



LE MAGAZINE DES AGRICULTEURS BIOLOGISTES
ET BIODYNAMISTES DU 49



BIOTOP

Le N°100

GABB
anjou

NOVEMBRE 2021

AU SOMMAIRE

De ce 100^e numéro

**Dernières
infos syndicales
page 18**

Edito	3
Vie associative	4
• Il était une fois le 1 ^{er} numéro du Biotop	
Portrait de jeunes installés	5
• Une installation atypique à Saint-Aubin-de-Luigné	
Maraîchage	8
• Outils faits maison : le cultibutte et le vibroplanche	
Attractivité du métier	10
• Ouvrir vos fermes pour donner envie à des jeunes de s'installer	
Biodiversité	11
• À la découverte des insectes pollinisateurs	
Transformation laitière	12
• Une belle journée au GAEC Bellis Perennis	
Restauration collective	13
• Loi climat & résilience : quels changements pour la resto-co ?	
Syndicalisme	14
• HVE : qu'y a-t-il vraiment derrière ces trois lettres ?	14
• Gare au prosulfocarbe !	16
• Crédit d'impôt	18
• Filière lait : débat avec les laiteries	18
• Info réglementation	18
Agenda (hors formations)	18
Formations	19
Petites annonces	20

Les nouveautés de ce 100^e numéro ?

- ♦ Des textes écrits plus gros
- ♦ Plus d'illustrations
- ♦ Des **dessins satiriques** (pages 12 et 15)
- ♦ Des **portraits de producteurs** (page 5)

Sans oublier
notre jeu concours !



GRAND JEU CONCOURS

Pour dynamiser votre lecture et féliciter votre assiduité, nous vous proposons de participer à un jeu concours aussi unique que ce 100^e Biotop.
RDV en bas de la page 4 !



Hervé Simonneau,
Administrateur GABBAnjou

Que le temps passe !

Nous sommes heureux de vous adresser aujourd'hui le 100^e numéro du Biotop, le petit magazine trimestriel cher à notre réseau départemental. 100 numéros, déjà. Que le temps passe !

Pour ma part, cela fait 25 ans que je suis en bio, 25 ans que je suis au GABB. Déjà. À mon arrivée dans les groupes d'échange, on discutait beaucoup et on se rendait déjà bien compte qu'il y avait des changements, que la terre était malade, que les sols fondaient, que les plantes et les animaux modifiaient leurs comportements en réaction à la modification anthropique de l'environnement, mais nous pensions que rapidement la société en général allait nous suivre, se rendre compte elle aussi de l'urgence à changer de comportement.

Parce qu'on voyait arriver les changements, on pensait que les autres ne pouvait pas « ne pas les voir ». Après une petite période exaltante du « nous sommes nombreux, la société va se réveiller, tout est possible », nous avons rapidement pris quelques coups (sur la tête ou les doigts, histoire de nous remettre à notre place). Visiblement, tout le monde n'était pas encore prêt à entendre que la bio était la solution. Non, le conventionnel est beaucoup trop simple, ou juteux (selon là où on se trouve), pour s'en soustraire.

25 ans après, la bio n'a pas encore gagné. La lutte continue. Et oui, on n'en est que là... On peut le voir comme ça... ou bien, on en est quand même là ! Ce n'est pas rien ! Nous pensions faire beaucoup mieux, beaucoup plus vite, mais bon, c'est déjà ça.

Si on regarde le verre à moitié vide, on peut remarquer que rien n'a changé si ce n'est que la société reprend nos idées en les transformant, en les adaptant et en les faisant évoluer dans l'intérêt de quelques-uns, malheureusement pas toujours les meilleurs. Des mesures en découlent, manquant souvent de cohérence. De notre côté, paysans bio, on s'adapte... avec le sentiment que certains compromis nous laissent mal. Mais peut-être faut-il accepter de passer par là pour, un jour, aller encore plus loin ?

Si on regarde le verre à moitié plein (il faut le faire, ça fait du bien), on peut s'apercevoir que le monde bouge, que la société évolue, que les jeunes générations sont au rendez-vous... Tout n'est pas perdu. De son côté, dame Nature commence elle aussi à se plaindre avec des réactions souvent spectaculaires et toujours salutaires, même si la violence fait souffrir les hommes. Bientôt, les gens comprendront que nous avons raison... et peut-être qu'il ne sera pas encore trop tard pour adopter les bonnes pratiques. Nous avons raison de continuer à y croire.

En attendant, le métier de paysan bio, ça s'apprend et pas n'importe comment ! Certains représentants de telles ou telles firmes nouvellement « branchées bio » vous diront qu'il faut faire « comme ci » ou « comme ça »... mais les vrais conseils, ils se trouvent ici, entre pairs, dans les groupes d'échanges entre producteurs. Voilà des décennies que nous testons, expérimentons, échangeons tous les jours (telle une obsession) pour améliorer nos systèmes, faire en sorte que nos sols soient de plus en plus vivants et capables de stocker le carbone, que nos fermes accueillent plantes et insectes pour maintenir la biodiversité indispensable à notre survie... Ne changeons rien ! Continuons à nous lever le matin pour l'agriculture qui nous semble juste, bénéficions des services du GABB pour défendre nos idées, diffusons nos apprentissages, formons-nous et laissons-nous accompagnés dans nos projets. Longue vie au GABB et bonne lecture de ce 100^e Biotop !

Hervé Simonneau

GABBANJOU
70 route de Nantes
49610 Mûrs-Erigné
02 41 37 19 39

BIOTOP est le bulletin d'information destiné aux adhérents du GABBAnjou.

4 numéros/an

Directeur et directrice de publication : S.FRADIN-RABOUIN et S.MERLET

Equipe de rédaction : L'équipe salariée. Crédits photos : GABBAnjou



Il était une fois le 1^{er} numéro du biotop




Le bulletin d'information du *groupement des Agriculteurs Biologistes et Biodynamistes du Maine et Loire*

Avril 1999 N°1
Bulletin édité par le
*GABBA*anjou
M.I.N.
2, avenue Jean Joxé
49100 Angers
☎ 02 41 37 19 39
📠 02 41 43 39 75

SOMMAIRE :

Le mot du Président	Page 1
Petit retour en arrière... L'histoire du GABBA	
anjou	
Vie du GABBA	Page 2
anjou	
AG du GABBA	
anjou	
Une nouvelle animatrice	Page 3
Dossiers en cours	
Réglementation	Page 4
Information : réponse de la FNAB à l'article de l'INC	Page 7
Courrier - Réponses à vos questions	Page 8
Petites annonces	

Le mot du Président.

Après deux années passées sans animateur et sans informer ses adhérents, le GABBA

anjou, après l'embauche d'Elisabeth Davy, fait revivre son journal qui devrait être, selon nos objectifs, trimestriel.

L'espère qu'il pourra répondre à toutes vos questions, notamment sur l'intérêt d'adhérer ou non au GABBA

anjou. Une partie de la réponse se trouvera sans doute ci-après, dans l'article consacré à l'historique du GABBA

anjou. En dehors de l'intérêt d'adhérer pour percevoir des aides à la conversion lors d'un passage en bio, il me paraît

indispensable de rassembler les agriculteurs bio de tous les horizons dans une organisation professionnelle reconnue. Cela est nécessaire pour organiser et développer les filières, tout en assurant la promotion d'un mode de production qui n'est plus marginal, mais, aujourd'hui, reconnu et qui aura toute sa place à l'avenir.

Durant ces deux dernières années, de nombreux dossiers ont été suivis et pilotés par le GABBA

anjou. Il y a eu la sensibilisation à l'agrobiologie et sa promotion en partenariat avec la Chambre d'Agriculture, mais aussi le

dossier varron, le débat sur les C.T.E. et la mise en place des expérimentations qui doivent déboucher sur l'élaboration de fiches techniques, etc.

Comptant sur vos réactions après la parution de ce premier numéro, je vais conclure en rappelant qu'il est important que notre organisation compte un grand nombre d'adhérents pour soutenir les dossier dont nous avons la charge.

Jean-Luc CHAPEAU.

Ci-dessus le 1^{er} numéro du Biotop paru en avril 1999 avec un édit annonçant une périodicité trimestrielle. Voici un objectif plus qu'atteint : le centième numéro arrive en novembre 2021, soit **avec 3 ans d'avance** ! Si les bulletins se sont montrés à une période plus fréquents, nous tâchons aujourd'hui de maintenir la cadence de **4 numéros par an**, avec toujours pour objectifs d'informer, de rassembler, de répondre aux interrogations, d'interroger, de donner des éléments pour défendre l'AB et remuer les méninges !

