



• **AGROBIO PÉRIGORD** •
Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

AGROBIO PÉRIGORD

Infos

NOVEMBRE 2019 / FÉVRIER 2020

PURINS DE PLANTES

ET AUTRES
PRÉPARATIONS
NATURELLES



VITICULTURE

Réduire le recours aux produits phyto

SEMENCES PAYSANNES

Les dernières avancées juridiques

VIE DE L'ASSOCIATION

Retour sur la Fête des 30 ans



FICHE TECHNIQUE

La planification en maraîchage

MAIN D'OEUVRE

Zoom sur l'apprentissage et les stages

PORTRAIT

EARL du Vinagrou





• **AGROBIO PÉRIGORD** •
Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

Association de développement
de l'agriculture biologique en
Dordogne-Périgord depuis 1989

7, impasse de la Truffe
24430 COURSAC
Tél. 05 53 35 88 18
Fax : 05 53 03 75 68
contact@agrobioperigord.fr
www.agrobioperigord.fr

AgroBio Périgord Infos
Décembre 2019

Coordination et maquette :
Stéphanie JOUSSE

Rédaction : Séverine ALFIERI,
Stéphanie BOMME-ROUSSARIE,
Aurélien BONNEFOY, Fanny
BRASSARD, Thibault DEBAILLIEU,
Kim DENEUVEL, Antoine
DESCAMPS, Simon ESTIVAL,
Camille GALLINEAU, Thomas
GOMEZ, Stéphanie JOUSSE,
Jean-Michel MEZURET, Lorrain
MONLYADE, Robin NOEL, Claire
PARIS, Esther PICQ, Thomas
SUDER, Nathalie VERDIER.

Relecture : Nathalie VERDIER et
l'équipe salariée.

Tirage : 350 exemplaires

Prochain numéro : juin 2020

N°ISSN : 2551-3567

Directeur de la Publication :
Guy FOREST

Crédit photos © AgroBio Périgord
Toute reproduction même partielle
est interdite sans autorisation.

Association agréée pour l'activité de
conseil indépendant et l'utilisation
de produits phyto-pharmaceutiques
sous le n°AQ01976



EN COUVERTURE

Abeille sur ortalie (voir dossier).

EDITO

PAR NATHALIE VERDIER

Maraîchère bio, présidente d'AgroBio Périgord



C'est fou ce qu'on entend parler de Bio en ce moment ! Bon d'accord, ce n'est pas nouveau, surtout pour nombre d'entre nous, mais là, quand même, ça pousse ! Alors qu'on plante, qu'on pioche, qu'on traite et qu'on plante des haies, nous voilà de plus en plus interpellés sur l'état des filières, l'essor du PIB, l'évolution réglementaire européenne ! Où en est la filière bovine ? Quel est l'avenir du porc bio ? Y a-t-il un marché pour l'endive ? ! On assiste à des exposés projetés sur grand écran avec graphique, chiffres, courbes de toutes les couleurs. A la télé, à la radio, dans les magazines et les réunions, chacun y va de son analyse étayée : "filière œufs : bouchée ! Porcs bio : secteur en croissance mais en pause ! Légumes : feu vert ! Allez-y à fond ! Lait : pourquoi pas mais visez chèvres et brebis !"

On écoute, on lit, on comprend... et pourtant on a du mal à faire le lien avec notre réalité de tous les jours, avec nos motivations si intimes qui nous ont poussés à faire le saut de l'installation ou de la conversion. Est-on en bio par choix rationnel économique ? Qui ne commence pas à entendre ce fond sonore, le grondement d'un ras de marée qui point au bout du champ ? Le changement d'échelle de la bio...

Ah c'est ça ? Carrefour Bio, Leclerc Bio, Bio Drive Society, Panier Bio Corporation... Mais non, voyons, ça ne s'appelle pas comme ça ! "Le Marché Bio", "Bio Village", "Mon petit panier Bio"... illustrés par la sacro-sainte image de la jolie fermière en tablier à carreaux, cheveux tressés, cueillant des framboises au milieu de ses vaches aux pis ronds gorgés d'un lait qu'on imagine crémeux ! On s'y croirait !

Et pourtant, on entend déjà claquer, ici et là, les dents des requins : "Trop chères tes carottes, je les trouve à 70 centimes plus bas, propres et livrées aux portes de la chambre froide ! / Encore Boha de pommiers convertis miraculeusement la semaine dernière ! C'est beau le progrès !" Progrès de la science et de la technique ? Meilleure redistribution des aides agricoles ? Sûrement un peu, mais pas tant que ça !

« Nécessité fait loi » disent les plus pragmatiques !

Le marché de la bio est en plein essor, la GMS (Grande et Moyenne Distribution) a dépassé les ventes des magasins bio spécialisés, les caddies débordent, les rayons se vident ! Comment satisfaire ces besoins exponentiels ? En exploitant un maximum de terres en bio et surtout les failles réglementaires ! Car tant que ce n'est pas précisé ou interdit, c'est autorisé !! Tapis rouge au business !

Qu'ils étaient naïfs ces pionniers de l'Agriculture Bio ! Pâquerettes, jolies haies, biodiversité et rotations... la bio ne concernait qu'eux et c'était bien leur drame ; aujourd'hui elle intéresse tout le monde et ça devient un problème ! Parce qu'ils n'avaient pas tout gravé dans le marbre, dans la Bible des Pratiques. Ce qui permet, soit dit en passant, aux labellisations concurrentes de se prévaloir de vertus environnementales supérieures (cf p.8). Nous voilà mis en selle sur un cheval de course dont nous devons reprendre les rennes !

Car, dans la cage et sur l'étiquette, deux modèles de production bio se fondent et se confondent, laissant perplexe l'acheteur et bourru le petit paysan ! Que penser, en effet, de la tomate issue de serres chauffées au fuel qui se trouve estampillée « AB » selon sa date de récolte ? Quid de la carotte de sable sortie parmi ses milliards de congénères d'un champ dépassant les 100 ha sans une haie ? Qu'est-ce qui les distingue des miennes, de tomates et de carottes, arrivées en saison ?

Oui, je sais, il ne faut pas opposer les systèmes nous rétorque-t-on quand on trouve la concurrence quelque peu déloyale ! Et puis vous n'avez qu'à vous moderniser, disent-ils ! Nous moderniser ? Bien sûr, mais si c'est adopter le modèle de production industrielle, copier-coller le schéma du conventionnel et l'appliquer à la bio, adapter la réglementation à la loi du marché et continuer d'écrêter le monde paysan par une sélection sur la compétitivité, alors c'est NON !

Ainsi, nous en sommes là ! Au moins y arrivons nous à grand pas : au carrefour de la bio, au carrefour de la PAC. Car c'est en ce moment que tout se joue : quelle coexistence entre la bio locale et/ou paysanne et industrielle ? Quel marqueur voulons-nous pour identifier nos produits ? Quel type d'agriculture va encourager la future PAC ? Comment se fera la transition ?

Il nous faut peser de tout notre poids pour préserver les fondamentaux de l'agriculture bio, qu'elle reste ainsi la solution tant attendue pour à la fois nourrir et protéger les ressources naturelles, fédérer agriculteurs et consommateurs autour d'un bon gueuleton "bio", faire face aux enjeux climatiques... Un seul combat et plusieurs fronts sur lesquels nous nous tenons debouts pour infléchir un cahier des charges allant vers du mieux-disant (en passant d'abord par une inversion de la courbe de régression !), pour orienter vers une PAC verte mais vraiment verte cette fois ! Nous devons être très vigilants sur les multiples dévoiements qui guettent les nouvelles mesures-phares (les Paiements pour Services Environnementaux en remplacement des Mesures Agro-Environnementales dont beaucoup étaient des mesurètes). Nous devons nous assurer que les aides à l'hectare soient redistribuées pour primer les fermes au nombre d'actifs (il ne faut pas que des terres pour nourrir nos concitoyens, il faut aussi de la main d'œuvre, surtout en bio !). C'est dans ce cadre que nous pourrions développer des fermes bio viables et vivables, performantes et indépendantes, créatrices d'emplois et de tissu social.

Produire, nourrir, se fédérer, former, employer, apprendre, s'insurger, chercher et expérimenter... voici quelques ingrédients mis au service de notre mission de développement, et que vous retrouverez dans ces pages.

Bonne lecture et ne lâchez rien, car quand les espèces disparaissent et que les forêts brûlent, "nécessité fait loi, aussi... mais pas celle de l'industrie !"

Les actions sont soutenues par les financements publics suivants :



LES INFOS DE LA BIO

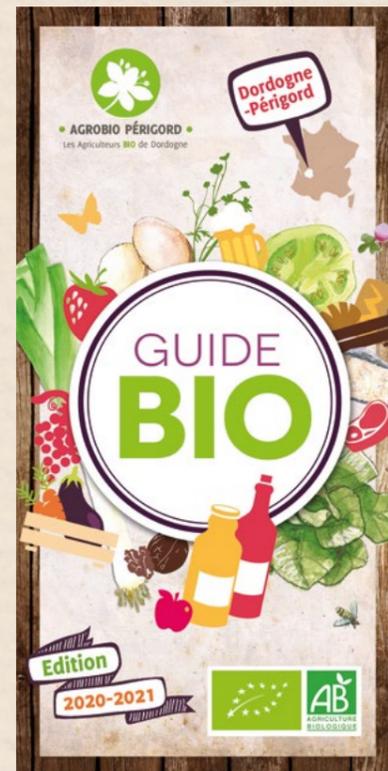
LE GUIDE BIO 2020 EST SUR LES RAILS

La parution du Guide Bio 2020-2021 est prévue pour le Printemps Bio, soit la première quinzaine de juin. Thomas GOMEZ a été recruté en stage marketing-communication (lire p.5) pour coordonner cette nouvelle édition et réaliser un état des lieux des circuits de commercialisation des producteurs bio en Dordogne, notamment en légumes.

Le Guide Bio, seul outil de ce type en Dordogne, recense les producteurs bio du département qui ont souhaité y figurer, l'insertion étant payante, ainsi que les magasins, les associations de paniers et les AMAP. Quelques pages reprennent les grands principes de la bio, présentent les différentes marques et labels, tentent de déconstruire les idées reçues et rappellent la saisonnalité des fruits et légumes. Le Guide est consultable depuis la page d'accueil du site www.agrobioperigord.fr.

Édité à plus de 20000 exemplaires, le Guide Bio est distribué gratuitement, aussi bien à la population périgourdine qu'aux touristes de passage, avec une large diffusion dans les Offices de Tourisme. Chaque adhérent pourra s'en procurer auprès d'AgroBio Périgord pour distribuer autour de lui et il restera consultable sur le site internet de l'association.

Un évènement sera organisé en juin pour promouvoir la sortie de cet outil, notamment auprès de la presse locale.



LES "OGM CACHÉS" DÉFINITIVEMENT ILLÉGAUX

DERNIERE MINUTE !

Le 7 février, le Conseil d'État a enfin tranché sur les « nouveaux OGM », les « OGM cachés » et plus généralement les « VrTH » (Variétés rendues Tolérantes à des Herbicides), contre l'Etat français.

En effet le décret français de 2015, qui excluait la mutagenèse du champ d'application de la réglementation OGM, est ainsi annulé par le Conseil d'État, qui laisse 6 mois à l'État pour réécrire ce décret en conformité avec l'arrêt de la Cour de Justice de l'Union Européenne. L'État a 9 mois pour identifier les variétés OGM mutées illégalement mises sur le marché et pour les radier du catalogue (= interdiction de les commercialiser). Et le Conseil d'État impose la prise en compte du principe de précaution pour l'appliquer aux VrTH.

Pour plus de détails : www.conseil-etat.fr/actualites/actualites/certains-organismes-obtenus-par-mutagenese-doivent-respecter-la-reglementation-ogm

CELLULE DEMETER ET ITAB EN PÉRIL

REPORTERRE RELAIE 2 TRIBUNES DES PAYSANS ET ASSOCIATIONS BIO

L'actualité ne manque pas de faire réagir les écologistes, paysans.nes et associations de protection de l'environnement. Réunis en collectif, ces dernier.es ont publié 2 tribunes sur le site de Reporterre :

- La première concerne la cellule Demeter, qui n'est pas seulement la déesse de l'agriculture ou une marque biodynamique, mais aussi le nom d'une cellule militaire créée par le gouvernement pour surveiller, voire sanctionner, les opposants à l'agro-industrie... Officiellement destinée à lutter contre l' "agribashing", elle met surtout une police républicaine au service d'intérêts privés, une dérive inquiétante...

- La seconde porte sur l'ITAB, Institut Technique de l'Agriculture et l'alimentation Biologiques, structure publique de recherche menacée de disparition, faute de financements adaptés. Le risque étant de voir, là encore, la recherche en agriculture biologique confiée à des entreprises privées, au détriment de l'intérêt général.

Source : <http://reporterre.net>

AIDES CONVERSION ET MAINTIEN BIO 2020

Pour la campagne PAC 2020, lors du Comité Régional Bio du 5 décembre auquel Bio Nouvelle-Aquitaine a participé, l'État et la Région ont annoncé :

- **Aide à la Conversion Bio** : contrat de 5 ans = mêmes plafonds (18000€/ exploitation, 21000€/ exploitation pour les nouveaux installés, transparence GAEC) et mêmes modalités qu'en 2019

- **Aide au Maintien à l'AB** : contrat annuel en 2020 pour tous les exploitants éligibles (sortant d'un contrat CAB ou d'un contrat MAB ou installé directement en AB) les sortants de CAB et les sortants de MAB (a priori mêmes plafonds qu'actuellement : 10000€ pour les fermes 100% bio / 15000€ pour les fermes en mixité). **ATTENTION** : pour les contrats MAB signés en 2020, les prairies de légumineuses seront payées au prix des prairies si associées à un atelier d'élevage (si pas d'élevage, pas d'aide = pas possibilité de prétendre au niveau d'aide "Cultures annuelles").

Source : Bio Nouvelle-Aquitaine

A VOS AGENDAS L'Assemblée Générale aura lieu le **lundi 30 mars** à Coursac.



VIE DE L'ASSOCIATION



LES ADHÉRENTS, ADN DU RÉSEAU BIO

Pas d'association sans adhérent ! Chaque année, AgroBio Périgord vous invite à renouveler votre adhésion, pour la période du 1^{er} janvier au 31 décembre. C'est un geste fort pour soutenir votre association qui, grâce au poids de ses adhérents, prouve à ses différents interlocuteurs sa représentativité du réseau bio local. Il en va de sa crédibilité ! **Adhérer à AgroBio Périgord, c'est réaffirmer son appartenance et son soutien à une association qui milite depuis 30 ans pour le développement de l'agriculture biologique en Dordogne**, département qui vient fièrement, fin 2019, de compter sa 1000^{ème} ferme notifiée en agriculture biologique.

Pour les professionnels qui adhèrent à AgroBio Périgord, 45€ sont reversés à la FNAB, Fédération Nationale d'Agriculture biologique. Cette cotisation, appliquée à tous les producteurs bio adhérents, permet à cette organisation syndicale de mener des actions de défense et de développement de la bio au niveau national comme international. Elle siège ainsi dans différentes instances (le CNAB, Comité National d'Agriculture Biologique, la fédération internationale bio IFOAM, etc.), ce qui lui permet de porter notre vision exigeante pour la bio, d'influer sur l'évolution de la réglementation, d'obtenir des victoires syndicales pour les producteurs bio, telles que le crédit d'impôt bio ou encore les mesures agro-environnementales.

En 2019, la FNAB est intervenue sur 4 volets :

- 1 - Défense des producteurs bio** : soutien des agriculteurs qui ont attaqué l'Etat en justice pour non-paiement des aides, implication dans les négociations pour la PAC...
- 2 - Mobilisation pour une bio plus exigeante** : campagne contre les serres chauffées, cahier des charges sur les effluents d'élevage, bien-être animal (étude d'alternatives à la castration des porcelets, interdiction des "pouloducts", étourdissement obligatoire avant abattage...)
- 3 - Meilleure prise en charge des spécificités du modèle bio** : manifeste des 1052 éleveurs "hors la loi" pour soigner avec des plantes, réduction des doses de cuivre...
- 4 - Présence auprès des partenaires** : Assises de l'Eau 2019, participation à une tribune sur la loi foncière...

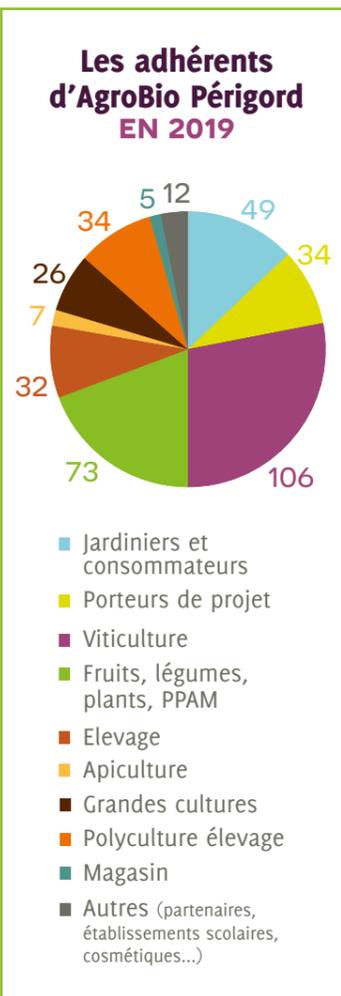
Enfin, AgroBio Périgord adhère également à la fédération régionale Bio Nouvelle-Aquitaine, issue du réseau FNAB, et à Interbio Nouvelle-Aquitaine, association interprofessionnelle qui regroupe des distributeurs, des transformateurs et des représentants de producteurs, de coopératives et autres organismes qui interviennent sur l'agriculture bio à l'échelle régionale.

QUI DÉCIDE À AGROBIO PÉRIGORD ?

L'Assemblée Générale, qui se réunit une fois par an, statue sur les grandes orientations politiques et les axes stratégiques.

Le Conseil d'Administration (CA), composé de 10 membres élus en AG, se réunit toutes les 6 semaines afin d'échanger sur différents sujets d'actualité et de prendre des décisions politiques et stratégiques qui découlent de ces orientations. Le fil directeur reste la charte éthique de l'association, rédigée collectivement en 2012.

