animation d'un groupe de travail pour établir un projet commun, mise en relation des producteurs avec les débouchés identifiés. Accompagnement du semis à la mise en marché pour les cultures nouvelles. • Partenariat PNR Pyrénées Ariégeoises : mission pour le PNR pour un travail visant à développer les filières blé bio et maïs conventionnel pour la fabrication de croustades et de millas marqués Parc.
Accompagnement à la conversion et à la pérennisation des fermes biologiques	
<p>Accompagnement des conversions.</p> <p>Mise à disposition des informations réglementaires et sur aides en agriculture biologique.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conversions : accompagnement des projets de conversion. • Outil « Réseau Fermes témoins » : Poursuite du travail sur le réseau des fermes témoins, 1 fiche thématique transversale sur la restauration collective. Programme d'une action de « communication » ciblée pour valoriser le réseau des fermes notamment auprès des futurs installés. • Information sur les aides et démarches : veille réglementaire, transfert à nos adhérents et à l'échelle régionale.
Accompagnement pour le développement de la restauration collective biologique	
<p>Accompagnement des sites de restauration pour faciliter la concrétisation de leur projet et cela d'une manière pérenne.</p> <p>Accompagnement des producteurs pour répondre à ce débouché.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Accompagnement des sites : poursuite des accompagnements initiés en 2012 et développement de nouveaux partenariats. Méthodologie proposée : animation d'un comité de suivi, diagnostic, mise en relation pour des formations/animations pédagogiques, appui sur l'élaboration des menus/coûts, mise en relation avec les fournisseurs potentiels du secteur. • Accompagnement des producteurs : en complément des actions des techniciens filières, travail sur l'adéquation en diversité, quantité et qualité des produits proposés aux besoins des restaurants collectifs, formation des producteurs, organisation de réunion de planification, mise en relation...

LE CIVAM BIO 09 REJOINT LE RÉSEAU SEMENCES PAYSANNES !

Les volontés du RSP :

- développer et mettre en réseau des initiatives innovantes de gestion dynamique de la biodiversité cultivée et de sélection mutualiste ;
- obtenir une reconnaissance juridique, scientifique et institutionnelle des semences paysannes ;
- travailler en réseau au niveau international pour des échanges d'expériences.

Après avoir organisé la foire bio sur le thème de la biodiversité, le CIVAM Bio 09 continuera sur la lancée en 2013 avec un projet sur le maïs de population.

Avec les éleveurs qui le souhaitent – faites vous connaître !, nous constituerons un groupe d'échange sur ces maïs. Certains éleveurs en cultivent déjà depuis quelques années. Nous organiserons des semis de variétés de maïs issues de la plateforme d'Agro Bio Périgord ou de semences locales. En travaillant en groupe au long de l'année, nous pourrons comparer les variétés,

débatte des méthodes de sélection, échanger. A l'automne nous pourrons faire appel à Jennifer Kendall d'Agro Bio Périgord, dans le cadre d'une formation, par exemple sur la sélection massale.

Nous espérons aussi collecter des expériences de producteurs sur les semences fourragères de population.

A votre disposition au CIVAM :

- **Livret technique Multiplication et Sélection de maïs et tournesol de population à la ferme**, Bio d'Aquitaine, 2010.
- **Bilan, Résultats et Perspectives du Programme « L'Aquitaine cultive la Biodiversité : 10 ans d'expériences et d'expérimentation sur les variétés paysannes de maïs et de tournesol »**, Agro Bio Périgord et Bio d'Aquitaine, 2011.
- **Cultivons la biodiversité : les Semences Paysannes en réseau**, livret édité par le RSP.

C.C.

Accueil d'Amélie

J'ai été accueillie au sein du CIVAM Bio d'Ariège mi-octobre afin d'y effectuer un stage qui durera jusqu'à début mai 2013 réparti sur environ 2 semaines par mois.

Après des études de chimie et une expérience professionnelle dans le domaine de la protection de l'environnement et de la santé contre les risques chimiques, j'ai souhaité me rapprocher de mes valeurs. Après avoir démissionné, j'ai découvert l'agriculture biologique lors d'un voyage initiatique. À mon retour, j'ai entrepris une reconversion professionnelle et démarré une formation de conseil et développement en agriculture biologique, en alternance. C'est dans ce cadre que le CIVAM Bio 09 m'a donné deux missions :

- Mettre à jour les fiches de fermes du réseau des fermes témoins d'Ariège et des Hautes-Pyrénées, notamment en rédigeant les fiches des nouvelles fermes du réseau, et en réalisant les diagnostics agro-environnementaux DIALECTE.
- Réaliser une étude pour améliorer la communication interne de l'association.