GRAND JEU CONCOURS

Pour dynamiser votre lecture et féliciter votre assiduité, nous vous proposons de participer à un jeu concours aussi unique que ce 100^e Biotop.

Comment participer ?

Lisez ce numéro attentivement et répondez aux questions jointes. Envoyez-nous toutes vos réponses par mail (gabbanjou@wanadoo.fr), par photo (07 83 21 60 17) ou par courrier avant le 15 décembre, minuit.

Un tirage au sort sera réalisé parmi les bonnes réponses, le 24/03/22, lors de l'assemblée générale.

De belles récompenses sont à la clef.



Une installation atypique à Saint-Aubin-de-Luigné

Âgés respectivement de 32 et 29 ans, Julian Berthelot et Marie Chazerault-Peaudeau se sont installés en maraîchage diversifié et poules pondeuses début 2021, au Clos des Saulaies, un tiers-lieu. Leur parcours nous intrigue. Arrivés au terme de leur première saison, faite de défrichage, de mises en culture, de réunions pour créer un collectif, ils marquent une pause pour répondre à nos interrogations.



De gauche à droite : Julian, Marie, Elodie, Yannick, Yann, Pierre, Thibaut, Doriane ont adopté un mode de vie alternatif au Clos des Saulaies à Saint-Aubin-de-Luigné. Photo parue dans l'article Ouest France du 19/03/21.

Comment êtes-vous devenus maraîchers ? Quel a été votre parcours pour en arriver là ?

Marie : « Fille de paysanne et paysan, j'ai d'abord suivi des études d'éducatrice spécialisée, car j'étais très attirée par la dimension sociale. Ensuite, j'ai fait divers petits boulots alimentaires, dont des saisons agricoles, et je me suis rendu compte que je voulais finalement revenir à la terre. J'ai donc décidé de me qualifier en passant un BPREA élevage à Segré. Cela me permet aujourd'hui d'avoir la capacité agricole pour mener à bien mon projet d'installation. »

Julian : « Non issu du milieu agricole, c'est la passion du jardin qui m'a mené vers un cursus d'ingénieur à l'ESA, puis vers une licence professionnelle en productions végétales, option agroécologie. Après une saison complète en maraîchage à Noirmoutier, chez la seule productrice bio de l'île, j'ai intégré l'espace test de la CIAP sur les terres de l'exploitation du lycée Le Fresne, à Sainte-Gemmes-sur-Loire. Pendant cette période d'un an, j'ai pu tester mes capacités à gérer un atelier de production maraîchère, et cela a confirmé ma volonté de créer ma ferme. »

En vous installant, vous avez rejoint l'association « Les Saulaisiennes ». Qu'est-ce que c'est ?

Marie : C'est l'association qui gère le tiers-lieu du Clos des Saulaies. Cette association est née de l'envie de faire vivre ce terrain en y créant un lieu de travail pluridisciplinaire. Ici, vous pouvez croiser un tatoueur, des pâtisseries ou des groupes de musique. On y fait aussi de la maroquinerie, de l'apiculture, de la sensibilisation à l'environnement, du yoga et bien sûr de l'agriculture ! »

Julian : « Le lieu est possédé par une SCI de six personnes et l'association en a la gérance. À notre

arrivée ici, nous avons collectivement créé "Les Saulaisiennes" et nous sommes une vingtaine de membres pour quinze personnes qui travaillent sur le lieu. Certains voisins ont rejoint l'association. Avant cela, c'était un ancien centre de formation, construit en 2005, dont les bâtiments étaient laissés à l'abandon. »

Qu'est-ce qui vous a donné envie de vous installer ici plutôt qu'ailleurs ?

Marie : « Nous avons cherché des parcelles pendant presque trois ans, cela a été très long et décourageant de ne pas trouver. Nous prospections dans un périmètre proche d'Angers. C'est grâce au bouche-à-oreille que Franck Perrault, un ami paysan-boulangier, nous a parlé des terres disponibles au Clos des Saulaies. La rencontre a été merveilleuse, nous avons eu un coup de foudre ! »

Julian : « C'est important de rester connecté avec le monde extérieur quand on s'installe. Lorsque Franck nous a proposé de visiter le lieu, nous avons tout de suite accepté. Et ce fut une joyeuse surprise de découvrir qu'un collectif commençait à se monter. Nous ne pouvions pas laisser passer une telle opportunité ! En s'installant ici, on ne s'installe pas tout seul. » La SCI n'a pas vocation à spéculer sur le foncier. Les six propriétaires ont choisi de border juridiquement le projet pour que cela perdure quoi qu'il arrive. Ils ont aussi souhaité promouvoir, avec les membres de l'association qui les ont rejoints, un projet permettant l'innovation collective, l'entraide, la mutualisation de savoirs, tout en réduisant au maximum l'empreinte écologique et dans une vision à long terme. « Le collectif nous prend beaucoup de temps, mais sans cela, notre projet n'a aucun sens pour nous. La vie quotidienne se construit petit à petit, et nous amène régulièrement à nous interroger collectivement sur des points d'organisation, qui fait quoi et comment, et sur des orientations à prendre pour les projets d'avenir... »

**C'est important de
rester connecté avec le
monde extérieur. [...] Ici, on ne s'installe pas
tout seul.**

Julian

De quelle surface disposez-vous ?

Julian : « Lorsque nous sommes arrivés, nous n'avions que les 7 000 m² qui entourent les bâtiments. C'est une fois sur place qu'un éleveur bio, en départ à la retraite, nous a proposé de reprendre une de ses prairies sur le bord du Layon. Elle nous permettra de cultiver les légumes nécessitant moins de surveillance et prenant beaucoup de place comme les pommes de terre, les courges ou les oignons. Nous aurons au total 1 ha de maraîchage sur la ferme. »

Marie : « Ce qui est incroyable, c'est que nous avons cherché des parcelles comme celle-ci pendant des années et ce n'est qu'une fois installés que nous trouvons une parcelle magnifique de 2,4 ha, bordée de haies bocagères, à 50 m de notre lieu ! Nous n'utiliserons pas tout pour du maraîchage. Une amie membre du collectif, Amélie Cornilleau, cultivera des petits fruits et des actions de sensibilisation à la préservation du bocage seront réalisées par une autre personne : Thibault Caron. »



Quelles relations entretenez-vous avec le voisinage ?

Marie : « Nous sommes entourés pour moitié de vignes conventionnelles, nous n'avons pas la même éthique. Il y a des risques de contaminations par les produits phytosanitaires sur nos légumes. Nous pensons même installer des filets brise-vent en attendant que les haies poussent, car il nous semble compliqué de demander aux producteurs de respecter les règles de distanciation. »

Julian : « Nous ne voulons pas semer la zizanie, nous avons besoin d'entretenir de bonnes relations avec les producteurs qui sont là depuis longtemps. Pour l'instant, notre projet inquiète certains habitants et en séduit d'autres. Nous allons devoir rassurer et faire découvrir le lieu pour que notre projet soit vu comme positif et non invasif. »

Quels ateliers prévoyez-vous sur votre ferme ?

Julian : « Avec mes expériences en maraîchage, j'occuperai un plein temps sur la production de légumes. Je prévois de cultiver près de 30 espèces pour plus de 100 variétés différentes. Nous pensons rassembler les habitants du coin pour créer une AMAP et profiter de la venue régulière de visiteurs sur le lieu pour écouler nos produits. »

Marie : « Plus attirée par les animaux que par les végétaux, je vais créer un atelier de poules pondeuses. Elles seront 249 maximum, pour ne pas avoir le statut d'éleveuse, trop contraignant. J'installerai un poulailler mobile dans la petite forêt qui surplombe le lieu. Aussi, j'ai envie d'élever des canards coureurs indiens, qui peuvent être de bons auxiliaires, car ils raffolent des limaces, escargots, chenilles et larves en tout genre. En plus, les canes sont de très bonnes pondeuses et leur chair est délicieuse. Cela ne devrait m'occuper qu'un mi-temps, je pourrai ainsi passer l'autre moitié de mon temps sur l'atelier maraîchage. »

Qu'attendez-vous du GABBAnjou ?

Marie : « Commençant tout juste notre projet, nous souhaitons créer notre réseau de paysan.ne.s. C'est pourquoi nous avons accepté avec plaisir d'accueillir le lancement du groupe des jeunes pousses. C'est très motivant de savoir que d'autres personnes traversent les mêmes étapes que nous. Nous pouvons partager nos expériences et nous soutenir mutuellement. »

Julian : « En plus du réseau, les apports techniques sont capitaux. En adhérant au GABB, nous allons nous former en continu. La dimension syndicale du groupement est aussi intéressante, car nous sommes paysans mais aussi militants ! »

Envie de soutenir ce tiers-lieu ?