Le bureau, plus restreint (3 à 5 membres), sert lui à traiter les « affaires courantes » de l'association. Il se réunit tous les 15 jours, en alternant réunion téléphonique et réunion physique à Coursac.



FÊTE DES 30 ANS

UN DÉPART EN MUSIQUE

Samedi 14 décembre à Coursac, AgroBio Périgord a invité ses adhérent.es et sympathisant.es à fêter son 30^{ème} anniversaire et le départ de son directeur, Emmanuel MARSEILLE, qui est entré dans l'association en 1994, initialement en tant qu'objecteur de conscience.

Plus d'une centaine de personnes se sont retrouvées autour d'un repas partagé. Les salarié.es, actuels et passés, ont entonné une petite chanson-surprise avant quelques discours amicaux visant à saluer le travail de Manu en faveur de la bio locale.

La soirée s'est poursuivie par un bal-trad animé par le duo Peuch-Deltheil's, qui a réuni toutes les générations. Les plus jeunes ont été invités à souffler les 30 bougies du délicieux gâteau préparé par Aurélie et Jean-Marc du Collectif les Pieds dans le Plat, autour des président.es Guy et Nathalie, des directeur/trice Manu et Marine, qui reprend le flambeau, ainsi que de Patrice GAUDIN, membre fondateur de l'association. Merci à tous d'être venus, parfois de loin, partager ce moment festif et émouvant !

NOUVEAUX VENUS



LORRAIN MONLYADE

ANIMATEUR DE LA MAISON DE LA SEMENCE PAYSANNE POTAGÈRES

Je suis Lorrain Monlyade et j'arrive de Haute-Loire. Je rejoins l'équipe de la Maison de la Semence après une formation d'agronome, un an de travail comme conseiller en Agriculture Biologique à la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, un an de maraichage diversifié à Carcassonne et deux ans et demi comme animateur-technique pour l'association des agriculteurs bio de Haute-Loire.

Dans mon dernier métier, je travaillais sur la connaissance des blés populations et sur leur commercialisation avec le GIEE - *Les Epis de Cérès*. Je travaillais aussi sur les couverts végétaux et plus particulièrement sur une expérimentation de semis de trèfles sous couvert de blé.

En travaillant à AgroBio Périgord je souhaite contribuer, avec les agriculteurs et les jardiniers, à plusieurs choses qui me paraissent importantes : produire une alimentation saine et vivante, lutter contre l'effondrement de la biodiversité, prendre soin de la qualité de l'eau, limiter et s'adapter au bouleversement climatique. C'est le sens que je donne à mon travail.

Par ailleurs, je souhaite travailler avec des agriculteurs qui portent un regard critique sur le monde agricole et désirent le transformer. J'espère les trouver à AgroBio Périgord et dans son réseau.

Enfin, comme j'aime l'agronomie, la géologie et la botanique, j'ai hâte de découvrir les roches, les sols et la flore de Dordogne. J'ai aussi hâte de vous rencontrer, vous et vos fermes, très bientôt.

CLAIRE PARIS

RESPONSABLE ADMINISTRATIVE ET FINANCIÈRE

On ne sait jamais ce que nous réserve la vie et pourtant il y a toujours un fil conducteur. J'ai obtenu un BTS TV dans l'amélioration des plantes en 2001, mais face aux difficultés de trouver un travail dans ce secteur, j'ai repris mes études quelques années plus tard pour me former à la comptabilité et la gestion. J'ai travaillé dans de grosses sociétés en région parisienne et dans la Marne - d'où je suis originaire. A la naissance de notre fils, mon compagnon et moi avons décidé de tout plaquer pour créer une exploitation maraîchère en permaculture dans le Limousin, « *Les Jardins de Pan* ». Ce fut une très belle aventure qui a pris fin en octobre 2018. Nous nous sommes séparés et nous avons vendu l'exploitation. Depuis, je souhaite toujours recréer une nouvelle exploitation mais en attendant que tous les éléments soient réunis, je travaille avec plaisir chez AgroBio Périgord. Le poste que j'occupe correspond parfaitement à mon parcours et à mes valeurs. Je remplace Alice, en congé parental, et j'œuvre pour une bonne gestion administrative et financière de l'association.



THOMAS GOMEZ

STAGIAIRE MARKETING-COMMUNICATION

Originaire de la région Centre, je suis étudiant en Master à KEDGE, une école de commerce bordelaise, dans laquelle je suis un cursus orienté vers le management du web et la communication. J'ai choisi de réaliser une année de césure afin de prendre le temps de découvrir différents horizons, notamment le milieu associatif vers lequel je souhaite m'orienter à la fin de mes études.

Je suis fier d'effectuer mon premier stage au côté de l'équipe d'AgroBio Périgord durant lequel j'ai l'opportunité de développer mes compétences en communication en tant que soutien à la réalisation de la nouvelle édition du Guide des acteurs de la Bio en Dordogne Périgord.

Les enjeux environnementaux actuels me poussent à agir, c'est pourquoi participer au développement de la commercialisation de produits plus responsables comme les produits bio est une tâche qui me tient à cœur. J'espère que le Guide Bio 2020/2021 vous plaira et vous permettra de (re-)découvrir les bienfaits du bio !



RETOUR SUR LA RENCONTRE DE VILLARS

LE GROUPE LOCAL A 1 AN

Le 28 octobre, après s'être retrouvés autour d'un bon repas partagé, la petite quinzaine de participants a réalisé l'inventaire des besoins en matière de chantiers collectifs, commandes groupées (de tous types).

L'objectif de la rencontre était de lister les besoins de chacun, mais sans pour autant y répondre immédiatement le jour de la réunion. Par contre, nous avons travaillé sur la manière d'y répondre via les outils existants au sein du groupe local et d'Agro-Bio Périgord. Et pour certains besoins, des membres du groupe local se sont proposés comme référents pour collecter les informations sur un sujet précis.

Les participants ont aussi dressé un bilan du fonctionnement du groupe local Périgord Vert après 1 an d'existence. Le

groupe constitué est dynamique, avec de réels échanges. Il répond au besoin de mieux se connaître sur un territoire donné. Mais le Périgord Vert est trop grand pour être dynamique dans son ensemble. L'idée de départ était au maximum 30 minutes de déplacement au sein du groupe local. Or aujourd'hui, le groupe local s'étend de l'ouest à l'est du département et du nord jusqu'à Périgueux.

Dans les faits, il existe réellement une bonne dynamique autour de Thiviers-Excideuil. Un autre groupe semble fonctionner de manière plutôt informelle autour de Nontron-Javerlhac. L'idée est donc de proposer une rencontre sur ce secteur et de voir si un « sous-groupe » plus local peut se mettre en place.



POUR EN SAVOIR PLUS

Le compte-rendu détaillé est disponible sur simple demande auprès de Stéphanie BOMME-ROUSSARIE ou de l'un des 3 relais locaux :

Benjamin RODIER

benjamin.rodier@yahoo.fr

Bernard NICOLAS b.nicolas@skynet.be

Eric LYPHOUT eric.lyphout@gmail.com

Bien que moins fréquentée que les rencontres précédentes, nous avons eu le plaisir d'accueillir de nouveaux participants, notamment des éleveurs. Ce groupe est en constante évolution et reste bien évidemment ouvert !

Pour vous abonner à la liste de diffusion mail du Périgord vert : <https://framalistes.org/sympa/subscribe/groulocal-perigordvert>

“ Je produis, transforme et commercialise depuis 3 ans des Plantes Aromatiques et Médicinales à St-Sulpice d'Excideuil. J'y cultive aussi des fruits que, déshydratés, j'introduis dans mes tisanes ou que je vends en sachets. Une cueillette sauvage complète ma gamme.

Le marché de Thiviers et quelques fêtes locales ne suffisant pas à écouler ma production, l'idée de participer au Salon Marjolaine, à Paris, a émergé. C'est un salon que, de notoriété seulement, je connais depuis longtemps. Lundi 4 novembre 2019, je suis allée le découvrir, en éclaircur, afin d'en prendre la température pour, le cas échéant, envisager une participation prochaine.

Ma visite n'a pas été exhaustive car c'est un très grand salon, fort de centaines de stands d'oisonnants, de conférences, ateliers... C'était foisonnant et je suis très loin d'en avoir fait le tour.

Tout d'abord, j'ai trouvé très positive la situation dans le Parc Floral de Vincennes. Un environnement verdoyant et spacieux qui convient bien à ce type de salon prônant les valeurs du bio et de l'écologie. On peut s'y garer facilement et s'y rendre commodément en transport en commun, ce que j'ai fait. Une navette gratuite assure le trajet entre la station de métro Château de Vincennes et le Salon.

En m'y rendant un lundi, je savais qu'il n'y aurait pas foule et que je pourrai y déambuler assez tranquillement. Effectivement, la découverte des stands a été très agréable, sans bousculade... Mais, justement : sans bousculade...

De mes échanges avec certains exposants à qui je confiais être venue pour me faire une idée du lieu, avec le projet d'y tenir un stand, leur réponse a été unanime : la clientèle est devenue bien



moins importante depuis quelques années, même si elle semble se stabiliser. Vieillesse, elle ne se renouvelle pas suffisamment pour assurer un dynamisme commercial satisfaisant.

J'ai demandé à un sympathique « confrère » herboriste, aveyronnais, Vincent LLADO (*La Ferme du Pré Grand, photo*) combien lui coûtait son stand de 3 m. Il m'a répondu que pour les 10 jours, il lui en coûte 1500€. Consciente d'avoir à lui laisser le temps de se remettre du déplacement, je me propose de l'appeler d'ici quelques temps pour l'interroger sur le bilan financier de ces 10 jours... Ce retour, s'il accepte de me répondre, sera une indication précieuse pour me positionner en vue de ma future participation... ou de mon renoncement.

J'avais appris, via un maraîcher bio lors de la Fête du Jardinier Amateur de Thiais, qu'il existe une marge de négociation du prix du stand à Marjolaine, en faisant valoir notre qualité de producteur, qualité très recherchée par les organisateurs. A bon entendeur !...

Je suis repartie du Salon à la nuit presque tombée, bien chargée de bons produits et satisfaite de constater le dynamisme des productions biologiques, l'inventivité de certains exposants, le soin apporté à la présentation des produits et à la décoration des stands et, tout cela, dans la chaleur d'un accueil souriant qui prévalait partout.

CATHERINE BERTHELOT, PRODUCTRICE À ST-SULPICE D'EXCIDEUIL

Vers un stand collectif en 2020 ? Des réflexions sont en cours pour une ré-organisation du salon en 2020 (possibilité de participer seulement à 5 jours par exemple). InterBio Nouvelle-Aquitaine, l'interprofession à laquelle AgroBio Périgord adhère, organise des stands collectifs pour les producteurs bio, dont Marjolaine, et peut les faire bénéficier de subventions.

PLUS D'INFOS : INTERBIO NOUVELLE-AQUITAINE, JESSICA JARDINIER - 05 56 79 28 52

PÉPINIÈRE COLLECTIVE EN PÉRIGORD VERT

LES PROCHAINES ÉTAPES

Après avoir implanté des porte-greffes à Boutillou (Sarlande) en mars 2019, les avoir désherbés et taillés dans le cadre de chantiers collectifs, puis récolté des greffons divers et variés dont certains sont issus de variétés particulièrement intéressantes (saveur, résistance aux maladies, puissance de développement, durée de garde des fruits...) voici venu le temps de la greffe ! Si vous souhaitez apprendre à greffer, voire vous perfectionner ou encore nous faire partager votre savoir-faire, nous vous invitons à envoyer vos demandes à Bénédicte Nicolas-Delloye. Nous attribuerons un certain nombre de plants à chacun.e en fonction du nombre des demandes et des porte-greffes disponibles. Nous invitons également les greffeurs professionnels ou amateurs à nous rejoindre à titre bénévole en vue de partager leur savoir-faire lors de ces ateliers.

Première étape, la récolte des greffons

Les greffons ont été récoltés en décembre/janvier. Il convient de sélectionner une tige aoûtée de l'année écoulée, de joli développement, comportant une belle série d'yeux qui deviendront les futures branches. Les tiges des années antérieures comportant des yeux à fleurs sont impérativement à éviter. Les greffons sont soigneusement identifiés : variété si elle est connue (ou description du fruit, durée de garde, résistance aux maladies...), date et lieu du prélèvement, description du développement de l'arbre, type de sol...

Dans l'idéal, les greffons ont été installés dans du sable mouillé ou en terre, au nord. Il convient d'éviter leur dessèchement et leur endommagement par des rongeurs ou autres animaux.

Tableau des différents porte-greffes mis en place début 2019 :

Nom latin	Nom	Qté	Parcelle
Cydonia Oblongua (Dalival)	Cognassier commun	50	Poulailler
Malus Domestica M106 (Dalival)	Pommier	50	Poulailler
Diospyros Lotus (Pirard)	Plaqueminier (kaki)	75	Poulailler
Pyrus Communis (Pirard)	Poirier	100	Poulailler
Malus Communis	Pommier	245	Poulailler
Cydonia Oblongua Provence (Pirard)	Cognassier commun	50	Haute tension
Prunus Mariana (Pirard)	Prunier	50	Haute tension
Prunus Mahaleb (Pirard)	Prunier	50	Haute tension
Pyrus Calleryana (Pirard)	Poirier	50	Haute tension
Prunus Persica Rubira (Pirard)	Prunier	50	Haute tension
Prunus Myrobalana de Lesdain	Prunier	50	Haute tension
Prunus Persica Sylvestris Missour (Pirard)	Prunier	150	Haute tension
Malus Domestica M106 (Dalival)	Pommier	312	Haute tension
Malus Bittenfelder (Pirard)	Pommier	50	Haute tension
Prunus Avium (Pirard)	Prunier	100	Haute tension

Certains porte-greffes n'ont pas eu le développement requis afin d'être prêts au greffage début 2020. Ils bénéficieront d'une année supplémentaire pour améliorer leur gabarit.

Nous avons réalisé début décembre un inventaire des plantations réalisées en mars. Un premier bilan nous indique que plus de 90% des porte-greffes ont survécu à la sécheresse. Par contre, moins de la moitié de ceux-ci sont candidats à la greffe en 2020. Ce sont donc près de 650 greffes que nous réaliserons au printemps prochain.

Nous avons au préalable procédé à une taille de fortification afin de concentrer le développement du porte-greffe sur une seule branche. Aussi, un désherbage a été nécessaire pour optimiser leur croissance. Un chantier participatif regroupant ces deux tâches a été planifié en janvier via une invitation lancée par la liste de diffusion mail du groupe local (voir ci-contre).



Greffeabricotier de Nicole de 2 ans sur prunier Greffe pommier Starking réalisée en février 2019 Greffe pommier Starking réalisée en février 2019

Journées greffages en février/mars 2020

Tout d'abord, merci à celles et ceux qui disposent du matériel adéquat de venir avec leur couteau à greffer, sécateur, liens... Sur place, nous disposerons de matériel pour ceux qui n'en auraient pas : couteau à greffer, liens caoutchouc, Phytoplast, sécateur, ficelle lieuse (pour la greffe au sable et la fixation des branchettes/oiseaux, cette ficelle naturelle se détruira progressivement avec les intempéries, sans dommage pour l'arbre qui pourra se développer sans étranglement)...

Par exemple (voir photo) : scie, sécateur, couteau et petit marteau pour fendre le porte-greffe, greffoir, Phytoplast avec un pinceau, liens caoutchouc, étiquettes avec un crayon ou feutre permanent.



On veillera à la propreté du matériel voire à sa désinfection afin d'éviter toute propagation phytosanitaire indésirable.

Pour des raisons de commodité, nous aimons le Phytoplast, excellent mastic à obturer et cicatriser qui a l'avantage d'une grande plasticité et d'être hydro-miscible donc facilement nettoyable à l'eau. Pour autant, il reste ensuite parfaitement résistant à la pluie.

La ficelle lieuse pourra servir à fixer une protection de branchettes vis-à-vis des oiseaux qui, en se posant sur les greffons, pourraient les déplacer et empêcher la bonne suite de leur développement. Nous pratiquerons la greffe en fente. Nous évoquerons la méthode de « la greffe au sable » qui dispense de l'utilisation du mastic, méthode autrefois pratiquée de façon artisanale. Dans

un premier temps, nous nous entraînerons en nous « faisant la main » sur table avec des pseudo porte-greffes prélevés sur des gourmands présents sur la ferme. Fort de cette première expérience, nous irons greffer notre arbre ou nos arbres en fonction de nos réservations personnelles.

Nous grefferons assez haut pour 2 raisons :
1- En cas d'échec de la greffe, nous pourrions reprendre la greffe plus bas l'année suivante.
2- Un arbre doit toujours être planté sans recouvrir le point de greffe ce qui peut être plus problématique si celui-ci est très bas.

POUR RÉSUMER

Si vous êtes intéressé(e), inscrivez-vous auprès de Bénédicte bdelloye@gmail.com en précisant :

- vos choix et quantités d'espèces fruitières (voir tableau ci-dessus)
- votre matériel personnel de greffage
- votre éventuel apport de greffons en les identifiant.

Transmettez l'information aux personnes de votre entourage intéressées par ce beau projet de pépinière collective !



"HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE"

UN NOUVEAU LABEL VERDÂTRE POUR REDORER L'AGRICULTURE PRODUCTIVISTE

De scandale en déception, l'image de l'agriculture française qui a longtemps brillé au travers de ses jolis paysages divers et variés, prend du plomb dans l'aile. L'utilisation de pesticides et le modèle industriel d'élevage n'en finit pas de heurter "l'opinion publique". Même si ce schéma productiviste n'est pas nouveau, la défiance qu'il crée chez nos concitoyens tend à prendre une telle ampleur que nos "responsables" politiques et leurs conseillers éclairés doivent redoubler d'idées ingénieuses pour changer l'image sans changer le fond.