Au travers de ce stage, j'espère apporter ma pierre à l'édifice du développement de l'agriculture biologique en Ariège, ce beau projet porté par le CIVAM Bio 09 et par vous.

Amélie Héricher

Formation de nos partenaires

«Tenir ma comptabilité sur Ciel Comptabilité»

Formation prévue tout début 2013 pour les agriculteurs et cotisants solidaires d'Ariège ou Haute Garonne.

Durée 35 heures. Dates précises à définir.

Objectif général : être capable d'utiliser le logiciel Ciel comptabilité pour l'enregistrement des pièces comptables de l'entreprise, l'édition des documents de synthèse et des documents utiles aux déclarations fiscales.

Coût de la formation : 70 €, soit 2 €/heure de formation restant à la charge de l'agriculteur (prise en charge partielle par VIVEA). 10 € d'adhésion à l'association Océanides pour l'année civile.

Renseignements et inscription : Sylvie Joubin
Oceanides Midi-Pyrénées - Tél. : 06 75 71 60 41
E-mail : oceanides.formation@orange.fr
N° d'activité DIRECCTE : 73310482931

BULLETIN D'ADHÉSION 2012 au CIVAM Bio 09

Si vous souhaitez soutenir nos activités, aussi bien au niveau **local** (techniciens spécialisés par productions, dispositifs de conversion et d'aides, formations techniques, foire bio, cantines bio, projets de commercialisation, ...), qu'au niveau **national** (travail pour les dispositifs d'aides bio et crédit d'impôt, suivi réglementation, représentation auprès des ministères, ...), **renvoyez le bulletin d'adhésion ci-dessous** :

- Vous êtes producteur agricole : la cotisation est de 80 €/an.
- Vous n'êtes pas/plus producteur agricole mais vous êtes intéressé par nos actions et souhaitez continuer à recevoir notre bulletin d'info. Devenez « sympathisant » avec une cotisation de 20 €/an.

NOM – PRÉNOM :

TÉL. :

E-MAIL :

ADRESSE :

PRODUCTIONS :

CIVAM Bio 09 – Cottes – 09240 LA BASTIDE-DE-SÉROU – Tél./Fax : 05 61 64 01 60 – civambio09@bioariego.fr

Le Conseil d'Administration 2012 des Bios d'Ariège :

Président : Frédéric Cluzon (bovins viande)	06 86 71 19 37	Isabelle Dubois (porcs, bovins viande)	05 61 67 35 92
Vice-Président : Eric Wyon (retraité agricole)	05 61 64 54 06	Tom Fleurantin (maraîchage)	05 61 02 63 54
Trésorier : Hugo Ellemeet (bovins viande)	05 61 05 39 81	Fabien Fournier (maraîchage)	06 85 42 82 54
Secrétaire : Catherine Lamy (apiculture)	05 61 66 83 59	Olivier Rosset (plants, aromatiques)	05 61 96 41 57
Philippe Babin (viticulture)	05 61 68 68 68	Damien Sabadie (fromage de vache)	05 61 96 07 59
Mathias Chevillon (ovins viande)	05 61 66 86 83	André de Solan (grandes cultures)	05 61 68 58 81

LA FEUILLE BIO ARIÉGEOISE, lettre d'information diffusée gratuitement est éditée par le CIVAM Bio 09,

Association des agriculteurs biologiques de l'Ariège. Contact : civambio09@bioariego.fr

Directeur de la publication : Frédéric Cluzon. Ont participé à la rédaction : Cécile Cluzet, Delphine Da Costa, Corinne Amblard, Magali Ruello, FNAB.

Crédit photos : CIVAM Bio 09. Mise en page : Odile Maury. Imprimé par : ASOS La Bastide de Sérou

L'ensemble de nos activités et le contenu de ce bulletin sont réalisés grâce au soutien de :



ainsi que le Pays Couserans - les Communautés de Communes du Bas Couserans, de Saint-Girons, du Séronais, de Varilhes, les Communes de Saint-Lizier, Meras, Montbel - l'Office de tourisme de Saint-Lizier la CAPLA - l'AADEB - le réseau FNAB et FRAB