Pour encourager le Clos des Saulaies, participez à l'un des chantiers collectifs. C'est une fois par mois ! Pour plus d'informations, écrivez à clodessaulaies@ecomail.fr

Le Clos des Saulaies a accueilli le 1^{er} rendez-vous « des jeunes pousses »

Le mardi 21 septembre, 21 personnes se sont réunies au Clos des Saulaies pour participer au lancement du groupe d'échange des porteurs de projets en maraîchage : les JEUNES POUSES !

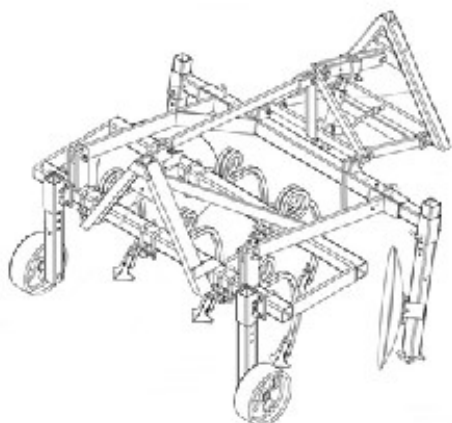


Il s'agit d'une rencontre entre porteurs.euses de projets en cours ou en démarche d'installation en maraîchage. L'objectif est de leur permettre de se rencontrer pour créer un réseau paysan, en toute convivialité, afin de faciliter l'entraide matérielle et humaine, la coopération, le montage de filières, la lutte syndicale et le partage de connaissances. Nous avons travaillé ce jour-là sur le thème de la préparation de terrain avant de cultiver. D'autres dates sont à venir !

Outils faits maison : le cultibutte et le vibroplanche

Sur une surface de 5 ha, Pierre Cottineau et Marc Esserteau cultivent 2 ha de maraîchage en planches permanentes et produisent des plants pour leurs clients jardiniers au printemps. Partants de zéro, ces deux amis ont façonné de toutes pièces leur outil de production avec les conseils de l'Atelier paysan. Ils étaient heureux d'accueillir, le 21 juillet dernier, une quinzaine de maraîchers sur leur ferme pour leur faire part de leurs expériences, à commencer par la fabrication et l'utilisation de deux outils peu connus, le cultibutte et le vibroplanche. Conçus par l'Atelier paysan, ils sont respectivement l'équivalent du cultivateur et du vibroculteur, mais permettent de travailler en planches permanentes (et non en plein).

Le cultibutte, qu'est ce que c'est ?

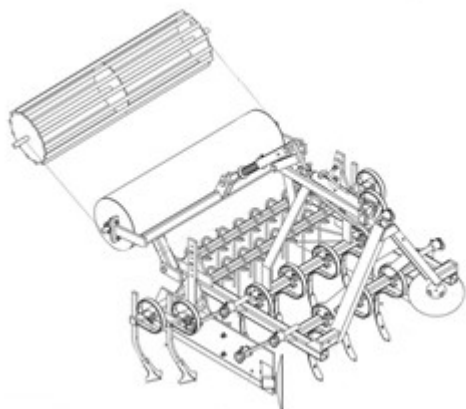


(Source : site de l'Atelier paysan)

Équipé de dents de cultivateur, le **cultibutte** permet un travail du sol jusqu'à 30 cm sous le niveau des allées. Il forme les planches grâce aux disques latéraux qui remontent la terre tombée sur les allées suite au passage des dents. Toutefois, les dents du cultibutte ne permettent pas l'enfouissement des végétaux. Ceux-ci doivent être broyés au broyeur à marteaux pour faciliter l'incorporation. Des chapes de dents ont été montées pour permettre de tourner, d'enlever ou de décaler les dents très rapidement selon les besoins. Car parfois, 2 ou 3 dents suffisent.

« Dès qu'on peut limiter le travail du sol, il ne faut pas s'en priver ! » Cela représente un gain de temps, un gain d'énergie, une moindre usure des outils, pour une préservation de la structure du sol. Le cultibutte est équipé d'un triangle d'attelage à l'arrière pour pouvoir y ajouter des éléments comme une herse ou un double rouleau afin de compléter le travail suivant l'état du sol et la finalité. Il peut être utilisé de 2 à 4 km/h.

Et le vibroplanche ?



(Source : site de l'Atelier paysan)

Le **vibroplanche** est équipé de disques et de déflecteurs latéraux qui permettent de remonter la terre des passe-pieds sur la planche. Le rouleau arrière peut-être lisse pour le rappuyage, en fer déployé ou en cage selon le niveau de finesse de travail souhaité. Les dents de vibroculteur sont suivies de dents de herse pour permettre le nivelage et l'affinage du sol. Bien sûr, un triangle d'attelage y est installé pour faciliter l'attelage. Le vibroplanche a pour vocation de remplacer partiellement les outils rotatifs de type cultirateur pour les préparations finales avant semis ou plantations. Sa vitesse de travail est alors de 2 ou 3 km/h. Il peut être utile pour la maîtrise de l'herbe (faux semis) sur les planches en attente de culture. Dans ce cas, le travail est très superficiel et la vitesse de 5 à 6 km/h. « Les végétaux restant sur la planche avant le passage de l'outil doivent être finement broyés. Sinon, les dents traînent les débris trop longs et cela finit par bourrer. »

Pourquoi cultiver en planches permanentes ?

La culture en planches permanentes est une pratique apportant de nombreux avantages. La planification est simplifiée, car chaque parcelle est décomposée en planches bien identifiées. Ceci facilite les enregistrements, les transferts de consignes, les prévisions de quantité de semences et de plants, ou encore la gestion des filets et des bâches. Avec un sol bien drainé et aéré, les planches permettent une meilleure décomposition des engrais verts et des résidus de cultures. Enfouis dans la butte, les gros morceaux comme les trognons de choux se dégradent beaucoup plus vite qu'enfouis au fond d'un labour. Les végétaux doivent être incorporés au plus tôt, sans attendre qu'ils sèchent en surface, pour que les micro-organismes du sol les colonisent et les digèrent pour une mise à disposition rapide des éléments nutritifs à la culture suivante. L'organisation en planches peut également favoriser la biodiversité. Pierre et Marc ont fait le choix de condamner une planche toutes les 13 planches pour offrir à la parcelle une zone de libre enherbement propice aux auxiliaires.

Pierre, Marc, avez-vous construits d'autres outils ?

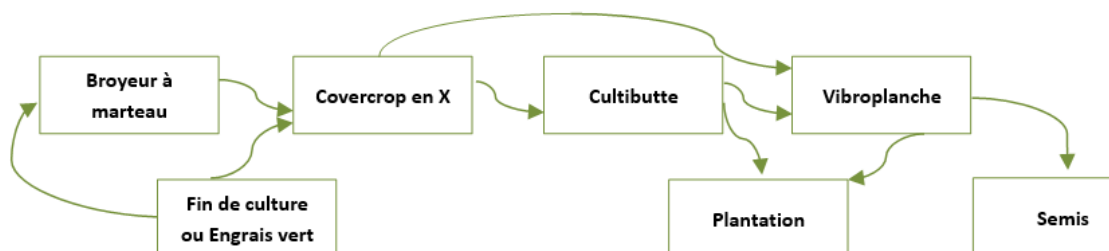
Oui, le **covercrop en X**. C'est un outil à disques permettant l'incorporation des fins de cultures ou des engrais verts broyés. Il n'est pas proposé par l'Atelier paysan, mais il est possible de s'en construire un en récupérant des covercrops de grandes cultures. « Nous avons ajouté des déflecteurs et coupé le nôtre pour qu'il fasse 120 cm afin qu'il ne travaille pas l'allée. »



Des accessoires du Cultibutte : de droite à gauche : cultibutte, herse, rouleau fakir, disques gaufrés (prototype), croskicage, bêches roulantes, croskillettes.
Source : site internet de l'Atelier Paysan.

Quel itinéraire de travail du sol suivez-vous avec ces outils ?

« Après un engrais vert, nous passons le broyeur à marteaux. Nous avons essayé avec un gyrobroyeur, mais le résultat n'est pas assez fin et l'éjection latérale



du gyro a tendance à créer un andin sur l'allée, ce qui fait bourrer les outils à dents et même le covercrop. Suite au broyage, nous passons le covercrop, puis le cultibutte, qui suffit parfois avant plantation. Pour des semis, nous ajoutons toujours un passage de vibroplanche, une ou plusieurs fois selon le niveau de finesse voulu. Si la terre est déjà assez souple, nous passons directement le vibroplanche après le covercrop pour gagner un passage. Le cultibutte nous sert essentiellement avant des cultures de racines profondes ou pour reformer les planches après des chantiers comme la récolte des pommes de terre. »

En êtes-vous satisfaits ?