Mais tout d'abord, ne nous y trompons pas ! Les consommateurs qui exigent de la qualité en refusant poulets de batterie, vignes et céréales aspergées d'herbicide n'attaquent pas des personnes en particulier mais bien un modèle en général. Considérer les choses de la sorte enlève bien sûr l'héroïsme à ceux qui se posent en bouclier contre l'agribashing pour qui le clivage entre les agriculteurs qui polluent et le reste de la population est une aubaine politique.

On sait tous que ce ne sont pas les paysans qui définissent les règles mais une poignée de leurs soi-disant représentants qui défendent avant tout les intérêts de l'industrie de l'amont et de l'aval.

Quoi qu'il en soit, partant du principe que les agriculteurs subissent attaque sur attaque quant à leur manière de produire nos denrées alimentaires, les grandes instances agricoles essaient de verdir l'image de l'agriculture française ! Bonne nouvelle !

Le premier argument est bien sûr de répondre à la demande des consommateurs en proposant une alimentation issue de pratiques agricoles écologiquement vertueuses. Bonne nouvelle ! Finie alors l'étroitesse des liens entre l'agriculture productiviste et le secteur phytopharmaceutique ?

Finie alors la soumission à la politique des bas prix librement consentie au secteur de la grande distribution ?

Finie alors la PAC qui finance des surfaces toujours plus grandes et donc mécaniquement dépendantes des intrants chimiques ? Car c'est bien cela que critiquent les citoyens et consommateurs... Pour les satisfaire à peu de frais, une vieille recette rafraîchie ressort du chapeau : Haute Valeur Environnementale. Ouahou !

HVE : ambitieuse ou inflationniste ?

Alors ?! Que signifie ce concept HVE aux termes si ambitieux ? La volonté est qu'un maximum d'exploitations agricoles puisse être labellisées ! Autrement dit, on ne change rien ou pas grand-chose mais on distribuera les bons points et les labels à qui en voudra, finissant ainsi de noyer les consommateurs dans une myriade de logos, tampons, codes couleurs ... On croirait la course à l'affichage des panneaux publicitaires où tout se recouvre jusqu'à ne plus rien voir !

Très concrètement, il y a deux voies pour atteindre la labellisation HVE :

Voie A :

- biodiversité sur la ferme (haies, mares, zones humides...)
- gestion raisonnée des produits phytosanitaires
- gestion raisonnée de la fertilisation
- gestion raisonnée de l'irrigation

Voie B :

- Surfaces en IAE (Infrastructure Agro Environnementale : bandes enherbées, fleurs...) ou en prairie permanente
- Quantité d'intrants par rapport au chiffre d'affaires.

Ces critères, s'ils recueillent un maximum de points donnent accès au niveau 3 de HVE, celui qui permet la labellisation.

Les niveaux 1 et 2, qui ne donnent pas lieu à une labellisation, correspondent respectivement au niveau de conditionnalité de la PAC (c'est-à-dire le minimum légal) et au dispositif AREA qui était déjà une certification tenant compte des pratiques concernant biodiversité, énergie, phyto, eau, fertilisation, effluents... Voilà qui ressemble fort à l'Agriculture Raisonnée qui avait été inventée pour concurrencer la bio mais qui n'avait pas réussi à faire prendre des vessies pour des lanternes !

Ainsi donc, HVE valorise "la gestion raisonnée", autrement dit : le respect de la loi (par ex. le respect des doses phyto) et met en avant des exploitations qui s'inscrivent déjà dans des Mesures Agro Environnementales aux yeux de la PAC.

Suffit-il de remplir un formulaire qui indique qu'on a appliqué un herbicide parce qu'il y avait... de l'herbe et un fongicide parce qu'il y avait... du champignon pour supprimer les pesticides en agriculture ?

Les termes *Haute Valeur Environnementale* qui laissent à penser qu'on atteint le summum de la vertu écologique sont très inflationnistes car, en réalité, ils n'ont rien inventé ! Des termes toujours plus forts pour cacher une faible ambition.

Pourquoi alors avoir inventé cet énième label qui ne change pas grand-chose ?

Tout d'abord, il y avait urgence à trouver une issue de secours aux exploitations dont les productions (notamment en viticulture) n'allaient plus trouver d'acheteurs suite à la diffusion massive des images déléteres montrant les méthodes de production.

Plus machiavélique encore, est sous-jacente l'idée de créer une gamme alternative au bio dans la grande distribution. C'est là que l'arnaque est double.

Plutôt que de mettre en place des mesures positives pour permettre à tous les budgets d'accéder aux produits bio, entre autre en fléchant les aides PAC vers les fermes Bio avec le même objectif de compenser le revenu des producteurs, on verdit non pas des produits agricoles mais des exploitations agricoles ! Autrement dit, aménager une mare à grenouilles et planter 100 mètres linéaires de haie... et la ferme est labellisée

alors que les denrées alimentaires qui en sortent sont tout autant chargées en pesticides qu'avant !

Voilà comment, avec nos petits budgets, on croira manger de la qualité comme si on était des riches consommateurs bio ! Quel cynisme !

Ne reste plus qu'à instiguer l'idée que HVE, c'est plus complet que le bio !

Car la mise en concurrence a commencé... On assiste à un déferlement de tableaux comparatifs entre le cahier des charges AB et les exigences HVE. Et qu'en ressort-il ?

- HVE a inscrit dans son cahier des charges la mesure du "taux de biodiversité" dans les exploitations agricoles... ce qu'on ne retrouve pas dans le cahier des charges AB.

- HVE encourage la gestion de la ressource en eau alors que le cahier des charges AB autorise implicitement à arroser autant qu'on veut et ne sanctionne pas les abus.

- HVE inclut la gestion des déchets... ce que ne fait pas la bio !

C'est bien connu, jamais le réseau bio historique n'a défendu la nécessité d'un écosystème équilibré où la multiplicité des niches écologiques est essentielle pour cultiver sans produit chimique.

C'est bien connu, les bio ont toujours prôné le gaspillage de l'eau et sont d'ailleurs à l'origine des systèmes de maïs irrigués !

C'est bien connu, les bio sont les premiers à brûler tous leurs déchets plastique...

C'est peut être la seule leçon à tirer de cette mascarade : penser à inscrire dans le cahier des charges bio ce qu'on considèrerait comme une évidence.

Mais là encore, on n'est pas au bout de nos peines. Car c'est toujours le réseau bio historique qui essaie de tirer vers le haut les exigences du cahier des charges. Ce n'est donc pas de notre côté que les idées progressives manqueront pour étoffer notre "guide de production" mais bien du côté des chantres de l'agriculture productiviste et du HVE qui s'opposent systématiquement à cette évolution.

D'une main, pointer les carences et de l'autre main, empêcher qu'on les palie, encore une pratique du "en même temps" qui ne changera pas la face du monde !

NATHALIE VERDIER

CONVERSION · INSTALLATION

NOVEMBRE, "MOIS DE LA BIO"

DÉCOUVRIR LA BIO SUR LE TERRAIN

En Novembre dernier était organisé Le Mois de la Bio, conjointement par la Fédération régionale Bio Nouvelle-Aquitaine, les Chambres d'Agriculture, Interbio Nouvelle-Aquitaine et l'ensemble des partenaires qui les soutiennent dans les actions de développement des conversions.

En Dordogne, 5 journées ont été organisées. Parmi elles, le GAEC de la Goulandie, à St-Front-d'Alemps, accueillait le 28 novembre une journée sur le thème "des ovins viande aux brebis laitières".

C'est le Petit Basque, une entreprise girondine qui fabrique des yaourts et spécialités laitières de brebis depuis près de

4 fermes en brebis laitières bio sont actuellement collectées en Dordogne et le Petit Basque en recherche d'autres afin de pérenniser cette collecte.

60 ans, qui a sollicité les 2 frères JOUANEL, qui composent le GAEC, pour leur proposer de changer de système en raison de la pénurie de lait de brebis. Il s'agit d'une petite niche, ce qui permet des prix stables et

rémunérateurs pour les producteurs. Ce sont les producteurs eux-mêmes qui définissent le volume qu'ils livreront à la laiterie et des contrats sont passés entre les 2 parties. Le GAEC de la Goulandie a profité du changement de système pour passer en bio. Aujourd'hui, ils ne regrettent pas leur choix même s'ils avouent que la valorisation est compliquée pendant la période de conversion. Bien qu'il n'existe pas actuellement en Dordogne d'accompagnement spécifique sur les ovins lait, le GAEC a pu bénéficier de l'appui technique et moral d'autres producteurs, comme le GAEC des Canquilloux.

Deux Journées pour le public scolaire ont également été organisées en Dordogne : le 6 novembre, sous un temps clément, une trentaine d'élèves des MFR de la Force, MFR de l'entre-deux-mers et BPREA de Ste Livrade/Lot sont venus découvrir les Jardins d'Altaïr à Lamonzie Montastruc. Antton, Gilles et Yannick



Visite du Domaine Theulet-Marsalet à Monbazillac

ont accueilli ces jeunes pour leur faire découvrir la production, la transformation et la commercialisation des plantes aromatiques et médicinales. Un après-midi riche en échanges qui a pleinement répondu aux attentes des enseignants et de leur classe, qui poursuivront l'étude de cette production et de la ferme grâce aux documents technico-économiques distribués en plus des renseignements pris lors de la visite.

Le 26 novembre, une quarantaine d'élèves a découvert le domaine viticole de Fanny MONBOUCHÉ (Domaine Theulet-Marsalet) à Monbazillac. Au programme pour les Bac Pro et CAP du CFA de Montagne et du CFA de Monbazillac : visite des parcelles pour découvrir les cépages et travaux de la vigne, visite du chai et petite dégustation pour terminer l'après-midi.

Dans le cadre de cet événement professionnel régional, plusieurs outils ont été mis à disposition sur le site dédié, dont un Guide Conversion et des fiches sur la réglementation par filières. L'ensemble de ces documents peut être téléchargé librement sur <https://www.moisdelabio.fr/documents>.

Le Guide Conversion, réalisé par Bio Nouvelle-Aquitaine, la Chambre Régionale Nouvelle-Aquitaine en collaboration avec Interbio Nouvelle-Aquitaine, a pour but de présenter les éléments pratiques et de réflexion pour permettre aux agriculteurs de préparer leur démarche de conversion. Il se compose de fiches pratiques et thématiques : Qu'est-ce que l'agriculture bio ? Comment construire son projet ? Quelles sont les démarches ? Quelles sont les aides dédiées à l'agriculture biologique ? Il recense également une Foire aux Questions, un glossaire et la liste de l'ensemble des organismes œuvrant au développement de l'Agriculture Biologique.

L'APPRENTISSAGE ET LES STAGES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Contexte et enjeux

Le 5 septembre 2018, la loi pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a été promulguée. Une réforme qui vise à développer l'apprentissage et incite vivement à un rapprochement entre les organisations professionnelles et les établissements de l'enseignement¹.

Cette actualité fait écho à l'accent mis, au sein du réseau bio national mais aussi local, sur la place et le rôle des paysan.ne.s dans la formation des futures générations d'agriculteurs et agricultrices. Les évolutions récentes sont donc l'occasion :



- De faire reconnaître la valeur de la formation par la pratique (complémentarité entre les formations dispensées en centre de formation et en milieu professionnel), le rôle de « pédagogue » des producteurs et productrices bio (paysans-formateurs), leur capacité à transmettre, leur importance dans le parcours des apprenants ;
- D'intégrer l'accueil de stagiaires et apprenti-e-s au sein de fermes bio dans notre stratégie « enseignement » pour une meilleure prise en compte de l'AB dans les établissements de l'enseignement agricole.

Quelques précisions avant d'aller plus loin :

	Apprentissage	Stage	Stage d'application
Définition	L'apprentissage repose sur le principe de l'alternance entre enseignement théorique en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat. ²	Un stage est une période de formation pratique en entreprise complémentaire aux études théoriques, en vue de l'obtention d'un diplôme ou d'une certification (au sein d'un lycée agricole ou d'un CFPPA) ³	Le stage d'application en exploitation agricole fait partie des actions qui peuvent être préconisées au porteur de projet dans le cadre du Plan de Professionnalisation Personnalisée (PPP).
Cadre	Formation longue, du CAP au diplôme d'ingénieur	Formation longue, du CAP au diplôme d'ingénieur	Plan de professionnalisation personnalisé ⁴
Durée	Inférieure ou égale à celle de la formation (6 mois à 3 ans)	D'une semaine à 6 mois (dérogation possible)	1 à 6 mois
Contrat	Contrat de travail	Convention de stage	Convention de stage

LES CHIFFRES DE L'APPRENTISSAGE EN FRANCE

- Toutes formations confondues, on recense 7% des jeunes en apprentissage (contre 15% dans les pays européens comparables) ;
- L'enseignement agricole est le "bon élève" français de l'apprentissage (en comparaison avec l'Education nationale) :
 - ▶ 8% des effectifs nationaux d'apprentis sont dans l'enseignement agricole ;
 - ▶ Plus de 34 000 apprentis à la rentrée 2018 (+ 3% par rapport en 2017) ;
 - ▶ Le nombre d'apprentis a plus que doublé entre 1995 et 2017 (en passant de 17 395 à 35 158).
- Plus de 100 diplômes de formation accessibles par apprentissage :
 - ▶ Formation initiale : CAP, Bac pro, BTS ;
 - ▶ Formation continue : BPREA, CS.

Pour agir sur notre territoire, comment faire ?

Accueillir des apprenti-e-s et des stagiaires sur votre ferme, c'est :

- Faire découvrir et promouvoir la bio auprès des apprenants ;
- Transmettre ses savoir-faire professionnels et les techniques de son métier ;
- Contribuer concrètement à la formation en agriculture biologique des futures générations de producteurs et productrices ;
- Valoriser la formation par la pratique, permettre l'application par l'apprenant de savoirs théoriques et accompagner la confrontation de la théorie et de la pratique ;
- Être en lien avec les acteurs de l'enseignement sur son territoire et ainsi leur montrer les spécificités de la bio à prendre en compte dans le cadre des formations (pour soutenir in fine l'ouverture de nouvelles formations « à orientation AB ») ;
- Tester et former un-e potentiel-le futur-e salarié-e ou repreneur-se pour votre ferme et, plus généralement, favoriser l'insertion professionnelle de l'apprenant à l'issue de sa formation.

Enfin, selon qu'il s'agisse d'un apprentissage ou d'un stage, les obligations ne sont pas les mêmes, les avantages non plus ! Point de vigilance : pour les producteurs et productrices bio qui n'ont jamais eu de salarié sur leur ferme, l'accueil d'un stagiaire n'est pas anodin ! Cela implique le respect des différents aspects du Code du travail (sécurité...) et de potentielles visites de l'inspection.

¹ - Sur les stages, les principales règles sont issues de la Loi sur l'encadrement des stages du 10/07/2014.
² - <https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/se-former-en-alternance/l-apprentissage-160/>
³ - <http://www.jeunes.gouv.fr/interministeriel/emploi-1004/stages-et-jobs/article/qu-est-ce-qu-un-stage>
⁴ - Le PPP peut également prévoir la réalisation de « stages en entreprise, rattachés ou non à une action de formation, [...] d'une durée comprise entre une semaine et un mois » (arrêté du 22 août 2016 relatif au plan de professionnalisation personnalisé).

Quelles sont les informations à avoir en tête et les obligations lorsqu'on accueille des apprenti-e-s ou des stagiaires sur une ferme ?

	Apprentissage	Stage
Encadrement sur la ferme : conditions	Par un maître d'apprentissage, qui peut être le chef d'exploitation ou un-e salarié-e volontaire. Conditions pour être maître d'apprentissage : <ul style="list-style-type: none"> • Être titulaire d'un diplôme ou titre du même domaine que celui visé par l'apprenti et d'un niveau au moins équivalent, • Justifier d'une expérience minimum dans l'activité (2-3 ans). Souvent, les établissements prévoient également que le maître d'apprentissage suive une formation tutorale.	Par un maître de stage, qui peut être le chef d'exploitation ou un-e salarié-e volontaire. Souvent, les établissements préfèrent que les stages aient lieu dans des fermes qui n'ont pas été nouvellement créées (minimum 2-3 ans).
Type de contrat	Contrat de travail particulier obligatoire : le contrat d'apprentissage. L'apprenti-e est un-e salarié-e de la ferme. Simplification de l'enregistrement du contrat pour l'employeur en cours (nouvelle règle à venir à compter du 1 ^{er} janvier 2020).	Convention de stage obligatoire entre la ferme d'accueil, l'établissement de formation ⁵ et le-la stagiaire : le-la stagiaire n'est pas lié-e par un contrat de travail et n'a pas le statut de salarié ; il-elle n'a donc pas d'obligation légale de production ; il-elle reste sous statut scolaire ou de la formation professionnelle.
Durée et période	Contrat entre 6 mois et 3 ans . Possibilité d'embaucher tout au long de l'année des apprenti-e-s. NB. Les périodes dans la ferme sont prévues en avance ; l'employeur doit permettre à l'apprenti-e de suivre les cours .	1 semaine à 6 mois (dérogation possible) NB. Les périodes de stage sont prévues en avance ; l'employeur doit permettre au ou à la stagiaire de suivre les cours .
Age de l'apprenant	16 à 29 ans révolus	A partir de 15 ans révolus
Temps de travail	Règles identiques à celles s'appliquant aux salarié-e-s : - Travail effectif : 8h par jour et 35h par semaine - Pour le travail de nuit, le repos quotidien et hebdomadaire	
Congés	Congés payés calculés sur la base de 2,5 jours par mois d'apprentissage écoulé (soit 5 semaines de congés payés)	Pas de congés sauf si la durée du stage est supérieure à deux mois
Santé / sécurité	Respect des règles en matière de santé et de sécurité au travail (matériel aux normes, EPI, Document Unique à jour...). Les jeunes (15-19 ans) ne peuvent exécuter les travaux particulièrement dangereux pour leur santé ou leur sécurité sauf si elle est « autorisée [...] pour les besoins de leur formation professionnelle ». Pour les mineurs, certaines activités (conduite des tracteurs agricoles...) ne sont possibles que sous réserve de dérogation et sous conditions (par exemple, existence d'une structure de protection contre le renversement, présence d'une ceinture de sécurité...). ⁵ Cela peut aussi varier selon le niveau de diplôme concerné (Bac Pro, BTS...). Les futurs stagiaires devront avoir été formés par leurs enseignants / formateurs à l'utilisation des équipements et matériels, notamment dangereux en relation avec leur formation et qu'ils auront, le cas échéant à manipuler, lors de leur période en milieu professionnel. La Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche (DGER) du Ministère de l'agriculture propose un guide d'autoévaluation du maître de stage et du maître d'apprentissage au regard de la santé et de la sécurité au travail. Pour les apprenti-e-s : visite d'information et de prévention auprès de la Médecine du Travail après leur embauche.	
Lien avec l'établissement	Encadrement par un formateur référent au sein du CFA	Encadrement par un enseignant de l'établissement référent
Rôle et responsabilités de chacun	Souvent définies dans le cadre d'un livret d'apprentissage : <ul style="list-style-type: none"> • Rôle de l'entreprise : contribuer à l'acquisition par l'apprenti-e des compétences correspondant au diplôme préparé, en liaison avec le CFA, accueillir l'apprenti-e, informer le CFA de tout changement, s'impliquer dans l'évaluation, participer aux rencontres et formations organisées à l'intention des maîtres d'apprentissage • Rôle de l'apprenti-e : respecter les termes du contrat, réaliser les travaux confiés • Rôle du CFA : assurer la formation, désigner un référent pour chaque apprenant 	Dans le même esprit que l'apprentissage : <ul style="list-style-type: none"> • Rôle de l'établissement : désigner un enseignant référent, s'assurer du bon déroulement du stage • Rôle de l'entreprise : accueillir et accompagner le ou la stagiaire, informer l'établissement de tout changement, NB. "Les stages ne peuvent pas avoir pour objet l'exécution d'une tâche régulière correspondant à un poste de travail permanent de l'entreprise, de l'administration publique, de l'association ou de tout autre organisme d'accueil".
Gestion des conflits et arbitrages	Le référent de l'apprenant-e au sein de l'établissement doit accompagner les situations difficiles, gérer les différends éventuels entre le jeune et le maître d'apprentissage ou de stage. Dans le cas de l'apprentissage, une médiation extérieure est également possible, notamment s'il est envisagé de rompre le contrat.	

⁵ - <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R40280>

Suite page suivante

	Apprentissage	Stage
Rupture du contrat ou de la convention	Modalités de rupture du contrat d'apprentissage simplifiées. Le contrat d'apprentissage peut être rompu : • Librement par l'une ou l'autre des parties pendant les 45 premiers jours de formation pratique sur la ferme (période d'essai) ; • Après les 45 premiers jours : ▶ A l'amiable s'il y a accord des parties ▶ Par le-la apprenti-e ou le-la maître d'apprentissage après sollicitation préalable d'une médiation et sans passage préalable obligatoire devant les prud'hommes.	Généralement : à tout moment, sans obligation de préavis , par l'employeur ou le stagiaire (avec l'accord de l'établissement d'enseignement, en cas de non-respect par l'entreprise des tâches définies dans la convention). Les modalités de rupture sont mentionnées précisément dans chaque convention de stage .
Rémunération et aides financières	Minimum de rémunération fixé en pourcentage du SMIC , en fonction de l'âge et de la profession de l'apprenti dans le cycle de formation. Au 1 ^{er} janvier 2019 : aide unique aux employeurs d'apprenti-e-s pour les contrats préparant à un diplôme de niveau inférieur/égal au bac (environ 4 125€), en plus de l'exonération de cotisation sociale. Un simulateur permet d'estimer très facilement le coût d'un-e apprenti-e selon son âge et le diplôme préparé. <i>Attention : la rémunération de l'apprenti-e doit être versée chaque mois, quelle que soit sa présence effective sur la ferme.</i> <i>NB. Dispense de taxe d'apprentissage pour les agriculteurs.</i>	• Stage d'une durée inférieure à deux mois consécutifs : pas de gratification obligatoire. • Stage d'une durée supérieure à deux mois consécutifs ou, au cours d'une même année scolaire ou universitaire : gratification obligatoire versée mensuellement (selon les heures effectuées). ⁵

Année du contrat	-18 ans	18-20 ans	21-25 ans	+ 26 ans
1 ^{ère} année	27%	43%	53%	100%
2 ^{ème} année	39%	51%	61%	100%
3 ^{ème} année	55%	67%	78%	100%

Focus sur le stage d'apprentissage

Un stage d'observation ou de mise en situation, de 1 à 6 mois, peut être prescrit aux bénéficiaires d'un Plan de Professionnalisation Personnalisé. Il n'est plus obligatoire depuis 2009.

Les "maîtres exploitants", qui accueillent les stagiaires, doivent être inscrits sur une liste établie par la chambre départementale d'agriculture, qui peut visiter la ferme au préalable. Ils doivent suivre une formation d'une journée et répondre à un certain nombre de critères (expérience, équipement...). L'accueil des stagiaires dans le cadre du PPP est indemnisé.

LES DISPOSITIFS PROPOSÉS PAR AGROBIO PÉRIGORD

AgroBio Périgord propose des formations aux porteurs de projet d'installation : le Certificat de Pratique Professionnelle en Agriculture Biologique (CPP-AB) et la formation initiale "Maîtrise des pratiques". Si vous souhaitez plus d'informations sur ces dispositifs, ou si vous envisagez de devenir ferme d'accueil ou paysan-formateur, n'hésitez pas à nous contacter : Camille GALLINEAU pour le CPP-AB, Thibault DEBAILLIEUL pour la Formation "Maîtrise des Pratiques" Camille, également en charge des relations avec l'enseignement agricole, pourra vous renseigner si des stagiaires scolarisés vous contactent.

RÈGLEMENTATION ET AIDES BIO

LA RÉGLEMENTATION ÉVOLUE POUR LES EFFLUENTS ISSUS DE CAILLEBOTIS, GRILLES, CAGES...

LES EFFLUENTS D'ÉLEVAGE PLUS ENCADRÉS

En juillet 2019, le Comité National d'Agriculture Biologique (CNAB), dont la FNAB est membre, a voté l'**interdiction de fertiliser ses terres bio avec certains effluents dits industriels** :

- Élevage porcin : systèmes caillebotis ou grille intégral dépassants 3000 emplacements pour les porcs de production et 900 emplacements pour les truies,
- Élevage de poules en cages dépassants 60 000 emplacements.

Cette décision revient sur une précédente évolution qui interdisait l'utilisation de tous les effluents issus d'élevages en système grilles / caillebotis ou cages au 01/01/2020. La mise en place de seuils et le report d'un an de l'application de la mesure ont pour objectif de rendre cette évolution plus progressive. Les seuils ont vocation à disparaître à l'horizon 2021.

Cette règle s'applique aux effluents d'élevages et aux produits fertilisants fabriqués avec ces effluents. Sont concernés les fumiers, les engrais en bouchons, les digestats, les composts mais ne sont pas concernés, les sous-produits animaux type plume et farine de sang. Pour le cas spécifique des digestats et du compost, l'INAO n'a pas encore décidé comment il traiterait le problème des mélanges.

Cette règle sera très certainement appliquée dans un premier temps avec « mansuétude ». Autrement dit, les organismes de contrôle prononceront des avertissements. Les producteurs auront au moins 1 an à compter de 2020 pour rechercher des sources alternatives.

Concrètement, c'est la mention UAB, Utilisable en Agriculture Biologique, qui va disparaître de l'étiquetage des effluents concernés.

¹ - Institut National de l'Origine et de la qualité : il chapeaute le CNAB, le Label Rouge, les AOP/AOC (Appellations d'Origine Protégée/Contrôlée...)



PORTRAIT

EN BREF

La Vache va Bio

Glaces, yaourts, fromages blancs, noix
EARL du Vinagrou, Montignac

06 71 55 42 42

earl.vinagrou.segondat@wanadoo.fr

TRI À FAÇON, ROBOT DE TRAITE, ADAPTATIONS...

INNOVER : LE SECRET DU SUCCÈS

Au départ, rien ne prédestinait Pascal Segondat, pressenti pour la ferme familiale avant même d'en avoir l'âge, à vendre un jour des glaces à l'italienne bio à la ferme. Dans les années 1990, quand il devient agriculteur, il reprend une ferme qui produit essentiellement du tabac ainsi que quelques noix, comme toute bonne ferme du Sarladais à l'époque. Mais est-ce dû aux campagnes de prévention ? A l'aube du XXI^{ème} siècle les prix chutent et les aides de l'Europe avec. Suite à des soutiens divisés par 3, la filière locale s'effondre et la ferme du Vinagrou change d'orientation et décide de produire du lait.

Mais dans les années 2000, la conjoncture n'est pas simple pour les éleveurs laitiers et beaucoup jettent l'éponge. Pascal perd un salarié et s'interroge, quand il a l'occasion de visiter une ferme qui a recours à un robot de traite. Séduit par cette innovation, il se sent prêt à relever le défi, considérant qu'il est fondamental de s'adapter au progrès pour ne pas disparaître.

Le robot tient ses promesses : les 65 vaches du troupeau, animaux grégaires, suivent le mouvement général et passent à la traite en moyenne 2,7 fois par jour. Le robot détecte *Guillaume* ou *Infinie* grâce à son collier, analyse sa position avec une caméra 3D pour bien attraper ses mamelles et collecte le lait pendant que l'animal mange un aliment concentré enrichi en azote, tout en enregistrant les statistiques de traite propres à chacune. Pendant ce temps, l'éleveur peut "avoir une vie normale"... "sans pour autant être obligé de faire comme tout le monde", ajoute Pascal, goguenard, qui n'aime faire ni comme tout le monde, ni comme l'année dernière.

Le robot tient ses promesses et la production de lait augmente de 10 à 15%. Mais en parallèle, le recours aux produits phyto augmente lui aussi et Pascal trouve que son système devient "déconnant", ce qui l'amène à une nouvelle remise en question. En 2016, il décide de passer en bio.

"Pascal n'aime faire ni comme tout le monde, ni comme l'année dernière"

L'agriculture bio l'oblige à revoir ses façons de faire, notamment en termes d'autonomie alimentaire, ce qui est plus en phase avec ses valeurs. Il produisait déjà le maïs pour son troupeau, il diversifie ses pratiques en ajoutant du méteil en alternance, le tout sans labour, ainsi que de la luzerne, puis des mélanges plus complexes. Pour ce faire, il a recours au tri à façon avec le concours des Etablissements Dupont, récemment certifiés en bio. Une fois par an, le trieur alvéolaire prend place sur une vaste dalle pour trier les céréales grâce à des grilles de plus en plus fines. "Tout trier pour ensuite re-mélanger, ça paraît un peu fou", concède Pascal, mais c'est pourtant le secret pour avoir les meilleurs résultats pour la ration du troupeau comme pour les sols. Légumineuses et graminées sont savamment associées selon les différents types de sols des parcelles de

la ferme, de nature hétérogène. La bio, c'est un tout, et Pascal n'aime pas laisser les choses au hasard.

Du côté des soins, il a désormais recours à l'homéopathie. D'abord sceptique, il affirme que "ça ne peut pas marcher... mais [qu'il] n'y a que ça qui fonctionne". Les mammites, les diarrhées des veaux sont désormais rapidement réglées et dès que les résultats mesurés par le robot sont dans les normes, elles peuvent à nouveau alimenter les tanks à lait, ce qui est économiquement sécurisant pour l'éleveur.



Pour la commercialisation, il vend aujourd'hui sa production à BIOLAÏT. Avec plus de 1300 producteurs, dont la moitié présente à l'AG et un fonctionnement démocratique et transparent, faisant une vraie place aux éleveurs, la coopérative a conquis la confiance de Pascal au point qu'il en parle en disant "on" : "on livre 30% du lait en France, on sait combien rapportent les contrats avec les industriels"... Une différence flagrante avec la laiterie qu'il livrait avant sa conversion, dont il dit s'être senti "esclave" et dont les profits partaient en dividendes dans les paradis fiscaux...

Et comme 2020 n'a pas vocation à ressembler à 2019, les projets ne manquent pas : Pascal souhaite notamment augmenter le pâturage de ses vaches, qui ne concerne que 6ha aujourd'hui. Il envisage de baisser son troupeau de 30% et d'avoir recours à des modes de commercialisation plus rémunérateurs, comme la vente à la ferme, avec l'aide de sa femme. En 2019, un labo a vu le jour sur le site, pour un nouveau projet de transformation sous la marque "La Vache va Bio" : yaourts, fromages blancs et glaces vont ainsi faire leur apparition sur cet axe touristique de Montignac et dans les marchés, notamment les marchés nocturnes de l'été.

Mais j'ai rencontré Pascal il y a déjà 6 mois : à la vitesse à laquelle il fait évoluer sa ferme, qui sait s'il n'a pas encore inventé autre chose dans l'intervalle ?...

STÉPHANIE JOUSSE

Purins de plantes & préparations naturelles

Dossier réalisé par
Thibault DEBAILLEUL et Kim DENEUVEL

Définition

Un purin est par définition un **extrait végétal fermenté** utilisé dans différentes cultures (jardinage, maraîchage, grandes cultures, etc). Son emploi se démocratise et de plus en plus de "conventionnels" s'y intéressent pour se passer de phyto. Certains purins font partie des PNPP (*Préparations Naturelles Peu Préoccupantes*) qui suscitent actuellement de nombreux questionnements et qui font l'objet d'une législation en cours d'évolution au gré des batailles entre le marché lucratif et le bien commun.

Aujourd'hui, il existe un flou concernant le mode d'action des purins. Les retours de terrain sont là, mais ils ne sont pas toujours répétables sur d'autres essais...

Une expertise scientifique, basée sur les publications concernant les alternatives au cuivre rédigées entre 2000 et 2016 par différents chercheurs¹, résume les modes d'action des produits naturels, dont les purins, huiles essentielles, bactéries, etc. Cette analyse ne recense pas ce qui provient de laboratoires privés : l'information technique reste confinée, car les enjeux commerciaux sont de taille ! Eh oui, l'herbicide "bio", la molécule fongicide biodégradable, ce sont précisément les axes de recherche des grandes firmes pour l'avenir. Pendant ce temps-là nous, utilisateurs professionnels ou occasionnels, on aimerait bien comprendre pourquoi des fois ça marche, et des fois non... mais on ne veut rien vendre. Ça dérange ?

LES PURINS ET LA SCIENCE

La conclusion du rapport sur les PNPP¹ utilisables en remplacement du cuivre établissait que :

« Parmi les substances actives déjà autorisées en Europe, et en AB, certaines peuvent aider à réduire les doses de cuivre, comme le bicarbonate de potassium. Les substances de base aujourd'hui homologuées (extraits d'ortie et de prêle, vinaigre, bicarbonate de sodium...) sont aisément disponibles, mais leur efficacité contre les parasites ciblés par le cuivre semble très limitée, voire nulle.

Parmi les extraits de plantes, ceux de sauge officinale et de réglisse contre le mildiou de la vigne, ou encore de yucca et de peuplier noir contre la tavelure du pommier, montrent des résultats particulièrement intéressants. L'utilisation de métabolites bactériens de type surfactant, combinant activité anti fongique et stimulation des défenses, mérite aussi d'être explorée.

Finalement, il existe de nombreuses substances biocides qui ont fait preuve d'une efficacité intéressante en conditions de culture ; elles devront cependant passer le crible des études écotoxicologiques et toxicologiques avant d'être autorisées comme substances actives ou substances de base. »

¹ - Andrivon D., Bardin M., Bertrand C., Brun L., Daire X., Fabre F., Gary C., Montarry J., Nicot P., Reignault P., Tamm L., Savini I., 2019 - Peut-on se passer du cuivre en protection des cultures biologiques ? Editions Quæ, 126 p.

POUR ALLER PLUS LOIN..

Une publication technique plus poussée est actuellement en projet à AgroBio Périgord. Si vous souhaitez être informé de ces travaux, contactez-nous !



Il est donc scientifiquement prouvé que les purins d'ortie et de prêle n'ont pas d'effet antifongique (en remplacement du cuivre). Ce qui ne signifie pas qu'il n'y ait pas d'effet Stimulateur des Défenses Naturelles (SDN)! Cet effet ne peut se mesurer avec des traitements curatifs, la plante doit recevoir le SDN avant l'arrivée du pathogène.

Avec ce type de conclusions qui influencent les décisions politiques (ECOPHYTO), on a l'impression que les purins, c'est de l'histoire terminée et qu'il faut passer aux choses sérieuses avec des substances stabilisées, purifiées, commercialisables avec une formulation inaccessible aux agriculteurs.

Pourtant, les retours de terrain sont tenaces, en Haïti on lutte contre des maladies telluriques à l'aide de thé de compost. En France, ce sont des centaines d'ha de céréales qui sont traitées en purin d'ortie en remplacement des deux premiers fongicides !

Il est difficile d'identifier ce qui fait que cela marche ou non. Les effets sont parfois aléatoires : est-on sur une stimulation des défenses ? Un effet fongicide ? Un effet insecticide ? Un effet fertilisant ? Le tout en même temps ?

Dans la suite de l'article, nous allons décrire les mécanismes impliqués dans la SDN, ce qui permettra de comprendre un peu mieux les effets aléatoires de ces molécules, que l'on suppose présentes dans les purins. En espérant que ces quelques notions-clefs vous motivent à mieux utiliser les purins ou leurs équivalents PNPP, à rester observateurs et à échanger vos pratiques !

Un purin, c'est quoi exactement ?

Le processus de fabrication

Petit rappel de vocabulaire : un purin est un extrait fermenté d'une plante = processus bactérien de dégradation des tissus d'un végétal en micro éléments (acides aminés et autres...).

Le végétal est broyé, mélangé à de l'eau puis fermenté (aérobie ou anaérobie). Le sucre stocké dans la plante au cours de sa croissance (cellulose, hémicellulose...) est digéré par des bactéries qui produisent une myriade de molécules à durée de vie courte (métabolites secondaires) : acides humiques, fulviques, protéines hydrolysées, enzymes, phénols, oligo saccharides, acides aminés...

Ces molécules peuvent avoir des propriétés intéressantes et très diverses.