« Oui, car notre petit tracteur arrive très bien à tirer les outils. Il serait néanmoins préférable d'ajouter des masses à l'avant pour éviter les à-coups. Les passages répétés au même endroit permettent le modelage d'une "poutre" dans les passe-pieds, le sol porte mieux et le milieu de l'allée reste enherbé pour le maintien d'une partie du biotope de la prairie. Cela fait sens pour nous, car nous souhaitons préserver l'équilibre du sol et donc éviter les engins rotatifs. Parfois, beaucoup de passages sont nécessaires lorsque nous ne travaillons pas dans les conditions optimales. Mais, même après un chantier pommes de terre, on retrouve nos allées. Par ailleurs, cela facilite beaucoup les calculs pour les voiles, les toiles tissées et les rampes d'irrigation. Nous avons adapté toutes nos dimensions, c'est un énorme avantage mathématique et logistique. »



Comment fabriquer les outils de l'Atelier paysan ?

L'Atelier Paysan est une coopérative qui accompagne les agriculteurs et les agricultrices dans la conception et la fabrication de machines et de bâtiments adaptés à une agroécologie paysanne. Il propose des formations tout au long de l'année. Paul et Marc ont chacun suivi une formation permettant de confectionner un outil. Marc raconte : « Nous étions environ 10 participants, chacun avec des tâches à réaliser pour fabriquer les engins en série. Au bout d'une semaine, chacun repart avec son outil. »

Pour plus d'informations : <https://www.latelierpaysan.org/Vibroplanche-a-dents>
<https://www.latelierpaysan.org/Cultibutte>

NOUVEAUTÉ

Ouvrir vos fermes pour donner envie à des jeunes de s'installer



Et si vous donniez aux jeunes l'opportunité de s'intéresser à un métier qui a du sens ?

Comment ? En intervenant en classe, en ouvrant vos fermes, en accueillant des stagiaires...

Quand ? Dès 2022, à travers notre nouveau programme « futurs bio ».

Ça m'intéresse ! Faites-le nous savoir en répondant à notre questionnaire envoyé par mail aux adhérents le 9 novembre et disponible sur le site www.gabbanjou.fr, page « Actualités », onglet « Enquêtes ». À bientôt !

Le constat

Plus de 50 % des agriculteurs.trices ont plus de 50 ans. De nombreux départs à la retraite sont à prévoir dans les années à venir. La moitié des fermes françaises seront à transmettre d'ici 2030. Parallèlement, le nombre de porteurs de projets qui s'installent est en baisse (-30% depuis 2000). Les départs seront difficiles à compenser. Un important travail est à fournir pour assurer le renouvellement des générations au sein du monde agricole.

La nécessité d'agir

L'Anjou n'étant pas épargné par la tendance nationale, le GABBAAnjou fait de la transmission l'une de ses priorités. Les fermes doivent être cédées et reprises en bio !

Nous menons avec nos partenaires (ARDEAR, etc.) plusieurs actions en ce sens :

- Sensibiliser les cédants (2/3 des agriculteurs ne pensent pas à transmettre)
- Accompagner cédants et porteurs de projet
- Mettre en relation cédants et porteurs de projet
- Donner envie de s'installer

Pour ce dernier point, le GABBAAnjou fait le choix de s'adresser (dans un premier temps) aux jeunes qui sont actuellement en formation. Il s'agit de proposer aux établissements d'enseignement (agricole ou non) la possibilité d'organiser pour leurs classes des **visites de ferme, des stages, des interventions en classe**, etc. permettant aux élèves de découvrir l'agriculture biologique et les différentes facettes du métier d'agriculteur bio. Tous les élèves inscrits en

établissements agricoles ne s'imaginent pas forcément devenir agriculteurs.trices. Petit à petit, ils comprendront peut-être à quel point s'installer en agriculture biologique peut avoir du sens.

Des partenariats avec les écoles

Pour porter ses fruits, cette action devra s'inscrire dans la durée. Actuellement, le GABBAAnjou cherche à mettre en place **des partenariats « futurs bio » avec des établissements d'enseignement**. Les contacts sont en cours avec une vingtaine d'établissements agricoles du département. Si tout se déroule correctement, nous recevrons bientôt les premières sollicitations pour **une mise en œuvre début 2022**.

Par la suite, la démarche pourra s'étendre **aux lycées généraux et techniques, aux collèges ainsi qu'à l'enseignement supérieur en général**. Plusieurs formules sont envisagées pour faire découvrir vos métiers et les principes de l'agriculture bio, avec pour objectif de faire naître des vocations.

Parmi ces élèves se cache peut-être la (ou les) personne(s) capable(s) de reprendre votre ferme plus tard. Et si tel n'est pas le cas, votre intervention contribuera à l'intérêt croissant des jeunes pour l'agriculture biologique !

Une base de données de fermes à visiter

Pour concrétiser ce projet, **nous avons besoin d'identifier tous les adhérents intéressés pour ouvrir leur ferme ou intervenir en classe**. Un questionnaire (disponible sur le site du GABBAAnjou) vous a été envoyé début novembre pour connaître votre motivation à rejoindre ce projet. Une relance sera effectuée prochainement.

Après réception des réponses, nous constituerons une base de données interne « fermes ouvertes à la visite » répertoriant tous vos contacts. Celle-ci facilitera la coordination des interventions avec les établissements d'enseignement.

Le GABBAAnjou prévoit de vous accompagner dans la préparation des visites et des interventions en classe. Côté financier, chaque visite fait l'objet d'une indemnité de 80 euros.

Répondre au questionnaire ne vaut pas engagement.

Bonne réflexion à tous !



À la découverte des insectes pollinisateurs

À l'initiative du groupe des gardiens d'abeilles, 15 producteurs ont participé à la formation « observer et favoriser les pollinisateurs sauvages sur sa ferme », le 31 août dernier à Chazé-sur-Argos. L'objectif était d'acquérir des méthodes de reconnaissance des abeilles sauvages et de connaître les moyens de les favoriser sur sa ferme. C'est Baptiste Hubert, entomologiste au GRETIA, qui était le formateur de la journée. Pourquoi les participants sont-ils venus ? Qu'en ont-ils pensé ? Avec quoi sont-ils repartis ? Cinq producteurs témoignent de leur participation.

Qu'est ce que le GRETIA ?



Le GRETIA est une association créée en 1996. Elle a pour but de développer la connaissance sur les invertébrés du Massif armoricain (biologie, écologie, répartition...), de rassembler les personnes intéressées par les invertébrés (étudiants, amateurs, professionnels...), de créer des instants d'échanges et de formation (sorties, stages...), et de sensibiliser un large public à la préservation des invertébrés (sorties, posters, actions de sensibilisation grand public, etc.).

Quels sont les retours des participants ?

Olivier Binet, producteur de semences : « L'intervenant avait une approche naturaliste qui m'a bien plu. Nous avons pu entrevoir ce qui est invisible d'habitude, l'incroyable diversité chez les abeilles. Cela fait réfléchir un initié en apiculture naturelle comme moi qui cherche à protéger l'abeille domestique et sur beaucoup d'autres insectes qui font un travail remarquable. Je compte maintenir et créer un maximum de bandes fleuries, de ronciers et de refuges pour favoriser l'implantation des pollinisateurs. Je vais prendre plus de temps pour observer et apprécier la biodiversité sur mon site. »



Vincent Favreau, maraîcher : « Au-delà des abeilles communes, je ne savais pas vraiment ce que pollinisaient les autres insectes. J'ai appris que certaines espèces sont spécifiques à certaines fleurs,

et que des insectes pollinisent par erreur ou sans le vouloir. Maintenant, je sais qu'il faut une mosaïque de parcelles pour favoriser la biodiversité, et qu'il n'y a que les insectes femelles qui piquent... mais ça, on l'apprend toujours trop tard ! Je vais mettre plus de fleurs au milieu des légumes et plus de friches autour des parcelles. »

Cécile Lechat, productrice de petits fruits : « Je suis arrivée en formation avec l'envie d'apprendre à reconnaître les pollinisateurs sur mon champ, dans les friches et dans les cultures de mon verger diversifié. Je suis motivée pour maintenir davantage de friches et de bandes enherbées sur de plus longues durées. Je vais continuer à désherber de façon sélective pour veiller à conserver des plantes de chaque famille. Et puis, je vais aussi continuer à observer et à partager mes découvertes avec un maximum de personnes, collègues, clients.es, promeneurs.euses du coin... »