En fonction de la température, du pH de l'eau, de la durée de conservation, de la substance en cours de fermentation, des bactéries ou levures présentes dans le milieu, on obtient des purins différents. Et ça n'est pas facile à étudier car instable, hétérogène, avec des processus complexes !

Etre conscients des enjeux

Les alternatives aux pesticides poussent les entreprises à trouver des solutions non polluantes. Les "start-up" fleurissent sur ce sujet, qui réussissent à isoler les principes actifs. Mais

parfois, ce qui freine le développement commercial, ce n'est pas un lobby puissant mais simplement que ce type de produit n'est pas très stable dans le temps, donc si l'efficacité au labo est satisfaisante, pour la transposer au champ il est souvent nécessaire de revoir sa copie.

Exemple : Les oses (sucres simples = oligosaccharides comme la chitine et les pectines) se révèlent être d'une "certaine efficacité" pour activer les défenses naturelles des plantes. Mais "ces molécules sont difficilement protégeables, ce qui limite leur potentiel de développement". Ce qui pourrait peut-être expliquer pourquoi un vieux purin n'a pas le même effet qu'un jeune... C'est la force des purins que vous fabriquez : ils sont généralement frais !

C'est quoi la Stimulation des Défenses des Plantes (SDN) ?

C'est peut-être l'action principale des purins. Le mécanisme, étudié depuis les années 70, consiste à mettre les cellules d'une plante au contact de bribes de parois microbiennes. Ces éléments contiennent des protéines qui déclenchent un signal d'alerte pour la plante (= simulation d'une attaque). Si toutes les plantes ne réagissent pas selon la même intensité, elles réagissent toutes de 2 façons : elles déclenchent d'abord des substances pour se défendre, puis enclenchent un second mécanisme pour prévenir les autres cellules du danger par voie hormonale, ou encore actionnent la mort cellulaire au point d'attaque (*lire encadré page suivante*).

Reste que les résultats sont différents d'une espèce à l'autre et peuvent varier en fonction des conditions climatiques. Explorer les PNPP car chacun peut s'en saisir, oui ! Mais restons sur de bonnes bases agronomiques pour ne pas remplacer une molécule de synthèse par une autre, labellisée "bio".

C'est ça, l'agroécologie !



Achillée



Les mécanismes connus de lutte contre un pathogène (champignon). Voici 5 manières de contrer un pathogène lorsqu'il attaque la paroi végétale (ou est en passe de le faire) :

1) Utiliser le bazooka ou un prédateur (bactérie ou autre)

En cultivant une certaine souche de bactérie et en la mettant en contact d'une autre, il peut y avoir sécrétion d'antibiotique qui détruit celui qui nous dérange (et on ne sait pas trop ce qu'on vise).

Et parfois, ce qui est apporté est un prédateur spécifique du pathogène (rare).

Le champignon *Ampelomyces quisqualis* parasite ainsi les champignons responsables de l'oïdium.

2) Lui piquer son assiette (azote, carbone etc.)

On dépose sur la feuille des bactéries compétitrices qui vont manger ce qu'il y a à la surface de la feuille avant le pathogène. Ce mode d'action est particulièrement efficace contre les champignons pathogènes dont les spores ont besoin d'une source de nutriments pour initier leur germination.

Est-ce l'effet des thés de compost ou des purins, qui doivent apporter une quantité importante de bactéries sur les feuilles ?

3) On lui coupe ses dents

Les dents d'un pathogène sont des enzymes qui attaquent la paroi cellulaire du végétal. Si le produit appliqué détruit la structure de ses enzymes, on lui coupe les vivres. Comment ? En modifiant le pH par exemple (sur la surface de la feuille), on peut supposer que le vinaigre, la chaux peuvent avoir un effet dans ce sens.

4) On lui savonne la planche

Certaines bactéries synthétisent des tensioactifs qui modifient la mouillabilité des feuilles et gênent le processus d'adhésion et de croissance du pathogène. En diminuant la teneur en eau sur la feuille, cela réduit la période favorable à son développement.

Et là, même si le mécanisme existe, après 20 mm de pluie ou un brouillard à 100% d'humidité sur une feuille de vigne, difficile d'imaginer que le tensioactif suffise à maintenir une humidité défavorable au champi. Un sèche cheveux serait plus performant !

La piste sérieusement étudiée (si si !) consiste d'ailleurs à mettre des grands parapluies (filets) sur les cultures.

Ce type de produit est utilisé en réduction de phyto avec le fongicide.

5) Stimulation des défenses naturelles

C'est peut-être l'action principale des purins.

Le mécanisme (étudié depuis les années 70) consiste à mettre les cellules d'une plante au contact de bribes de parois microbiennes. Ces éléments contiennent des protéines qui déclenchent un signal d'alerte pour la plante en place (simulation d'une attaque - comme quoi la simulation c'est stimulant).

Les plantes réagissent selon deux voies principales (et toutes ne réagissent pas avec la même intensité selon la génétique, l'espèce...).

Déclenchement de production de substances pour se défendre au sein de la cellule attaquée (PTI - en anglais - Premier Tir Imminent)*. Lorsque ce n'est pas suffisant (ou parfois en parallèle), la plante enclenche un second mécanisme (ETI - *Eléonore Tu Insistes*)* pour prévenir les autres cellules qu'il faut se défendre (voie hormonale) ou alors elle déclenche la mort cellulaire au point d'attaque.

* En vrai : PTI = Pathogen-Associated Molecular Pattern-triggered immunity
En vrai : ETI = Effector-triggered immunity



Consoude

Au jardin...

Les purins sont généralement dilués dans de l'eau, occasionnellement utilisés purs. Une paire de gants suffit pour la préparation.

L'utilisation des purins est économique : les essences de plantes utilisées sont souvent locales et peuvent se cueillir dans la nature ou s'acheter sous forme desséchées pour un coût raisonnable.

Pour la préparation des purins, l'eau de pluie est préférée. Les biodynamistes utilisent une eau "dynamisée", ce qui peut se faire à la main.

Matériel

- Récipients de préférence en bois, cuivre, inox ou plastique (éviter le fer),
- balance, sécateur, outil de mesure du pH, verre/pichet doseur et matériel de filtration
- bidons de stockage (n'ayant pas contenu de produits polluants), à température peu élevée et constante, à l'abri de la lumière.
- pulvérisateur ou arrosoir pour l'application.

Effets supposés des plantes

L'achillée aiderait au développement des feuilles, à la floraison, à l'élaboration des sucres et renforcerait les préparations fongicides (associée à la prêle). Macération, tisane.

La prêle : Riche en silice, serait vecteur de croissance mais également insectifuge et fongicide en préventif. Cueillette durant le printemps / l'été. Purin ou décoction.

La consoude stimulerait la vie microbienne du sol et le développement végétatif, aiderait à la fructification, serait fortifiant et bon cicatrisant grâce à la présence d'allantoïne.

Préférer la version cultivée. En purin ou jus concentré.

L'ortie fortifierait la plante, stimulerait l'activité microbienne du sol et de la végétation. Cueillette de préférence jeune, avant la montée en graines. En infusion et en purin.



UN COLLOQUE À PÉRIGUEUX

Les 13 et 14 novembre derniers, AgroBio Périgord était partenaire du colloque "Alternatives naturelles aux pesticides : les enjeux techniques et politiques des préparations naturelles peu préoccupantes", organisé par la Confédération Paysanne et l'ASPRO-PNPP. Avec près de 250 participant.e.s, ce rendez-vous a été un véritable succès. Ces deux journées ont permis de faire le point sur la réglementation qui encadre l'utilisation des PNPP mais aussi de rappeler les revendications et le travail de mobilisation réalisés par les différents partenaires sur le sujet. Les enjeux techniques autour de l'utilisation des préparations naturelles ont également été abordés à travers plusieurs présentations autour de la recherche et de l'expérimentation et lors d'ateliers d'échanges techniques pour les producteurs. La question du travail de mobilisation et de structuration restant à mener a été au cœur de ce colloque. Elle a fait l'objet d'une intervention de Joel Labbé, sénateur du Morbihan et a été approfondie lors d'ateliers spécifiques où les participant.e.s ont pu faire part de leurs besoins et revendications. Enfin, une table ronde a permis de mettre en lumière les enjeux transversaux liés aux plantes et aux savoirs paysans associés.

Conclusion

La thématique des PNPP suscite toujours beaucoup d'intérêt des paysans bio et non bio ! Preuve en est par la présence accrue de participants aux diverses formations et journées techniques organisées autour de l'utilisation de tout type d'extraits végétaux. Qu'elle s'inscrive dans une pratique biodynamique ou tout simplement pour traiter des maladies récurrentes sur des plantes, l'utilisation des PNPP trouve sa place dans nombreux modèles de production.

Mais la question des PNPP n'est pas seulement technique, elle est aussi politique ! La législation n'est toujours pas claire et reste très contraignante sur la distribution, la promotion et, par conséquent, sur la recherche !

AgroBio Périgord doit-elle se saisir de cette question ? Sous quelle forme ? Veut-on contribuer à élever le niveau de connaissance et de savoir-faire dans ce domaine ? C'est une question que l'on se posera, que l'on vous posera très prochainement...

- L'ASPRO-PNPP et la Confédération Paysanne vous invitent à signer le manifeste pour la reconnaissance des PNPP :

Pour signer » <http://bit.ly/ManifestePNPP>

- L'ASPRO-PNPP tiendra son Assemblée Générale le 11 avril à Périgueux, Centre de la Communication.

DERNIERE MINUTE !

ZOOM SUR LA RÉGLEMENTATION

Depuis des années, les PNPP suscitent un réel engouement auprès de nombreux agriculteurs, qui ont expérimenté ces produits et considèrent qu'ils fonctionnent, qu'ils coûtent moins cher que les pesticides de synthèse tout en ayant un impact sanitaire et environnemental moindre, n'étant pas rémanents et totalement biodégradables.

Mais ce développement gêne, notamment les industriels qui sentent le vent tourner, ayant compris que les pesticides de synthèse étaient de moins en moins acceptés par les consommateurs et de ce fait, condamnés à terme.

Si les PNPP sont globalement reconnues par la loi depuis 2006, celle-ci est d'une complexité déconcertante. Les PNPP sont divisées en deux catégories : les "substances de base" d'un côté, les "substances naturelles à usage biostimulant (SNUB)" de l'autre, chacune faisant référence à des réglementations différentes, histoire de noyer le poisson. Les premières sont régies par le règlement européen, les secondes par la loi française.

Actuellement, 20 substances de base sont autorisées (sucre, bicarbonate, vinaigre, bière...) ainsi que 144 SNUB (ail, ortie, achillée millefeuille...). Les procédures d'évaluation et d'autorisation, trop complexes, permettent néanmoins d'en restreindre l'usage. Pour les imposer, des arguments fallacieux sont souvent mis en exergue. Ainsi, selon Stéphane Travert, ancien Ministre de l'Agriculture, "la courge, si elle est trop consommée, fait tomber les cheveux" et "les feuilles de rhubarbe sont si toxiques qu'elles tuent la vie du compost". Or chacun sait que tout est potentiellement toxique, tout a une dose létale, même l'eau. Faut-il pour autant légiférer sur la quantité d'eau que chacun.e est autorisé.e à boire ?

En Allemagne ou en Italie, des centaines de plantes ont été autorisées, sans qu'aucun incident sanitaire n'ait été recensé. Mais en France, les autorités semblent tout faire pour bloquer le développement des PNPP alors que tout tend à prouver qu'elles sont réellement "peu préoccupantes".

En réalité, le débat qui fait rage sur leur évaluation masque mal l'enjeu réel : s'agissant de pratiques ancestrales, elles sont librement reproductibles et ne font l'objet d'aucun brevet. C'est peut-être là que le bât blesse, les intérêts des lobbies étant incompatibles avec l'autonomie des paysans, ce que prouvent également d'autres combats similaires, tels que le recours aux semences paysannes ou à l'herboristerie.

SOURCES

ET POUR ALLER PLUS LOIN...

- Travaux et fiches techniques d'Eric Maille, à retrouver sur www.agrobioperigord.fr/produire-bio/viticulture, rubrique « Phytothérapie »
- Bernard Bertrand, Jean-Paul Collaert et Eric Petiot "Purin d'ortie et compagnie" Ed. de Terran 2012, 127 p.

- Jean-François Lyphout « Purin d'ortie et extraits végétaux - les conseils d'un pro pour un jardin en forme », éd. Ulmer, 2015, 65 p.

- Association pour la promotion des préoccupations naturelles peu préoccupantes www.aspro-pnpp.org

- Article de Christophe Noisette
Images : Pixabay.com



PRODUCTION / MARAICHAGE

ELLE A ÉTÉ ORGANISÉE LE 4 NOVEMBRE À COURSAC

LA RÉUNION-BILAN EN MARAICHAGE BAT SON RECORD DE FRÉQUENTATION

Chaque année depuis 2011, les maraichers de Dordogne se réunissent à l'invitation d'AgroBio Périgord pour faire le bilan de la saison écoulée et échanger autour de leurs préoccupations techniques.

En 2019, la réunion a été organisée en deux temps : le matin était plus spécifiquement dédié aux porteurs de projet d'installation et aux nouveaux installés, tandis que l'après-midi abordait les adaptations techniques nécessaires pour faire face au dérèglement climatique, concernant également les maraichers les plus expérimentés.

36 participants se sont retrouvés le matin et ils étaient 49 l'après-midi : un record de fréquentation.

Se former et se tester en maraichage

Le matin, la formation "Maîtrise des Pratiques", visant à acquérir de l'expérience, a été présentée, ainsi que le dispositif des espaces-tests agricoles, avant d'entendre les témoignages de deux maraichers nouvellement installés, Perrine DUCOUP à Agonac et Louis GALLARD du GAEC Les Causses de Cesserou à St-Pierre-de-Côle.

Thibault DEBAILLIEUL, animateur de la formation "Maîtrise des Pratiques", a expliqué en quoi celle-ci permettait d'acquérir des compétences avant l'installation : grâce à ses 325h de formation, dont 192h d'accompagnement par un paysan-formateur expérimenté, 10 stagiaires mettent chaque année toutes les chances de leur côté pour faire les meilleurs choix avant de finaliser leur projet d'installation. A ces stages techniques s'ajoutent un complément théorique pendant 105h, ainsi que 28h de suivi personnalisé.

Alexis BILLIEN, animateur de l'association Pays'en Graine, a présenté la structure périgourdine qui offre aux porteurs de

projet agricole un cadre sécurisé et réversible pour tester leur activité de production avant installation définitive. 20 porteurs de projet bénéficient de ce dispositif actuellement, la plupart en maraichage. L'espace-test assure 3 fonctions :

- l'accompagnement et l'intégration des porteurs de projet dans le tissu local,
- la fonction couveuse (cadre réglementaire, juridique, fiscal et comptable),
- la fonction pépinière (mise à disposition de foncier et de matériel et/ou bâti quand c'est possible).

Il s'adresse aux porteurs de projet qui ont déjà de l'expérience en agriculture. Pour le foncier, s'ils n'ont pas leurs propres terres, des parcelles peuvent être mises à disposition par une collectivité, un agriculteur ou une personne privée.



Témoignages

Perrine DUCOUP a bénéficié de ces deux dispositifs. Ayant à disposition un terrain familial de 4ha, elle s'est installée en espace-test en 2017, en maraichage avec traction animale, sans avoir d'expérience dans ces domaines (mais avec un BPREA vigne), l'idée étant de réduire les investissements autant que possible. Elle s'est ainsi heurtée à plusieurs difficultés, notamment le manque d'outillage et de pratique en traction animale, devant avoir recours à ses

mains ou à la grelinette. En 2019, elle est donc entrée en formation "Maîtrise des Pratiques", avec un paysan-formateur en traction animale, qui l'a remotivée au moment où elle envisageait de tout lâcher. Aujourd'hui, Perrine vend ses légumes sur les marchés d'Agonac et de Périgueux, livre des paniers, approvisionne la cantine du village et commercialise en magasin Biocoop au printemps.

L'amélioration de son organisation lui a permis de doubler sa surface cultivée ; elle recherche aujourd'hui un nouveau terrain et envisage quelques investissements pour améliorer son confort de travail. Ainsi, elle réfléchit à de nouveaux projets tels qu'un petit atelier de vaches laitières, 5 têtes qui lui permettraient de l'apport en fumier pour le maraichage et une diversification de sa production.

Louis GALLARD s'est installé avec son frère Maël avec un atelier maraichage diversifié en traction animale, et un autre en élevage porcin, sur 50ha. Ils cultivent également des céréales et ont un atelier de 30 poules pondeuses. Ils vendent principalement en direct : marché de Périgueux, vente à la ferme, paniers, magasin de producteurs et plateforme Manger Bio Périgord.

Louis pense que l'installation entre frères est un atout car ils se disent les choses "sans filtre", le piège pouvant aussi être de penser qu'ils se comprennent sans se parler, alors que ce n'est pas toujours le cas. Avant d'opter pour le GAEC, ils ont rencontré des juristes, se sont faits accompagner par la Maison des Paysans et ont vécu un peu ensemble, pour tester leur entente au quotidien.

Aujourd'hui, ils envisagent un stage-parrainage en vue de s'associer pour développer l'atelier poules pondeuses et volailles de chair. Laura, la compagne de Maël, devrait aussi rejoindre le GAEC pour développer la partie agritourisme et un atelier bovin viande.

SUJETS ABORDÉS L'APRÈS-MIDI

Commission maraichage

Créée il y a 4 ans, la commission est composée de 8 maraichers professionnels, qui se réunissent une fois tous les trimestres à Coursac. Son objectif est de définir les orientations et les priorités sur les plans technique (formations, installation...) et politique (lien aux collectivités...), ce qui aiguille la salariée dans ses missions quotidiennes.

Commandes groupées

Des commandes groupées de pommes de terre, plants de papates douces, plants de poireaux et bulbilles d'oignons s'organisent directement par les adhérents, qui se regroupent par secteur géographique.

Enquête veille des prix

Les maraichers adhérents ont été interrogés sur leurs prix en vente directe, demi-gros et gros, pour la mise à jour d'une veille de prix, qui a lieu tous les 2 ans. Les données sont diffusées de façon anonyme auprès des porteurs de projet et des maraichers ayant participé à l'enquête.

Maison de la Semence Potagère

Simon ESTIVAL a présenté les essais qui ont porté sur les courges, les choux-fleurs, les brocolis, ainsi que la lutte contre les doryphores. En 2020, Lorrain MONLYADE remplace Simon ESTIVAL pour l'animation de la Maison de la Semence Potagère.

Adaptation au changement climatique en maraichage

Plusieurs productions ont souffert lors de la dernière saison : problème physiologiques sur la tomate (arrêt du mûrissement et brûlure des fleurs donc arrêt de production en juillet), montée en graines des salades, mauvaise levée des semis de carottes... Les maraichers présents ont pu échanger leurs expériences et réfléchir à des pistes pour s'adapter, parmi lesquelles :

- **Variétés** : choix de variétés plus résistantes à la sécheresse, décalage des dates de semis, culture de vivaces qui tiennent mieux en cas de sécheresse grâce à leur système racinaire profond, association de plantes pour créer de l'ombre...
- **Serres** : éviter les petites serres (effet "four"), choisir de bonnes aérations avec ouvertures latérales, utiliser des filets d'ombrage, plantes grimpantes pour faire de l'ombre, chaulage, stockage d'eau, aspersion des cultures. Pour certaines cultures qui se portent mieux à l'extérieur, éviter la serre !
- **Sol** : éviter les bâches noires, choisir plutôt des filets qui laissent passer l'eau, pailler le sol, ne pas trop serrer les plants, cultiver sur butte si le type de sol s'y prête...
- **Eau** : Limiter les arrosages au-delà de 35-40°C (la végétation ne se développe plus, cela peut provoquer des pourritures), aspersion, stockage d'eau...
- **Vent** : plantation de haies.

Le compte-rendu détaillé de la réunion-bilan est disponible sur simple demande auprès de Séverine.



PAROLES DE PARTICIPANTS

“ Nous avons entendu parler de cette journée-bilan des maraichers sur notre lieu de stage. Lorsque nous y sommes allés, nous avons été accueillis chaleureusement.

Assister à cette réunion a été pour nous l'occasion de rencontrer des professionnels et d'observer les divers enjeux et problématiques auxquels nous serons confrontés lorsque nous serons installés. Nous avons apprécié la dynamique des échanges et cette notion de partage. Savoir qu'il y a un tel réseau est rassurant pour des porteurs de projets comme nous.”

Yohann et Elise, stagiaires en BPREA

“ Le nombre de participants a rendu la rencontre dynamique. Les différents profils de maraichers ont permis des échanges constructifs et intéressants sur les retours de la saison écoulée. J'ai apprécié l'organisation, les thèmes abordés et les différentes adaptations que chacun trouve en lien avec la météo. C'est un moment de retrouvailles avec les collègues du département auquel j'aime aller, ainsi que rencontrer les nouveaux installés et les porteurs de projets.”

Fanny, maraichère à Sarrazac

“ Réunion très positive quant aux profils et à l'élaboration des projets des nouveaux ou futurs maraichers. Les questionnements sur leurs débuts en espace-test ou déjà installés sont pertinents, d'ailleurs, pas de grosses erreurs évoquées et des projections d'évolution cohérentes. Même constat pour les porteurs de projets : pas d'incohérences ni de projets déconnectés des réalités (prise en compte de l'accès à l'eau, de la facilité de travail des sols, réflexions sur les modes de commercialisation), bref peu ou pas de rêveurs ayant des représentations idylliques du maraichage.”

Jean Michel, maraicher à St-Antoine-de-Breuilh

“ La réunion-bilan maraichage est l'occasion de créer du lien entre maraichers du département. En tant que porteur de projet, cela permet de s'intégrer au réseau local, ce qui facilite l'installation (commandes groupées, conseils des maraichers plus expérimentés, compréhension des spécificités du territoire : climat, pressions ravageurs, commercialisation...).

Pour créer du lien, les temps de pause et le repas partagé sont très appréciés car ils permettent des échanges riches, en petits groupes.

Le format de cette année était bien, les présentations succinctes des dispositifs concernant les porteurs de projet sont bienvenues pour les nouveaux, les témoignages étaient intéressants, la présentation des essais menés par AgroBio Périgord aussi...

Les échanges en salle entière ne sont pas toujours évidents, mais c'est super que nous soyons aussi nombreux à venir !”

Aurélien, porteur de projet en espace-test à Chancelade



RESTAURATION COLLECTIVE

LA CUISINE CENTRALE DE COULOUNIEIX-CHAMIERES LABELLISÉE ECOCERT EN CUISINE NIVEAU 1

La cuisine centrale, qui a été accompagnée par AgroBio Périgord pour l'introduction de produits bio locaux, fournit à la fois les écoles de la ville, le Centre de Loisirs géré par le Grand Périgueux et le portage de repas à domicile pour les personnes âgées, soit près de 600 repas quotidiens.

La municipalité a choisi, depuis quelques années, de mettre en place un projet global « *Bien manger et vivre mieux* » qui vise à faire évoluer les habitudes vers une alimentation plus saine et à ancrer durablement des pratiques plus respectueuses de l'environnement.

Le label *Ecocert En Cuisine niveau 1* est une reconnaissance officielle de la qualité du service et du travail collectif engagé par la Ville avec l'ensemble des équipes des services éducation, restauration, périscolaire, entretien des locaux...

« *Bien manger et vivre mieux* » à Coulounieix-Chamiers, c'est :



	En cuisine, une équipe d'agents impliqués :
<ul style="list-style-type: none"> travailler des produits bio et locaux proposer une alimentation saine 	1 ou 2 éléments bio par jour au minimum, 100% des céréales et féculents en bio, 100% des compotes bio, du pain bio 3 jours sur 5...
	Autour de la table, des enfants sensibilisés :
<ul style="list-style-type: none"> pendant la pause méridienne pendant les TAP (Temps d'Activités Périscolaires) 	Compostage, pesée des parts alimentaires, jeux "antigaspi", création d'affiches... Carrés potagers dans les écoles, participation à la culture d'une parcelle bio (pommes de terre et courges), fabrication d'objets à base de matériel de récupération
Entretien des locaux	Utilisation de produits 100% bio ou éco-labelisés
Aussi un projet "vivant" !	Repas partagés entre enfants et "seniors"...

ÇA SE PASSE EN DORDOGNE, À BELVÈS

1^{ER} COLLÈGE LABELLISÉ 100% BIO DE FRANCE

Le collège de Belvès a reçu la certification "Ecocert" avec mention "excellence", une certification unique pour l'établissement périgourdin passé en un an de 20 à 100% de nourriture bio et locale.

Pour satisfaire les 380 élèves qui mangent chaque jour à la cantine, les agents ne ménagent pas leurs efforts. Les produits locaux sont cuisinés sur place : plus de produits achetés ultra-transformés.

Cette transition vers le tout bio a été entamée l'an passé. Elle s'est faite à coûts maîtrisés puisqu'elle n'a engendré qu'un surcoût de 10 centimes par assiette.

Elle a permis au collège d'être le premier à obtenir le label plus élevé « d'Ecocert en cuisine », résultat d'une expérimentation lancée par le département, qui promeut l'utilisation de produits bio et locaux dans ses collèges. Germinal Peiro, président du Conseil Départemental était là pour la remise officielle du label, dont il s'est félicité :

"Notre volonté politique, c'est que la meilleure alimentation possible ne soit pas réservée aux gens les plus aisés"... L'idée est de fournir une alimentation saine pour qu'un jour, nous n'ayons pas tous des résidus de pesticides dans nos urines".

L'établissement de Belvès a notamment profité d'une subvention de 10.000 € ainsi que de formateurs pour son personnel, dont AgroBio Périgord.

Le collège de Belvès a pu bénéficier de l'implantation récente de nouveaux producteurs bio, l'une des principales difficultés étant de trouver un nombre suffisant de fournisseurs dans un périmètre restreint. Il faut également repenser la façon de cuisiner, en introduisant la cuisson basse température pour limiter la déperdition de poids des aliments, en réduisant la part des protéines animales et en augmentant la part des végétaux.

Le prochain collège à vouloir atteindre cet objectif est celui de Montpon-Menesterol.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES ISLE LOUÉ AUVÈZÈRE EN PÉRIGORD (CCILAP)

UN NOUVEL ACCOMPAGNEMENT EN DÉTAIL

AgroBio Périgord a entamé un travail d'accompagnement auprès de cette collectivité.

Volet collectivités

Introduire des produits bio et locaux en restauration collective est un vrai projet global. L'objectif est donc de proposer un accompagnement à destination de l'ensemble des acteurs de la restauration collective : les équipes en cuisine bien sûr mais aussi les élus (décideurs), les gestionnaires (selon le type de structures), le personnel au contact des convives (ATSEM, animateurs du périscolaire...), les parents des élèves et si possible la communauté enseignante.

Concrètement, sur l'année scolaire 2019-2020 :

> Pour les équipes de cuisine :

- 3 à 4 formations pratiques en cuisine. Elles se déroulent dans différentes cuisines collectives du territoire, en général des mercredis. La 1^{ère} a eu lieu le 11 décembre.
- 1 à 2 sessions théoriques sur la nutrition, l'équilibre des menus. L'idée étant que chaque cuisinier puisse ensuite proposer des menus adaptés, équilibrés, de saison et valorisant la production locale et bio.
- 1 visite de ferme, plutôt en maraichage pour appréhender la saisonnalité et mieux comprendre les contraintes de chacun.

Toutes ces rencontres se passent sur le territoire de la CCILAP et sont collectives, car il est important de mettre en lien et de créer un réseau avec les cuisiniers du territoire

> Pour les élus

- Dégustation des plats confectionnés par les cuisiniers lors d'une formation pratique puis session de travail spécifique sur la loi EGALIM, les enjeux de l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective, la méthodologie pour le faire tout en maîtrisant son coût de repas...

Volet producteurs

> Présentation de l'outil **AgriLocal24** par le Conseil Départemental, une interface informatique mettant en relation des acheteurs et des vendeurs locaux, bio et conventionnels. L'inscription est gratuite aussi bien pour les acheteurs (collectivités) que pour les vendeurs (producteurs et opérateurs locaux). AgriLocal permet de passer des marchés alimentaires.

> Présentation et/ou visite de la plateforme **Manger Bio Périgord**, association d'agriculteurs bio et en conversion organisés collectivement pour fournir la restauration collective de Dordogne. Ce lien permettra de voir dans quelle mesure cet outil déjà existant peut être compatible avec les attentes exprimées par les agriculteurs en matière de plateforme de distribution locale.



L'ÉVÈNEMENT RÉGIONAL A EU LIEU À LIMOGES LE 27 NOVEMBRE 2019

4^{ÈMES} RENCONTRES PROFESSIONNELLES

DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO LOCALE

Introduire des produits bio et locaux en restauration collective est un vrai projet global. Pour l'atteindre, des rencontres professionnelles ont été organisées dans le cadre du pôle régional de compétences sur la restauration collective bio, locale et de qualité en Nouvelle-Aquitaine, dont AgroBio Périgord fait partie (relais en Dordogne).

Un salon des fournisseurs bio et locaux à la disposition des collectivités

Plus de 50 producteurs, transformateurs et distributeurs de la région Nouvelle-Aquitaine étaient présents à ces rencontres pour présenter leurs gammes de produits bio, locaux et de qualité adaptés aux besoins de la restauration collective : fruits et légumes, viandes et volailles, produits laitiers, produits d'épicerie, boissons, nouveautés etc.

Des ateliers concrets pour passer à l'action

> **Démonstrations culinaires** par des cuisiniers de restauration collective du Collectif les Pieds dans le Plat, présentation de nouvelles recettes pour relocaliser les approvisionnements tout en maîtrisant les coûts.

> **Trois ateliers** pour faire le point sur les nouveaux objectifs des pouvoirs publics et des filières régionales et partager l'expérience de collectivités :

- Décryptage de Loi EGALim et présentation des filières locales disponibles
- Vers plus d'autonomie alimentaire des restaurations collectives des territoires
- Liens entre éducation au goût et lutte contre le gaspillage alimentaire

PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE DU GRAND BERGERACOIS

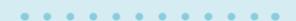
2^{ÈME} formation de cuisiniers

10 nouveaux cuisiniers du territoire ont participé à cette nouvelle session de formation, animée par Laurent LIMOUSY, le cuisinier du restaurant scolaire de Mussidan et formateur pour le Collectif les Pieds dans le Plat.

Les participants avaient des profils variés, de la petite école réalisant 16 repas par jour au lycée proposant plus de 1000 repas par jour, en passant par un EHPAD (Établissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes), mais partageant le même besoin : acquérir des méthodes et outils pour introduire des produits bio et locaux, avec l'objectif, à terme, de respecter la loi EGALim.

La formation était partagée entre apports théoriques sur l'agriculture bio locale (définition, enjeux, méthodologie d'introduction, approvisionnement...) et pratique en cuisine (11 recettes composées de légumes et fruits de saison, de céréales semi-complètes et légumineuses, d'huiles première pression à froid...).

Bonne humeur, convivialité et implication étaient au RDV !



Nouveaux accompagnements en prévision

Le collège de Beaumont-du-Périgord et la cuisine centrale de Saint-Astier débutent un accompagnement avec AgroBio Périgord, en lien avec le Conseil Départemental pour le premier.

CONTACT : STÉPHANIE BOMME-ROUSSARIE

Maraîchage

PLANIFICATION DES LÉGUMES

par Séverine ALFIERI, d'après la formation animée par Stéphanie GAZEAU, technicienne maraîchage MAB16, le 17/10/19

Association agréée pour l'activité de conseil indépendant et l'utilisation de produits phyto-pharmaceutiques sous le n°AQ01976



Plutôt que se lancer tête baissée dans la production de légumes, il est préférable de prendre le temps d'établir un planning de culture. Celui-ci incite à réfléchir à la gamme de légumes à produire et à programmer l'influence de ce choix en plein champs et sous abri.

Définir sa gamme de légumes

Les critères à prendre en compte sont :

- Les circuits de vente (vente directe ou intermédiaires)
- La valeur économique de chaque légume
- La surface sous abri froid
- Les caractéristiques pédo-climatiques du terrain
- Ses propres compétences techniques

Connaître la demande du marché

Les questions à se poser : à qui vendre ? Quel volume ? Sur quelles périodes ? Quels légumes, quelle gamme ? Quel conditionnement ? A quel prix ?

Il faut également prendre le temps de lister les avantages et les inconvénients de chaque mode de commercialisation.

Par exemple :

	Avantages	Inconvénients
Marché de plein vent	<ul style="list-style-type: none"> - Autonomie de gestion - Prix déterminé par le producteur - Lien producteur-consommateur - Peu d'investissement financier - Possibilité de se démarquer - Intérêt pour les légumes primeurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Beaucoup de manutention, investissement logistique - Beaucoup d'investissement humain, de temps, surtout le week-end - Relative saturation - Concurrence directe - Chiffre d'affaires lié aux aléas climatiques, vacances, saisons... - Chiffre d'affaires lié à la diversité de légumes proposés
Magasin spécialisé	<ul style="list-style-type: none"> - Peu d'investissement financier - Peu d'investissement humain - Volumes importants 	<ul style="list-style-type: none"> - Horaires de livraison - Calibrage, conditionnement - Prix souvent assez bas - Exigeant au niveau de la qualité des produits - Gamme de légumes spécifique (légumes fragiles)

Evaluer ses contraintes, objectifs, compétences et capacité financière

Type de sol / SAU disponible (dont sous-abri) / Valeur économique de chaque légume
Objectifs personnels (revenu, charge de travail...) / Compétences propres (savoir produire, gérer, vendre...)
Capacités d'investissement (bâtiments, matériel, irrigation...)

Evaluer les besoins en surfaces sous abri froid (exemple pour 70 paniers/semaine)

Espèce	Nb semaines distribution	Quantité/semaine	Unité	Qté pour 70 paniers	Rendement unité/m ²	Surface pour 70 paniers en m ²
Aubergine abris	8	1	kg	560	5	146
Blette serre	4	1	kg	280	1.5	243
Carotte primeur	4	1	kg	280	2	182
Concombre abris	10	0.8	kg	560	8	91
Courgette abris	3	1	kg	210	2	137
Epinard abris	6	0.5	kg	210	0.8	341
Haricot abris	3	1	kg	210	2.5	109
Salade abris	4	2	pièce	560	6	121
Mâche	10	0.25	kg	175	0.6	379
Melon	2	1	pièce	140	2	91
Poivron abris	5	2	pièce	700	6	152
Radis abris	4	1	botte	280	3	121
Tomate	12	1	kg	840	6	182

Surface de serre minimum à mettre en place avec ce schéma : 1200 m²

Exemple de planification pour 70 paniers/semaine

	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
Aubergine												
Blette	120	120	120	120	120	120	120					
Carotte primeur		185	185	185	185	185	185	185	185	185	185	185
Concombre					45	45	45	45	45	45	45	45
Courgette					140	140	140	140	140	140	140	140
Epinard	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170
Haricot					110	110	110	110	110	110	110	110
Salades					120	120	120	120	120	120	120	120
Mâche	600	600	600	600	300	300	300	300	300	300	300	300
Melon												
Poivron					90	90	90	90	90	90	90	90
Radis					155	155	155	155	155	155	155	155
Tomate												

Déduire un système de production adapté

Bâtiments, matériel, surfaces...

- SAU 2 ha minimum
- Surface moyenne en production : 1,2 ha/UTH exploitant
- Surface sous abris : 10 à 20% de la surface en production
- Matériels polyvalents
- Bâtiment de stockage adapté aux catégories de légumes
- CA = 20 à 30000€/ha pour 1 UTH exploitant
- Temps de commercialisation = 20%
- 100€ de vente à l'heure
- EBE/produit = 50%
- Marge nette = 25 à 50%

Construire son plan d'assolement

Assolement = répartition des cultures sur les différentes parcelles (planches) sur une année.