Alban Chauveau, maraîcher : « Cette formation m'a permis de sortir de ma ferme. J'ai apprécié l'accueil, les compétences de l'intervenant et le déroulement de la journée. J'ai été surpris par la diversité des abeilles solitaires et des actions à mettre en place pour les favoriser (laisser des espaces en friche...). Je compte installer des zones fauchées avec exportation de la fauche, observer et noter régulièrement les abeilles présentes. »

Emmanuel Goisbault, éleveur et apiculteur : « Je retiens qu'il est important de bien observer son environnement pour repérer les biotopes, les plantes hôtes nécessaires aux abeilles sauvages par exemple. À l'avenir, je compte laisser encore plus d'espaces en friche pendant la période des floraisons notamment, mais également des zones pour faciliter l'hivernage. Cette formation a entrouvert pour moi la porte vers une meilleure connaissance et compréhension des insectes que nous voyons sans les regarder. »



Une belle journée au GAEC Bellis Perennis

Dans le cadre du projet « structuration de la filière transformation laitière », des agriculteurs se sont retrouvés le 30 septembre dernier sur la ferme Bellis Perennis, à Valanjou. Ils ont découvert l'exploitation et échangé autour de l'atelier de transformation. Découvrez ci-dessous les grandes caractéristiques de cette ferme qui vaut le détour.

Côté vèlages : le système se cherche un peu

Depuis leur installation, les quatre associés ont expérimenté plusieurs organisations. Ils ont tenté de regrouper les vèlages en début d'année, mais il était difficile de gérer l'arrivée d'une quantité de lait si importante en fromagerie. Actuellement, les vèlages sont répartis sur l'année en deux lots : un premier en début d'année, un second à l'automne pour se caler sur le cycle de l'herbe. Les associés réfléchissent également à passer en monotraite toute l'année. Mais cela impliquerait une baisse de production laitière (-30%) et donc une augmentation de la taille du troupeau pour maintenir leur volume laitier actuel.

Une traite version alpages

La traite se fait au pré grâce à une caisse à traire. Cette pratique permet aux vaches laitières de valoriser toutes les prairies, même les parcelles les plus éloignées de la fromagerie. Les vaches se font traire par lot de quatre dans la caisse, soit en cinq passages. Le lait est stocké dans une boule à lait installée sur une remorque. Il n'y a pas de cycle de lavage, l'eau est pompée dans des bidons d'eau chaude qui est ensuite injectée dans les tuyaux en alternance avec du carbonate de sodium et de l'acide citrique.

Une fromagerie et une cave d'affinage au top

La fromagerie a été créée en 2005, avec 70 000 € d'investissements. Elle est composée d'un tank de 600 L pour chauffer le lait, d'une table d'égouttage, d'un espace de lavage et d'un espace de stockage. Le lait est majoritairement transformé en fromages (4 t/an) afin d'optimiser le temps de travail et l'espace disponible dans la fromagerie. Les associés n'achètent aucun ferment. Ils utilisent, selon les préparations, des yaourts ou du Gwell (gros lait, levures mésophiles). Le nettoyage de la fromagerie se fait avec les mêmes produits que pour la caisse à traire.



La cave d'affinage

La cave d'affinage est maintenue à 13 °C et 90 % d'humidité. L'affinage est différent entre les fromages, le Nec'terre peut se vendre dès 15 jours alors que pour les tommes, il faut attendre 1,5 à 6 mois.

Pour quel résultat ?

La ferme propose une large gamme faite de **tommies de vache fermières au lait cru** (« La Bellis » (pâte non cuite) proposée en jeune, entre deux ou bien affinée, « La Belle Brune » (pâte cuite), « La Pâquerette » au fenugrec, « La Bellis » au poivre, au poivron, à l'ail ou encore au basilic, « La Nec'terre »), des **yaourts fermiers** au lait entier (pot consigné de 400 g), du **labneh** (= mezzé libano-syrien aromatisé) en pot consigné de 200 g et du **lait cru en vrac**.

Le GAEC Bellis Perennis

4 associés :

Vincent, Hélène, Xavier et Méric.

65 ha de SAU

3 ateliers :

- Vaches laitières avec transformation fromagère ;
- Céréales pour le pain et l'alimentation des vaches ;
- Porcs pour valoriser le petit lait et le son de meunerie.

1 troupeau laitier :

- 20 vaches brunes des Alpes et 1 taureau (pas d'insémination artificielle)
- 40 000 L de lait/an 100 % transformé à la ferme
- **Vente directe** : 1 à 2 bœufs/an, 1 à 2 veaux/an, quelques porcs



La caisse à traire



La boule à lait sur remorque



Loi climat & résilience : quels changements pour la resto-co ?

Suite à la promulgation de la loi climat et résilience le 22 août dernier, de nouvelles dispositions sur l'alimentation en restauration collective ont été prises. Le titre VI intitulé « se nourrir » ajoute de nouvelles obligations et complète certaines dispositions introduites en restauration collective par la loi EGAlim en octobre 2018. Finalement, quelles règles les restaurants collectifs doivent ils respecter ? Le tableau ci-dessous vous informe des mesures en cours pour chacun des 3 axes décrits dans la loi.

Les mesures à respecter actuellement par les établissements de restauration collective :

Axe Diversification des sources de protéines

- Menu végétarien hebdomadaire obligatoire en restauration scolaire dès le 22/08/2021
- Expérimentation d'une option végétarienne quotidienne dans les collectivités territoriales volontaires dès le 22/08/2021
- Option végétarienne quotidienne obligatoire pour la restauration collective de l'État dès le 01/01/2023
- Extension de la mesure "plan pluriannuel de diversification des sources de protéines" à toute la restauration collective servant plus de 200 couverts/jour dès le 01/01/2024

Axe Approvisionne- ments durables et de qualité

- Ajout de 2 nouvelles catégories dans le décompte des 50 % de produits labellisés dès le 22/08/2021 : produits issus du commerce équitable + produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs
- Ajout d'un sous-objectif de 60 à 100 % de viandes et poissons labellisés en fonction des secteurs de la restauration collective au 01/01/2024
- Fin de la prise en compte des produits HVE de niveau 2 au 01/01/2027
- Renforcement de l'information des convives sur l'affichage permanent de la part des produits durables de qualité à partir du 01/01/2022

Axe Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Expérimentation de solution de réservation de repas dans les services de restauration collective publique dès le 22/08/2021
- Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (idem loi EGAlim)
- Interdiction de rendre les excédents alimentaires impropres à la consommation (idem loi EGAlim)



Pour accompagner les collectivités dans la mise en œuvre de ces différentes mesures, le GABBAnjou propose différentes prestations :

- des diagnostics cuisine permettant de mieux comprendre le fonctionnement du restaurant
- la construction d'un plan d'action pour atteindre les objectifs de la loi
- des animations pédagogiques pour sensibiliser les convives
- la création de documents de communication
- l'appui des équipes en cuisine et au service

N'hésitez pas à en parler à vos élus !



HVE : qu'y a-t-il vraiment derrière ces trois lettres ?

Depuis quelque temps, ce sigle revient régulièrement dans le débat public. Dernier fait notable, le ministère de l'Agriculture a mis en avant cette certification pour la future programmation PAC, la présentant comme une certification environnementale permettant de reconnaître les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement (presque) au même titre que la certification bio. De quoi s'agit-il vraiment ?

D'où vient cette certification ?

La certification HVE (haute valeur environnementale) a été mise en place suite au Grenelle de l'environnement lancé en 2007. Le constat de l'époque était celui d'un manque de certifications progressives permettant de reconnaître l'amélioration des pratiques entre l'agriculture conventionnelle et la bio. Pour pallier cette absence, les pouvoirs publics ont établi une « certification environnementale des exploitations agricoles », dont le niveau le plus élevé certifie les fermes à « haute valeur environnementale ».

À la lecture de ces premières lignes, vous vous dites peut-être que ce n'est encore qu'un label vide ou presque, qui n'est pas sans rappeler l'agriculture raisonnée. Vous avez raison, la certification HVE n'est rien d'autre que la descendante de l'agriculture raisonnée. Mais elle est mise en avant de manière bien plus organisée, et il est important pour vous, producteurs et productrices bio, de connaître le (manque de) contenu de cette certification, afin de pouvoir répondre aux questions de votre entourage, de vos clients ou des agriculteurs qui vous entourent.

Comment obtenir la certification HVE ?