Connaissances initiales :

- Faire un croquis de la parcelle et des planches
- Noter la SAU et la surface des planches
- Connaître la nature du sol
- Accès à l'irrigation

En maraîchage diversifié et système légumier = système relativement intensif.

En moyenne, 2 cultures par an :

- 1 au printemps/été
- 1 en automne/hiver

parfois 3 si on intègre un engrais vert au printemps.



Etablir son planning de culture

Points importants :

- Réaliser un calendrier prévisionnel de culture avant le démarrage de l'activité
- Se faire accompagner par un technicien ou producteur local expérimenté pour valider ce planning de culture
- Compléter ce calendrier avec les dates effectives au fur et à mesure de la saison
- Affiner le planning chaque année (niveau de difficulté de culture des légumes, nouvelles demandes des consommateurs...)

Organisation de l'espace

1. Regrouper les légumes en fonction de l'époque de mise en place et de libération des terres :

- Primeurs (libération des terres début juillet)
- Culture d'été (libération des terres en septembre)
- Culture d'automne (libération des terres en novembre)
- Culture d'hiver (libération des terres en avril N+1)

2. Regrouper les légumes choisis par famille botanique

3. Regrouper les légumes par système d'irrigation

4. Regrouper les légumes afin d'obtenir des soles de surface identiques, par famille et par type de légumes lorsque c'est possible.

EN BREF

- Le calendrier des cultures est un outil qui permet au producteur de s'organiser dans le temps : optimisation de la production, gain financier, vers une durabilité du système.
- Les fichiers de calcul facilitent le travail du producteur, ils nécessitent cependant une actualisation régulière.
- La construction d'un plan d'assolement et la mise en place d'une rotation adaptée sont très complexes. Néanmoins, le respect des règles de base et l'introduction d'engrais verts sont gages de succès.

CONTACT : SÉVERINE ALFIERI



MALADIES CRYPTOGAMIQUES SUR LA VIGNE

ESSAIS DE PRODUITS ALTERNATIFS CONTRE LES MALADIES CRYPTOGAMIQUES

Dans le but de limiter les doses de cuivre, les équipes de technicien.nes en viticulture biologique d'AgroBio Périgord, en partenariat avec les vignerons, testent différents produits de biocontrôle et biostimulants.

Ces produits peuvent avoir plusieurs effets, mais les principaux sont de stimuler les défenses naturelles de la vigne pour qu'elle puisse se défendre plus facilement face aux maladies fongiques et d'avoir un effet fongicide direct. On s'intéresse principalement au mildiou, car c'est lui qui amène le plus de perte de récolte sous notre climat. L'essai doit valider la valeur ajoutée des produits en complément de doses de cuivre et de soufre réduites. Ces doses réduites doivent à minima permettre de maintenir un rendement et une qualité du raisin optimale.

Plusieurs produits ont été testés :

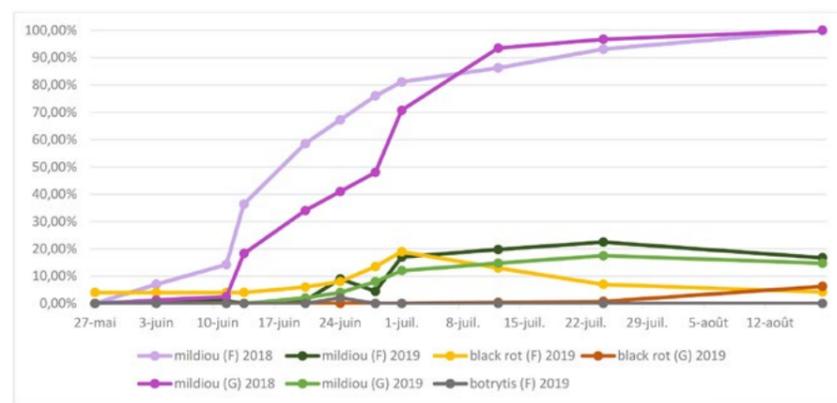
- Le **ROME0®** qui est homologué comme produit de biocontrôle sur vigne. Il est issu de parois de levures (cerivisane) et revendique une capacité à stimuler les défenses naturelles de la plante en mélange avec les fongicides utilisables en agriculture biologique.
- Un **mélange de purins de prêle, d'ortie et de pur jus de consoude** qui devrait également renforcer les défenses de la plante. Il est utilisé en dilution à 5% jusqu'à la floraison.
- Un **mélange de purins de prêle et de pur jus de consoude**. C'est le même que le précédent mais l'ortie a été retirée : on l'évite à partir de la floraison, car elle stimule la pousse de la vigne. Il est également utilisé en dilution à 5% en préventif voire à 30% en cas de présence avérée de maladie.

L'essai est réalisé sur une petite partie de parcelle de vigne (micro-parcelle) où les traitements sont réalisés à l'aide d'un pulvérisateur à dos. Cela permet de traiter de petites zones, ce que ne peuvent pas faire les pulvérisateurs qu'utilisent les vignerons.

On peut alors tester différents produits sur 1 seul rang et faire en sorte d'effectuer des répétitions à différents endroits de la parcelle. Chaque mélange de produit peut être testé de manière indépendante et dans les mêmes conditions de cépage, de climat et de sol. Un témoin non traité (TNT) est positionné sur la parcelle afin de connaître la pression maladie de l'année et de pouvoir le comparer aux autres modalités ayant reçues des traitements.

On ajoute aux produits testés deux doses de cuivre et soufre différentes : une "pleine dose" basée sur les préconisations des bulletins techniques viticulture d'AgroBio Périgord, qui correspond en moyenne à ce que fait un vigneron chez lui, et une dose réduite qui est la moitié de la dose précédente. On effectue un suivi des différentes modalités sur les parcelles au cours de la saison et on compare au final leur état sanitaire.

Evaluation des maladies fongiques sur TNT (témoin non traité) dans les placettes d'essai



Comme on peut le voir sur le graphique nous présentant les observations de dégâts sur le Témoin Non Traité, la pression en mildiou a été beaucoup plus importante en 2018 qu'en 2019. Ceci notamment à cause du début d'été 2018 très humide. En 2019 la pression a été beaucoup plus faible, les traitements ont donc pu être limités (cf calendrier de traitement 2019 page suivante). 8 traitements ont ainsi été réalisés pour un total de 2.4kg/ha de cuivre métal pour la pleine dose et 1.2kg/ha en demi-dose. En dépit de ces faibles doses, l'état sanitaire des zones traitées a bien été maintenu. Elles présentaient toutes, fin août, moins de 2% de fréquence d'attaque de mildiou sur feuilles et grappes. Seul le témoin non traité se détache avec une plus forte présence de mildiou (12% d'intensité d'attaque sur grappe).

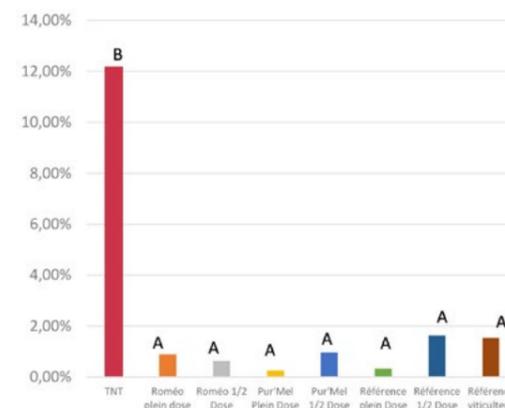


La pression de l'année a permis de réduire les doses de cuivre et soufre au minimum en gardant le potentiel de vendange, mais ne permet pas de tirer de conclusion quant à la valeur ajoutée des produits testés. Les années climatiques se suivent mais ne se ressemblent pas, il faudra donc reconduire l'essai pour confronter les modalités à un millésime différent.

Calendrier de traitement de l'essai 2019

Nombre de traitements	Date	Intervalle des traitements (jours)	ROME0® (kg/ha)	PUR'MEL3® PUR'MEL2® (L/ha)	Cuivre métal pleine dose (kg/ha)	Cuivre métal demi-dose (kg/ha)	Soufre pur pleine dose (kg/ha)	Soufre pur demi-dose (kg/ha)
1	07/05/19	-	0.25	7.5	0.2	0.1	3	1.5
2	15/05/19	8	0.25	7.5	0.35	0.175	3	1.5
3	23/05/19	8	0.25	7.5	0.35	0.175	3	1.5
4	04/06/19	12	0.25	-	0.25	0.125	3	1.5
5	11/06/19	7	0.25	-	0.4	0.2	3	1.5
6	20/06/19	9	0.25	-	0.25	0.125	3	1.5
7	09/07/19	19	0.25	7.5	0.3	0.15	3	1.5
8	24/07/19	15	0.25	45	0.3	0.15	3	1.5
TOTAL			2.00	75.00	2.40	1.20	24.00	12.00

Intensité moyenne de mildiou par modalité sur grappes au 19/08/2019



GIEE VITICULTURE

SE GROUPEUR POUR FACILITER L'ACCÈS AUX GRAINES

Pour un viticulteur, se lancer dans les couverts végétaux implique d'acquies de nouvelles compétences : outre la technique de semis en elle-même et le choix du matériel, il faut également choisir les espèces à implanter et se les procurer. C'est cette thématique qu'accompagne le GIEE (groupe intérêt économique et environnemental) « Couverts et engrais verts » piloté par AgroBio Périgord. Constitué en 2016 avec une dizaine de viticulteurs du Bergeracois, il réunit aujourd'hui une cinquantaine d'adhérents et axe son travail sur deux volets cruciaux de la pratique : le choix du matériel et le choix des espèces.

Pour faciliter l'accès aux différentes espèces et pouvoir les expérimenter, le GIEE a démarré dès sa création des commandes groupées de graines et de semences. Une tonne a été commandée en 2016, puis les volumes ont peu à peu augmenté avec l'intégration de nouveaux viticulteurs dans le GIEE au fil des années. En 2018, la commande groupée concernait 40 viticulteurs pour 37 tonnes dont 35 produites en local (graines) et 2 obtenues auprès de semenciers. Pour 2019, le nombre de participants à la commande et les volumes commandés sont encore en augmentation pour atteindre 79 tonnes au total.

Le travail se fait le plus possible en local avec de la production de semences paysannes. Le GIEE facilite les échanges entre les producteurs céréaliers et les viticulteurs qui souhaitent implanter des engrais verts. La production locale qui fait le gros des tonnages est essentiellement de l'avoine, du triticale et de la féverole, mais aussi d'autres espèces telles que le pois

ou la navette. Les petites graines, plus difficiles à produire, récolter et trier, sont achetées en direct auprès de semenciers. La commande concerne soit des semences bio soit, plus rarement et en cas de manque de disponibilité, des graines non traitées qu'il convient d'accompagner avec une demande de dérogation. C'est le cas par exemple cette année de la gesce commune ou du colza fourrager, non disponibles en bio.

L'objectif est bien de faciliter l'accès aux graines pour un viticulteur mais le fait de commander de plus gros volumes permet en plus de diminuer les coûts. Les commandes sont réalisées par espèce et le vigneron confectionne ensuite son propre mélange avec les proportions de chaque espèce qu'il souhaite implanter, selon ses objectifs et ses parcelles.

Fin mai, une liste d'espèces susceptibles d'être disponibles a été diffusée aux viticulteurs du GIEE avec des réponses possibles jusque fin juin. La redistribution des graines commandées demande toujours plus de logistique au vu des quantités ; étalée sur 5 jours, elle a eu lieu cette année à Prigonrieux, début septembre. Cette étape est un moment d'échanges profitables, chacun faisant part de ses choix et expérience. C'est un point essentiel, l'objectif du GIEE étant avant tout de créer une dynamique autour des engrais verts et des couverts végétaux.

Une nouvelle commande groupée est prévue pour 2020, pour laquelle AgroBio Périgord recherche encore plus de productions locales de graines bien triées en pur, si possible des trèfles, de la vesce et des crucifères (colza fourragers, radis chinois, etc.).

CONTACT : ANTOINE DESCAMPS



RÉDUIRE LE RECOURS AU CUIVRE GRÂCE AUX OUTILS D'AIDE À LA DECISION (OAD)

Le cuivre est le principal rempart contre le mildiou en viticulture bio. Il a une bonne efficacité et aucune résistance n'est encore connue. Il s'utilise en préventif et doit être positionné avant un événement contaminant (pluie), donc de manière assez fréquente en fonction des conditions météorologiques.

Son utilisation était limitée à 30kg/ha sur 5 ans, soit en moyenne 6kg/ha et par an. Début 2019, les substances actives à base de cuivre qui faisaient partie des candidats à la substitution ont été ré-homologuées au niveau européen mais à 28kg sur 7 ans, soit en moyenne 4kg/ha et par an. La filière viticole bio travaille à limiter et maintenir de faibles doses de cuivre. A titre d'exemple, sur le vignoble bergeracois l'utilisation du cuivre est en moyenne de 3,2 kg par ha et par an d'après l'enquête que nous réalisons chaque année auprès des viticulteurs bio.

C'est dans ce contexte que nous avons pris part à un projet cofinancé par le Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine sur le bassin de la Dordogne avec l'Institut Français de la Vigne et du Vin, Agrobio Gironde et les chambres d'agriculture de Dordogne et de Gironde. Le but est de développer un outil pour aider les viticulteurs dans l'optimisation de leurs doses de produits cupriques afin qu'ils respectent la nouvelle réglementation et obtiennent de bons résultats de vendange. A cet effet, les partenaires du projet ont décidé de s'appuyer sur un outil d'aide à la décision en cours d'évaluation (Decitrait®) pour y intégrer un module de calcul de la quantité de cuivre métal paramétrable. On cherche à pouvoir moduler les doses de l'outil en fonction de la pression parasitaire et de la quantité de substance que le viticulteur accepte de pulvériser par hectare.

Decitrait® : Initié et développé par l'IFV (Institut Français Vigne) il fait suite au module Optidose® disponible en libre accès depuis 2010 et qui propose des adaptations de doses. Avec Decitrait®, l'objectif est d'aller plus loin en proposant une stratégie de traitement optimisée et personnalisée à partir des

informations recueillies pour aider les viticulteurs à raisonner la protection phytosanitaire de façon efficace. Il permet de faire une synthèse des données météo relatives à la parcelle d'essai et d'enregistrer des observations (pluie réellement tombée, stade phénologique, dégâts de mildiou réels).

Opticuire, qui est testé par les équipes techniques d'AgroBio Périgord, est encore en développement et est basé sur Decitrait® mais spécialisé sur la viticulture biologique. Il prend donc en compte la réglementation spécifique sur les produits cupriques. L'outil devrait indiquer, à terme, en fonction de la météo, de la sensibilité de la parcelle, du stade végétatif de la vigne et de la précédente intervention effectuée, l'intérêt ou non de traiter et à quelle dose le faire.

Pour tester l'outil, une jeune parcelle de Merlot (cépage réputé sensible au mildiou) a été choisie sur la commune de Razac-de-Saussignac. L'idée est d'avoir, sur un même lieu, une modalité où l'on suit entièrement les préconisations de l'OAD et une autre où c'est le vigneron lui-même qui décide de traiter ou non. Dans les deux cas, c'est le vigneron qui effectue les traitements avec son propre matériel, ce qui l'oblige à réaliser des passages spécifiques sur la partie Opticuire. Remerciements donc à Thierry DAULHIAC, du Château le Payral, qui a participé à ce test.

La parcelle d'essai a été suivie tout au long de la campagne pour surveiller son évolution et repérer un éventuel décrochage de la protection phytosanitaire. Vu les conditions chaudes du début d'été, non propices aux maladies cryptogamiques, les symptômes de mildiou sont restés rarissimes. Cette année, les doses de cuivre préconisées n'étaient pas réellement inférieures à celles positionnées par le vigneron mais un traitement a pu être évité sur la partie Opticuire. L'expérimentation devrait continuer l'an prochain, ce qui permettra de tirer des conclusions plus franches.

UN PROJET AMBITIEUX POUR RÉDUIRE LES TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES DANS LE VIGNOBLE

AgroBio Périgord, en partenariat avec Promété, va déployer un réseau de 10 stations météo connectées visant à réduire les IFT (Indices de Fréquence de Traitement) des vigneron sur le territoire du Bergeracois et de Duras.

L'objectif pour les viticulteurs, bio comme conventionnels, est de réduire les coûts de traitements, tout en participant à préserver l'environnement. L'opération est initiée grâce au soutien financier du projet VITIREV, porté par la Fabrique des Transitions (IVBD) et la Région Nouvelle-Aquitaine.

Ces stations-météos, dont l'emplacement n'est pas encore arrêté, seront couplées à des Outils d'Aide à la Décision (OAD) pour lutter contre le mildiou et l'oïdium. Lors des essais préalables du dispositif, menés de 2016 à 2018 dans 4 vignobles, la réduction a été 100% positive, en moyenne de 30%. Le futur emplacement des stations météo reste à définir. Pour cela, des réunions d'informations ont été organisées fin janvier, pour une mise en application à partir de la saison 2020 et jusqu'en 2022. AgroBio Périgord recherche une centaine de vigneron pour être partenaires de cet dispositif innovant.

CONTACT : KIM DENEUVEL

OPTIVITIS PÉRIGORD



VARIÉTÉS PAYSANNES DE MAÏS ET TOURNESOL

UNE 18^{ÈME} RENCONTRE ANNUELLE AUTOUR DES VARIÉTÉS DE POPULATION



Le 19 septembre 2019 à Mareuil, sur les parcelles de Denis CHAUME, une trentaine de variétés populations de maïs, tournesol et sorgho ont pu être admirées et étudiées sous l'œil rigoureux des agriculteur.trice.s des collectifs et autres visiteurs intrigués et intéressés par ces maïs multicolores.

Les animateur.trice.s de la Maison de la Semence ont présenté le programme régional « Cultivons la Biodiversité en Nouvelle-Aquitaine » puis une toute nouvelle génération de « Fiches Variétés », résultat d'un travail initié un an auparavant. Il a été rappelé à cette occasion l'importance cruciale de la conservation de la biodiversité cultivée afin de répondre aux enjeux agricoles d'aujourd'hui et de demain et l'objectif pour la Maison de la Semence de faire coïncider biodiversité cultivée et diversité des systèmes agricoles.