Chaque ferme doit faire appel à un organisme certificateur agréé, qui réalise une évaluation de départ et délivre la certification pour 3 ans. Ensuite, un contrôle est nécessaire tous les 3 ans afin de renouveler la certification. Une évaluation intermédiaire est également réalisée, au moins 10 mois avant la fin des 3 ans. Contrairement à la bio, en HVE, il n'existe pas de contrôle inopiné.

Et le contenu, alors ?

L'analyse du contenu de la HVE présentée ici se fonde sur un document de propositions publié en mars 2021 par l'IDDRI, un *think tank* indépendant reconnu sur les questions de développement durable (<https://www.iddri.org/fr>).

Pour une seule certification, la HVE, il existe deux procédures d'accès différentes, qui n'imposent pas les mêmes contraintes, mais donnent accès au même label : la voie A et la voie B.

La voie B, la moins contraignante

La **voie B**, ou approche globale, est de loin la moins contraignante. Pour obtenir la certification par cette voie B, l'exploitation doit remplir deux critères :

- ⇒ avoir une part des intrants inférieure à 30 % du chiffre d'affaires ;
- ⇒ avoir des infrastructures agroécologiques représentant l'équivalent de plus de 10 % de la SAU, ou avoir des prairies permanentes sur plus de 50 % de la SAU.

La part des intrants dans le chiffre d'affaires n'est pas distincte par filière, et cet indicateur, qui permet de mesurer une certaine autonomie des exploitations, ne dit rien quant à leur impact sur l'environnement. Pour des filières comme la viticulture (qui est la plus représentée au sein du label), cette part de 30 % maximum d'intrants dans le chiffre d'affaires paraît bien peu contraignante : les données officielles du réseau d'information comptable agricole (RICA) montrent que ce ratio intrants/chiffre d'affaires est en moyenne de 14 % en viticulture.

Le critère concernant les infrastructures agroécologiques > 10 % n'est pas non plus contraignant grâce à une belle pirouette : ses équivalences sont dix fois plus favorables que celles actuellement en vigueur dans le calcul de la PAC. Ainsi, là où 1 m linéaire de haie est équivalent à



Source : FRAB Bretagne

10 m² de surface environnementale pour la PAC, pour HVE la surface agroécologique comptabilisée est de 100 m². Avec un tel mode de calcul, seulement 10 m de haie par hectare de SAU permettent d'obtenir l'équivalent de 10 % de surfaces agroécologiques. C'est quand même bien peu pour une certification qui met en avant ses contraintes en matière de biodiversité face à la réglementation bio.

La voie A, elle aussi peu contraignante

À côté de cette voie B presque délirante par son absence de contraintes (qui est tout de même actuellement utilisée par 25 % des domaines viticoles engagés dans HVE), il existe un second mode de certification pour avoir le label HVE : **la voie A**, ou approche thématique. D'un premier abord plus complexe à obtenir, cette voie A s'avère également très légère au final.

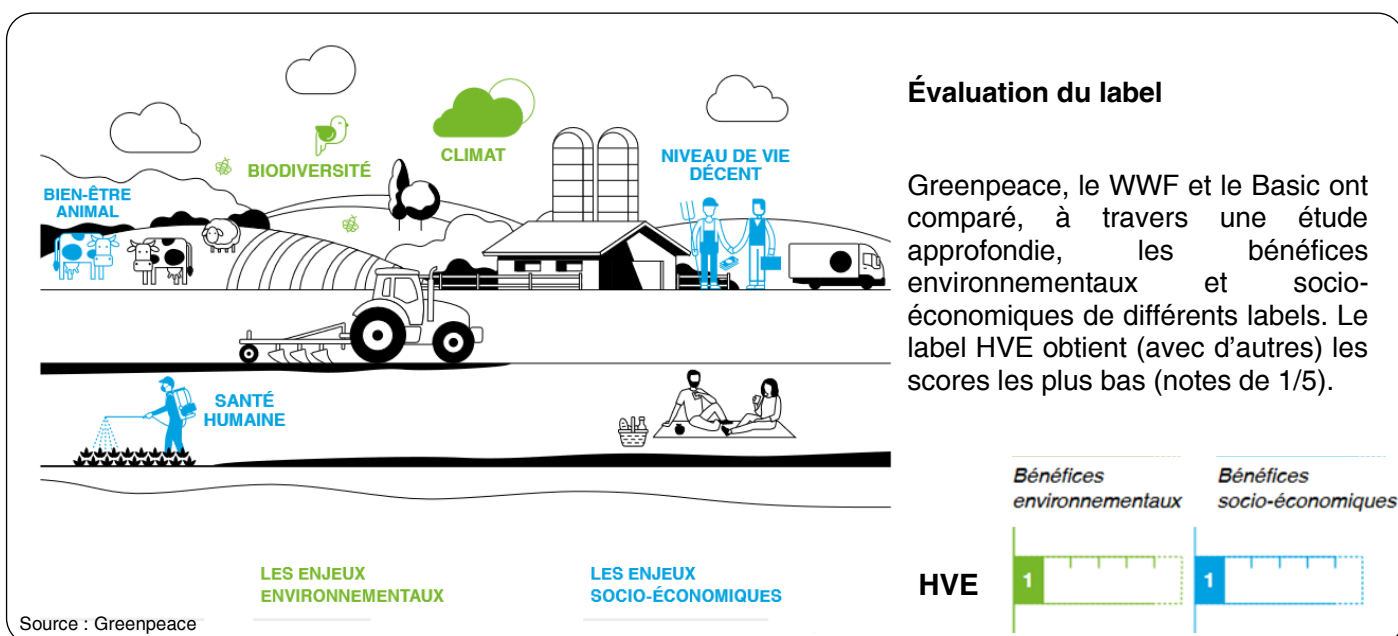
Pour obtenir la certification HVE par la voie A, il faut valider quatre indicateurs (biodiversité, stratégie phytosanitaire, fertilisation, irrigation) contenant eux-mêmes une quarantaine de critères. Il faut obtenir 10 points à chaque indicateur pour être certifié, parmi un total potentiel souvent nettement supérieur à 10. Voici ce que demande chacun de ces indicateurs :

◇ **Biodiversité** : Pour obtenir les 10 points, il suffit de respecter le même critère de la voie B en matière de surfaces en infrastructures agroécologiques. Une longueur de 10 m de haie par hectare de SAU suffit à valider l'indicateur. Avec un total potentiel de 43 points, dont 33 sont liés à d'autres critères que les surfaces agroécologiques, même une ferme sans haies peut aisément valider cet indicateur biodiversité.

◇ **Stratégie phytosanitaire** : Ici, le total de points potentiel est de 30. Le principal critère compare l'indice de fréquence des traitements (IFT) de l'exploitation à l'IFT de référence (déjà atteint par 70 % des exploitations du secteur). Il permet d'obtenir entre 1 et 5 points, qui sont facilement cumulables avec d'autres critères peu contraignants et souvent déjà en place dans les exploitations : pulvérisateurs améliorant les conditions d'application, méthodes alternatives à la lutte chimique ou encore l'enherbement inter-rang (déjà obligatoire pour les AOC viticoles du 49).

◇ **Fertilisation** : Là encore, pas de vraie contrainte ni de réel progrès demandé pour obtenir les 10 points nécessaires. Un bilan azoté dont l'excédent est inférieur ou égal à 40 kg d'azote par hectare permet à lui seul de valider l'indicateur. Ce niveau correspond à la moyenne nationale des bilans azotés du début des années 2000. Il est facile à atteindre par la plupart des exploitations. Dans le cas où cet indicateur ne serait pas validé par le bilan azoté, d'autres critères correspondant à la réglementation déjà en place (couverture des sols) ou n'apportant aucun résultat tangible (utilisation d'outils d'aide à la décision) permettent d'obtenir le nombre de points recherché.

◇ **Irrigation** : Sur cet indicateur qui ne concerne que les exploitations pratiquant l'irrigation, on pourrait penser que le label HVE inciterait à la mise en place de pratiques permettant d'économiser l'eau et de limiter les prélèvements en période estivale. Il n'en est presque rien, celui-ci est principalement tourné vers l'utilisation d'outils d'aide à la décision (encore une fois), l'enregistrement des pratiques, l'adhésion à une démarche collective d'irrigation ou la récupération des eaux de pluie.



HVE : le greenwashing 2.0

Bien mieux organisée et promue que l'agriculture raisonnée avant elle, **la certification HVE ne fait finalement pas progresser les exploitations en matière de protection de l'environnement**. Pour un label qui se voulait au départ un tremplin vers une démarche vertueuse, l'objectif est raté. Et nous ne sommes pas les seuls à le dire ! Le 26 mai dernier, le quotidien *Le Monde* a révélé qu'un document confidentiel remis aux ministères de l'Agriculture et de la Transition écologique par l'Office français de la biodiversité (OFB) pointait les manquements graves de la HVE, et que le ministère de l'Agriculture a tout fait pour enterrer ce rapport. Et on le comprend ! Ses conclusions sont sans appel : « **Le label HVE ne présente, dans la grande majorité des cas, aucun bénéfice environnemental.** »

La force du lobbying derrière ce label fait qu'il est pourtant aujourd'hui toujours mis en avant et porté à bout de bras par le gouvernement pour afficher une fausse amélioration des pratiques environnementales chez les agriculteurs conventionnels. Face à cela, soyons sûrs de nos convictions et n'ayons pas peur de clamer haut et fort qu'il n'y a qu'un seul label public qui garantit au consommateur des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, c'est le label bio.

Conclusion : HVE = greenwashing.



Photo-montage : GABBAnjou

Nos sources :

IDDDRI : Aubert P.-M., Poux X., (2021). La certification Haute Valeur Environnementale dans la PAC : enjeux pour une transition agroécologique réelle. Idri, Propositions N° 04/21.

Le Monde : Foucard S., Gérard M., (2021). La certification agricole « HVE » sous le feu d'une nouvelle critique.

Greenpeace : BASIC – WWF – GREENPEACE (2021). Étude de démarches de durabilité dans le domaine alimentaire. Rapport d'analyse transverse.

Ces documents sont en accès libre sur internet (réservé aux abonnés pour l'article du Monde).

Contact : **Adrien Lisée** - adrien.lisee@gabbanjou.org - 02 41 37 19 39

Adrien

Gare au prosulfocarbe !



Avec l'arrivée de l'automne, la menace du prosulfocarbe est de retour. Pour rappel, le prosulfocarbe est une des molécules les plus utilisées comme désherbant en pré-levée des céréales d'automne, pommes de terre, carottes, oignons, certaines plantes à parfum, aromatiques, médicinales et condimentaires (PPAMC)... Cette molécule est très volatile, même dans des conditions d'usage strictes. Des parcelles bio sont régulièrement contaminées et voient leurs productions déclassées, invendables. Alors comment éviter ce genre de situation ? Voici nos quelques préconisations...

Aller à la rencontre de vos voisins agriculteurs

Une démarche préventive peut être réalisée auprès de vos voisins susceptibles d'utiliser ces produits dans la limite de 1 km. Signalez-leur la présence de vos parcelles en bio, y compris en prairies, qui risquent le déclassement si elles sont contaminées et récoltées. Ils ne devraient réglementairement pas utiliser de produits à base de prosulfocarbe dans ce rayon !

Pour vous aider, sachez que les principaux produits commercialisés à base de prosulfocarbe sont : **DEFI, SPOW, MINARIX, DAIKO et DATAMAR de Syngenta, ROXY et FIDOX de Belchim, et LINATI d'Adama.** Au-delà des règles de base d'usage des produits phyto (distances, vent, matériel antidérive), la réglementation oblige les utilisateurs de prosulfocarbe à vérifier avant d'épandre la présence de cultures non-cibles autour de leur parcelle :

- ⇒ **Dans un rayon de 500 m**, épandage interdit avant la récolte des cultures non-cibles.
- ⇒ **Entre 500 m et 1 km**, même consigne ou application du produit entre 18h et 9h du matin si température faible et hygrométrie élevée.

Cultures non cibles : pommes, poires, mâche, épinard, cresson des fontaines, roquette, jeunes pousses, cerfeuil, coriandre, livèche, menthe, persil, thym, artichaut, bardane, cardon, chicorée, mélisse, piloselle, radis noir, sauge officinale.

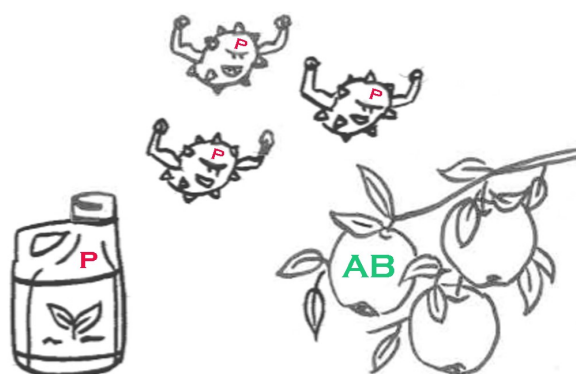
Collecter des preuves et nous prévenir

Le GABBAnjou prévoit de soutenir tou.te.s les adhérent.e.s touché.e.s. Vous devez, pour agir, **collecter les preuves que la pollution vient de votre voisin en faisant appel à un huissier présent pour le prélèvement d'échantillons, la prise de photos ou de vidéos.** Il est important de ne pas « personnaliser » le conflit, vous n'en voulez pas à votre voisin, mais demandez réparation. Il est nécessaire **d'informer rapidement votre assurance** afin qu'elle contacte celle de votre voisin et commence la négociation de solutions, y compris amiables. Veillez à **informer votre organisme certificateur.** C'est lui qui statuera sur le devenir de vos productions. Pensez également à **conserver toutes vos factures (analyses, huissier...)** pour qu'elles soient prises en compte dans le préjudice. En cas de non reconnaissance de sa responsabilité par votre voisin et la nécessité d'un dépôt de plainte, sachez que la procédure est longue (2 à 5 ans), **mais que vous pourrez vous appuyer sur notre syndicat.**

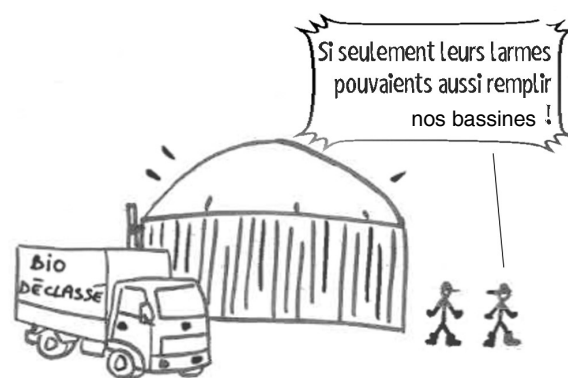
Sommer les préfets d'interdire ces produits

Les régions Bretagne et Pays de la Loire sont particulièrement concernées par des contaminations sur des vergers de pommiers ; les régions Centre-Val de Loire, Normandie et Bourgogne-Franche-Comté ont régulièrement des contaminations sur des récoltes de céréales.

À QUOI SERT LE PROSULFOCARBE ?



... À ALIMENTER LES MÉTHANISEURS !



Texte et illustration : GABBAnjou

Dessin sarcastique faisant référence à l'événement survenu en 2020. 14 producteurs de la coopérative Biocer ont vu leur sarrasin déclassé suite à une contamination au prosulfocarbe. Les lots pollués ont fini au méthaniseur pour être détruits. La coopérative chiffre la perte de valeur marchande à 80 000 euros (cf. Libération du 15/10/21).

Pour cette raison, les paysans ou paysannes bio que vous êtes, représentés par la FNAB, et vos coopératives, représentées par FORÉBio, se sont alliés à l'association Générations futures pour saisir en urgence les **préfectures de 12 départements, dont celle du Maine-et-Loire, d'une demande d'interdiction immédiate de tous les produits à base de prosulfocarbe, comme prévu par la réglementation sur les produits phytosanitaires. Ceci afin d'éviter de nouvelles destructions de récoltes biologiques. Les préfets ont deux mois pour agir !** Localement, CAB et GABBAnjou maintiennent leur pression syndicale auprès des pouvoirs publics (DRAAF, préfecture), en lien avec la FNAB, pour des résultats concrets tout au moins en Pays de la Loire.

Action crédit d'impôt bio

La FNAB s'est mobilisée depuis le 15 octobre afin de faire pression sur les députés et obtenir une augmentation du crédit d'impôt pour toutes les fermes bio, dans un contexte où la prochaine programmation PAC ne propose pour l'instant pas de vraie reconnaissance des services environnementaux de l'agriculture bio. Grâce à cette mobilisation de la FNAB (dont la FNSEA tente maintenant de s'attribuer les mérites...), le crédit d'impôt agriculture bio va passer de 3500 à 4500 euros par an et est garanti jusqu'en 2025. Les actions que nous avons entamées auprès des députés du département pour les sensibiliser à la problématique des aides bio portent aussi leurs fruits ici : l'amendement qui propose cette hausse du crédit d'impôt a été porté par Stella Dupont, députée du Maine-et-Loire.