Paysan.ne.s et technicien.ne.s ont conté l'histoire et décrit les comportements agronomiques de plusieurs variétés avant de conduire les visiteurs au café associatif de Léguillac-de-Cercles pour partager dans la convivialité un repas bio préparé à partir de maïs paysan par le Collectif les Pieds dans le Plat.

Franck LASJAUNIAS, paysan-meunier à Valeuil nous a accueillis l'après-midi sur sa ferme pour une demi-journée organisée autour de trois ateliers. Un premier atelier était consacré à la sélection paysanne, sur l'importance de définir ses objectifs de sélection et



sur les différents enjeux techniques, politiques, agronomiques et sociaux en œuvre lorsqu'un agriculteur fait le choix de travailler avec des semences paysannes. Les deux autres ateliers portaient sur la thématique de la valorisation en alimentation humaine des variétés paysannes de grandes cultures car, certes, la conservation de la biodiversité est importante, mais la juste rémunération des agriculteurs et la conservation de la valeur ajoutée dans les fermes l'est encore plus.

Les visiteurs ont alors pu observer le fonctionnement du moulin Astrié de Franck pour moudre du maïs en polenta et farine et une petite presse à huile de tournesol avec présentation des rendements en transformation et des niveaux d'investissement nécessaires pour ce type de matériel. Franck a présenté le reste de son équipement en fin d'après-midi, notamment une décortiqueuse pour grand épeautre et sarrasin. Il a de même insisté sur l'importance du binage sur maïs en présentant un test réalisé sur une parcelle limitrophe (non irriguée) où 4 rangs de maïs ne furent pas désherbés : la différence sur la taille des épis était flagrante et rappelle un vieil adage « un binage vaut deux arrosages ».





CULTIVONS LA BIODIVERSITÉ EN NOUVELLE-AQUITAINE

RENCONTRES INTERNATIONALES DU RÉSEAU SEMENCES PAYSANNES

"SÈME TA RÉSISTANCE"

Le combat pour reconquérir l'autonomie semencière, sauvegarder la biodiversité cultivée, (re)trouver des savoir-faire sur la sélection paysanne, la conservation de semences et lutter contre l'arrivée des OGM en Europe ne sont pas menés qu'en France, mais bien partout dans le monde.

Régulièrement, depuis sa création en 2003, les membres du Réseau Semences Paysannes (RSP) organisent des rencontres internationales réunissant des praticiens, paysans, jardiniers et artisans semenciers du monde entier. Ces rencontres constituent un levier important pour retrouver les connaissances et les savoir-faire associés aux semences trop souvent perdues dans les pays industrialisés. Elles ont permis de construire des liens, des alliances et des projets entre les praticien-ne-s de la biodiversité cultivée des différentes régions du monde engagées dans une agriculture paysanne, écologique et solidaire.

Le 9 novembre 2019, le Réseau Semences Paysannes, l'association BEDE (*Biodiversité, Echanges et Diffusion d'Expériences*) et plusieurs Maisons des Semences Paysannes en Occitanie (*Chemin Cueillant, Pétanielle, Renova, Les Semeurs du Lodevois Larzac*) ont organisé l'évènement « Sème ta résistance » dans la ville de Mèze à côté de Sète et ont accueilli les délégations paysannes d'une quarantaine de pays.

Trois salariés de la Maison de la Semence Paysanne de Dordogne, ainsi que Armand et Paula de la ferme Duteil-Becker à Bourdeilles, ont participé à ces rencontres.

Ce fut l'occasion pour l'association de présenter le travail mené sur la sélection paysanne sur maïs dans le cadre du CASDAR COVALIENCE (voir p.30) et de participer à de nombreux ateliers et conférences sur : la coordination européenne sur les semences paysannes « *Let's liberate biodiversity* », les programmes de sélection participative, les questions autour d'adaptation des variétés potagères sur la résistance à la sécheresse, des débats autour de la reconquête de l'autonomie paysanne, les modalités de formations pour les paysans et futurs paysans, questionner notre « inoffensivité » devant l'industrialisation de l'agriculture, l'évolution de la réglementation européenne et l'arrivée des « nouveaux OGM ».



UN PETIT POINT SUR LES DERNIÈRES AVANCÉES JURIDIQUES

Lors des Rencontres internationales des Semences Paysannes, nous avons fait un point sur les dernières actualités juridiques. Voici ici, un petit résumé de ce qui s'est dit lors de cet atelier :

Le TIRPAA

Le TIRPAA ou Traité international sur les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture est un système multilatéral qui vise à mettre dans un pool commun, les ressources génétiques des états qui ratifient le traité. Il ne concerne que 64 espèces agricoles, représentant environ 80% des cultures végétales mondiales.

Ce traité vise le respect de trois points :

- La reconnaissance de la très importante contribution des agriculteurs à la diversité des cultures existantes,
- La mise en place d'un système mondial de partage des ressources phytogénétiques pour en faciliter l'accès aux agriculteurs, aux sélectionneurs et aux scientifiques,
- Le partage des avantages provenant de l'utilisation de ces ressources génétiques avec les pays d'où ils proviennent.

Pour atteindre ces objectifs, il existe deux outils principaux :

- Le contrat ATTM (Accord Type de Transfert de Matériel) : Il s'agit d'un document qui établit un contrat entre la personne qui fournit la ressource génétique et celui qui la reçoit. Ce document oblige ainsi celui qui a reçu la ressource génétique à reconnaître celui qu'il l'a fournie comme étant le principal contributeur. Cette reconnaissance donne lieu à un dédommagement et limite les risques d'accaparement, notamment à l'aide de brevets.
- Le fond fiduciaire de partage des avantages : Il s'agit d'un fond alimenté par les contreparties versées par les utilisateurs de ressources génétiques. Il finance des projets à destination des agriculteurs des pays en développement principalement.

Des négociations ont eu lieu mi-novembre 2019.

Plusieurs enjeux étaient à l'ordre du jour concernant l'évolution de ce traité :

- Une meilleure prise en compte du droit des paysans, qui n'est pas réellement intégré au traité.
- L'élargissement du traité à toutes les espèces vivantes. En effet, le TIRPAA est plus facile à utiliser que le traité de Nagoya (le traité utilisé pour la gestion des ressources génétiques des plantes sauvages) mais la contrepartie serait la mise en place d'une contribution obligatoire de la part des semenciers.
- La prise en compte des données dématérialisées liées à la biodiversité. La réglementation de l'accès à ces données est capitale à l'heure où les semenciers développent de nouvelles techniques de création variétale basées sur l'édition génétique et le besoin d'une connaissance précise du génome des plantes.

Il est donc indispensable de rester attentif à l'évolution de ce traité qui régit à l'échelle internationale les échanges de ressources génétiques et reste avec le traité de Nagoya l'un des seuls outils règlementaires permettant de lutter contre la bio-piraterie.

La décision de la Cour de Justice de l'Union Européenne

Le 25 juillet 2018, La Cour de Justice de l'Union Européenne, confirmait que les OGM obtenus par des techniques de mutagenèse postérieures à la directive 2001/18 devaient être réglementés de la même manière que les OGM transgéniques. Cet arrêt, doit en principe, permettre à la juridiction française de résoudre le litige opposant la Confédération paysanne au ministère de l'Agriculture, conformément à la décision de la Cour. Hors depuis plus d'un an rien de semble réglé. Les pouvoirs publics n'ont toujours pas légiféré pour prendre en compte l'arrêt de la Cour de Justice de l'UE. Les OGM cachés, notamment les variétés de colza rendues tolérantes aux herbicides, sont donc encore en vente libre sans avoir subi les évaluations, étiquetages et traçabilités qui sont normalement réservés aux OGM transgéniques. Il faut donc rester mobilisés et attentifs sur cette question.

DERNIERE MINUTE !
Lire en page 3

suite page suivante



RETOUR SUR LE SÉMINAIRE FNAB

AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODIVERSITÉ : CULTIVER LA SYMBIOSE

En 2019, la FNAB a lancé un travail d'état des lieux des projets menés au sein de son réseau ou par des collectivités sur les initiatives alliant agriculture et biodiversité, dans l'idée de faire émerger une réflexion et des pistes d'actions sur cet axe « agriculture et biodiversité ».

Ce travail d'une année, orchestré par la FNAB, a été réalisé par différentes structures du réseau dont AgroBio Périgord.

Ici c'est plus de biodiversité sauvage, fonctionnelle, naturelle dont il est question, bien que la biodiversité cultivée et/ou élevée appelée aussi agro-biodiversité, soit également concernée.

En amont de ce séminaire national, deux colloques avaient été organisés à l'échelon régional, dont un à Périgueux en juillet. L'enjeu de ces séminaires locaux était de donner aux collectivités des clés pour développer des actions dans ce domaine.

Après un premier travail de recherche bibliographique, un temps a été dédié à ce tour d'horizon, duquel 10 initiatives « vitrine » sont ressorties. Elles ont été présentées lors du séminaire du 30 septembre dernier qui s'est déroulé à Paris. La journée s'est prolongée avec l'intervention du directeur de recherche au CNRS (Chizé) Vincent BRETAGNOLLE, puis avec une table ronde autour de témoignages d'acteurs de terrain. L'après-midi a été consacré à des ateliers de réflexion sur les thématiques :

- Comment développer et faciliter l'action des collectivités locales en faveur de la bio dans un objectif de préservation de la biodiversité ?
- Comment développer des pratiques en agriculture biologique toujours plus vertueuse de la biodiversité ?
- Comment rémunérer la protection de la biodiversité par les paysan.nes ?

A la fin de la journée, le secrétaire d'état de la Ministre de la Transition Ecologique a présenté l'intérêt du Ministère pour cette démarche menée par la FNAB.

Enfin à l'issue de cette année de travail et de cette journée de restitution, la FNAB a réalisé un guide qui sera diffusé sur son site www.fnab.org.

Un groupe de travail poursuit la réflexion engagée au sein de la FNAB. Les documents de synthèse du séminaire ainsi que des réunions de travail sont disponibles sur demande. Si vous avez un intérêt pour la démarche, n'hésitez pas à vous manifester pour suivre de près ou de loin le projet !



PROGRAMME COVALIENGE 2^{ÈME} ANNÉE DE SÉLECTION



L'automne dernier, l'équipe de la biodiversité s'est rendue sur 7 des fermes participant au projet COVALIENGE pour effectuer, avec les agriculteurs, le protocole de sélection du maïs.

Pour rappel, COVALIENGE est un projet mené par 5 collectifs régionaux pour répondre à des questions sur la sélection participative. AgroBio Périgord est principalement chargée de l'évaluation d'un protocole de sélection du maïs population sur le rendement grains. Il s'agissait de la deuxième année de sélection pour ce programme. Les récoltes se sont échelonnées du 30 septembre au 13 novembre sous des conditions climatiques très humides !

DERNIÈRES AVANCÉES JURIDIQUES (SUITE)

La déclaration des droits des paysans

Les premières négociations ont eu lieu au sein de l'ONU en 2012 à l'initiative de la Bolivie, qui joue alors le rôle d'animateur. Le travail est long et le lobbying de l'industrie semencière influence les états. C'est par exemple, grâce à la ténacité de la diplomatie bolivienne que l'article sur le droit à la souveraineté alimentaire sera inscrit dans la Déclaration. Après 6 années de travail, en 2018, la Déclaration est votée et approuvée au niveau mondial avec 121 voix pour, 8 contre et une cinquantaine d'abstentions. La majorité des pays européens, dont la France, se sont abstenus (seuls 2 pays ont votés pour). Il s'agit d'une posture visant à protéger les intérêts des grandes entreprises semencières. Néanmoins, la Déclaration est approuvée et tous les pays, quelque soit leur vote, ont un engagement moral à la respecter envers la communauté internationale. Toutefois, seule une forte mobilisation citoyenne forcera les gouvernements à l'appliquer plus rapidement.

Cette Déclaration, qui présente de nombreux articles, est disponible sur le site des Nations Unies : <https://undocs.org/fr/A/RES/73/165>

Voici un petit inventaire des articles les plus importants :

- Art 1 : Définition du terme de paysan qui inclue également les travailleurs agricoles.
- Art 3 : Réaffirmation des droits fondamentaux des paysans.
- Art 4 : Lutte contre les discriminations dont sont victimes les paysannes.
- Art 9 : Droits aux ressources naturelles.
- Art 10 : Droit à la participation dans la mise en œuvre des politiques impactant l'agriculture, notamment dans la définition des normes.
- Art 15 : Droit à la souveraineté alimentaire.
- Art 19 : Droit aux semences et aux ressources phytogénétiques.
- Art 27 : Obligations faites aux organisations des Nations Unies (La FAO par exemple) d'aider à la mise en œuvre de cette déclaration.

Cette déclaration constitue dès à présent un document central, à utiliser dans tous les combats que peuvent avoir à mener les pays dans le monde. Saisissez-vous en !

L'ÉQUIPE SALARIÉE

Standard téléphonique ouvert du lundi au vendredi de 13h30 à 17h30

En dehors de ces horaires, vous pouvez laisser un message, ou joindre l'équipe par email ou sur les portables.



Marine JULIEN
m.julien@agrobioperigord.fr
06 08 07 32 54
Direction, relations publiques
Financements
Ressources humaines



Claire PARIS
Remplace Alice PAROT
en congé parental
a.parot@agrobioperigord.fr
05 53 35 88 18
Administration générale,
financements, comptabilité, gestion
du personnel *Absente le mercredi*



Stéphanie JOUSSE
s.jousse@agrobioperigord.fr
06 07 72 54 68
Communication
Absente le mercredi



Brigitte BARROT
secretariat@agrobioperigord.fr
05 53 35 88 18
Accueil et secrétariat
Comptabilité clients



Stéphanie BOMME-ROUSSARIE
s.bomme-roussarie@agrobioperigord.fr
06 74 77 58 86
Vie associative - Commercialisation
Restauration collective et
circuits courts *Absente le mercredi*



Séverine ALFIERI
s.alfieri@agrobioperigord.fr
06 74 00 11 27
Maraîchage - Agronomie
Grandes Cultures
Absente le mercredi



Camille GALLINEAU
c.gallineau@agrobioperigord.fr
06 37 52 99 39
Légumes, arboriculture, PPAM,
Installation, formation, agroforesterie



Thibault DEBAILLIEUL
formationagrobio24@gmail.com
07 81 12 82 58
Formation
"maîtrise des pratiques"
Absent le vendredi

REMPACEMENT EN COURS *Hélène DOMINIQUE en congé parental*

elevage@agrobioperigord.fr / 06 32 58 19 48

Elevage, réglementation et aides AB - Conversion - Fermes de Démonstration

PROGRAMME "CULTIVONS LA BIODIVERSITÉ EN NOUVELLE-AQUITAINE" - DORDOGNE

Maison de la Semence - Grandes cultures et potagères • biodiversite@agrobioperigord.fr



Elodie GRAS
06 40 19 71 18
Coordination du
programme régional
Maison de la Semence
Grandes Cultures



Esther PICQ
06 31 26 67 68
Maison de la Semence Grandes
Cultures - Expérimentations



Lorrain MONLYADE
06 86 38 86 41
Maison de la Semence Potagère
Filière maïs population



Robin NOEL
06 82 87 99 64
Maison de la Semence Grandes
Cultures - Expérimentations

VITICULTURE - BUREAUX À BERGERAC



Eric MAILLE
e.maille@agrobioperigord.fr
06 87 58 48 50
Conseil et formation viticulture
bio et biodynamique
Coordination expérimentations
Réfèrent viticulture biologique
pour la FNAB et l'ITAB



Kim DENEUVEL
k.deneuvel@agrobioperigord.fr
06 07 72 54 36
Viticulture - OptiVitis Périgord



Thomas SUDER
t.suder@agrobioperigord.fr
06 82 87 99 63
Viticulture - Réseau DEPHY-ECOPHYTO
Expérimentations, conseil technique,
formations



Antoine DESCAMPS
a.descamps@agrobioperigord.fr
07 88 02 29 38
Viticulture - Réseau de piégeage
Suivi des expérimentations
GIEE

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

BUREAU



Nathalie Verdier
Maraîchage
à Sarlande
Présidente



Guy Forest
Maraîchage-ovins
à Lanouaille
Président



Franck Lasjaunias
Grandes cultures
à Valeuil
Secrétaire



Fanny Monbouché
Viticulture
à Monbazillac
Trésorière

MEMBRES



Denis Bourgin
Castanéiculture
(châtaignes)
à Vazanges



Fanny Brassard
Maraîchage,
apiculture, fruits,
poules à Sarrazac



Antoine Clément
Espace-test en
maraîchage
à Lanouaille



Samuel Cuisset
Viticulture
à Saussignac



Gérard Joulain
Retraité agricole
à Marquay



Vincent Rivaud
Viticulture
à Biron



• AGROBIO PÉRIGORD •
Les Agriculteurs BIO de Dordogne

EN IMAGES



▲ La formation sur la taille des fruitiers a fait le plein à Sarlande, le 10 février.



▲ Joseph Templier de l'Atelier Paysan est intervenu du 3 au 7 février auprès d'un public de viticulteurs pour un nouveau stage d'autoconstruction. 9 stagiaires sont repartis épuisés mais ravis avec de beaux outils, de nouvelles compétences et une belle aventure humaine en souvenir !



▲ Plusieurs chantiers collectifs d'agroforesterie ont été organisés fin 2019 et début 2020 chez des agriculteurs de Dordogne, permettant aux participants d'apprendre les bons gestes techniques pour la plantation de haies, tout en étant solidaires des fermes locales.

▼ Dans le cadre d'une collaboration inédite entre la LPO et Agrobio Périgord, plus d'une tonne de tournesol de population à destination des oiseaux des jardins a été vendue en sacs de 15 kg. La distribution a eu lieu le 24 novembre lors d'une journée de sensibilisation lors de laquelle près de 80 personnes ont assisté à deux conférences sur les oiseaux des jardins et les semences paysannes.



▼ La patate douce était à l'honneur d'une formation organisée le 1^{er} octobre dernier, avec l'intervention de Julien GRANDGUILLOT, conseiller technique à la MAB16.