Réglementation bio

La nouvelle réglementation sera en vigueur au 1^{er} janvier 2022. Nous vous avons déjà détaillé ces évolutions au fur et à mesure de leurs précisions ces derniers mois. Voici un petit rappel des grandes lignes de ces changements :

- les **légumineuses** deviennent obligatoires dans la rotation ;

- la phase finale **d'engraissement des animaux** en bâtiment sera interdite en période de pâturage, après une période de transition ;
- les conditions d'élevage des **volailles et porcs** évoluent également, notamment en ce qui concerne l'aménagement des bâtiments et des espaces extérieurs ;
- les règles **d'achat d'animaux non bio** se renforcent.

Les règles concernant l'élevage des veaux évoluent également dans les prochains mois, suite à un changement de l'interprétation de la règle déjà en place par l'INAO, en charge de la traduction française de la réglementation bio européenne générale.

Filière lait bio : débat avec les laiteries

De 270 millions de litres de lait bio en 2009 à plus d'un milliard de litres produits en 2021, la filière a connu en 12 ans une évolution conséquente. Nouveaux volumes, saisonnalité, demande fluctuante, arrêt des conversions, beaucoup de sujets sont à aborder. Le GABBAnjou invite les producteurs et productrices de lait de vache bio du département à venir débattre et échanger avec les laiteries et collecteurs de lait sur l'avenir et les perspectives de la filière laitière bio.

Au programme : intervention de Benoit Baron de l'institut de l'élevage sur la situation de la filière laitière bio et ses perspectives, le point de vue des laiteries et collecteurs, échanges et débats.

=> Jeudi 9 décembre, 14h-17h, à la maison des chasseurs, les Broses, à Bouchemaine.

Date	Evènement	Lieu
18 novembre 18h-20h	Soirée d'information sur la restauration collective – Mise en œuvre de la loi EGAlim	Collège Joachim du Bellay 3 square de Liré, Cholet (49)
24 novembre 14h00 - 17h00	Porte ouverte « Les Bio'pratiquent » viticulture : découverte de différentes techniques de travail du sol - du tracteur au cheval	Gratuit. Domaine Terra Vita Vinum, Chauvigné, route de Denée, Mozé-sur-Louet (49)
25 novembre 14h00 - 17h00	Porte ouverte « Les Bio'pratiquent » élevage laitier : convertir son élevage en agriculture biologique pour faciliter sa transmission	Gratuit. GAEC Doiezie, la Gohardièrre Neuve, LD le Fief-Sauvin, Montrevault-sur-Evre (49)
14 décembre 10h00 – 16h30	Journée d'échanges « chaîne de tri » entre groupes « légumes secs » régionaux	Saint-Aubin-du-Cormier (35).
14 décembre 14h30-16h30	Groupe d'échanges « transformation laitière » Visite de la ferme Les Brebis Anjouées	Les Brebis Anjouées La Fosse Neuve, Contigné (49)
30 décembre	Conseil d'administration de la CAB	Angers (49)
En janvier 10h00 – 17h00	Journée groupe d'échanges « légumes secs 49 » : lancement de campagne + infos circuits courts	Vernantes (49)
24 février 14h30-16h30	Groupe d'échanges « transformation laitière » Visite de la ferme des Prés d'Orée	La ferme des Prés d'Orée, la Fontaine, St Sauveur de Landemont, Orée d'Anjou (49)

Voici nos prochaines formations !
Pensez à anticiper vos inscriptions !
Les personnes finançables par Vivea
sont prioritaires. Cependant, quel
que soit votre statut, vous pouvez
vous inscrire pour espérer obtenir
une place restante.

Inscription : www.gabbanjou.fr



Géobiologie agricole – Niveau avancé

2 jours : 29 et 30 novembre 2021

Lieu : Sur une ferme du 49

Intervenant : Mathieu PAINSONNEAU, géobiologue

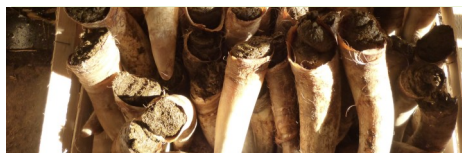


Mieux connaître ses sols pour mieux les gérer – Méthode Hérody

3 jours : 30/11, 10/12 et 16/12/2021

Lieu : Sur une ferme du 49

Intervenant : Olivier LINCLAU, GAB 44

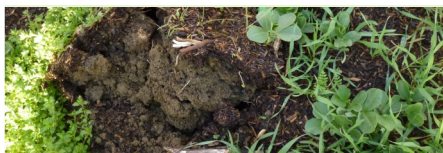


Base et pratiques de la biodynamie + calendrier biodynamique

2 jours : 9 décembre et 3 février

Lieu : Sur une ferme du 49

Intervenants : Hervé SIMONNEAU et Patrick THOMAS, agri.biodynamistes



Santé des plantes et sols vivants

2 jours : 11 et 18 janvier

Lieu : Sur une ferme du 49

Intervenant : Robin EUVRARD, formateur à Eco-Dyn



Haies, têtards, hauts jets : comment tailler ses arbres et entretenir le bocage ?

Date : 13 janvier

Lieu : Sur une ferme du 49

Intervenant : Yves GABORY, directeur de Mission bocage



Comment tailler et greffer des arbres fruitiers présents sur sa ferme ?

2 jours : 13 janvier et 24 mars

Lieu : Chazé-sur-Argos

Intervenant : Gregory FAUPIN, pépiniériste



Santé animale : comprendre et maîtriser les écosystèmes microbiens

2 jours : 20 et 24 janvier

Lieu : Sur une ferme du 49

Intervenant : Hubert HIRON, vétérinaire homéopathe



Les bases de la transformation laitière

2 jours : 26 et 27 janvier

Lieu : Sur une ferme du 49

Intervenant : Sylvain DRILLAUD, chargé de mission à ENILIA-ENSMIC



Restauration collective : fonctionnement, réglementation et plateforme

1 jour : janvier/février

Lieu : Sur une ferme du 49

Intervenante : Hélène O, Manger Bio 44



Grandes cultures bio : mettre en place des rotations et itinéraires techniques adaptés

2 jours : 1^{er} et 10 février

Lieu : Sur une ferme du 49

Intervenant : Jean-Martial POUPEAU, agronome formateur



Se diversifier avec un atelier de volailles

2 jours : 12 janvier et 10 février

Lieu : Sur une ferme du 49

Intervenant : Florent NOUET, responsable volailles à UNEBIO



Mettre en place et conduire un rucher simple et écologique

3 jours : 7 et 8 février et 2 mars

Lieu : Sur une ferme du 49

Intervenant : Olivier DUPREZ, formateur en apiculture naturelle



Prévenir les tensions physiques et les soulager – Bien-être au travail

2 jours : 22 février et 15 mars

Lieu : Sur une ferme du 49

Intervenante : Isabelle DORSO, praticienne de shiatsu



Communication animale

2 jours : 24 février et 10 mars

Lieu : Sur une ferme du 49

Intervenante : Bernadette LICHTFOUSE, formatrice

Fourrages

- ◇ Vends **foin de prairie** en round baller de 130 (environ 240 kg) à prendre à la ferme. Bécon-les-Granits (49). 06 52 76 81 49.
- ◇ Vends foin, à Liré. 06 72 05 96 85. gaec.eleveurs.cueilleurs@gmail.com
- ◇ Vends **foin**, environ 500 kg/big bag. EARL des basses vallées. Cantenay (49). 06 37 35 17 93. david.gelineau34@gmail.com
- ◇ Vends **légumes bio** conditionnés en caquettes : pommes de terre (variétés chaires tendre et ferme), poireaux, céleris-raves, choux (verts, pommes et rouges), courges (potimarrons, butternuts, bleues et musquées). Différentes variétés. Quantités importantes. Liré (49). Disponibilités et livraison : 06 72 05 96 85. gaec.eleveurs.cueilleurs@gmail.com
- ◇ Vends **triticale AB** en big bag ou vrac. Récolte 2021. À Grézillé. ferme.boismadame@wanadoo.fr. 06 87 23 32 55.
- ◇ Vends **féverole AB**, à Grézillé. ferme.boismadame@wanadoo.fr. 06 87 23 32 55.
- ◇ Vends **foin de luzerne bio** 2021 en bottes rondes, à Grézillé. ferme.boismadame@wanadoo.fr. 06 87 23 32 55.
- ◇ Vends **son de blé bio** en big bag d'environ 400 kg. 8 big bag dispos. Prix 200 €/t, voir ensemble pour le transport. GAEC Pachamama, Denezé-sous-Doué (49). gaecpachamama@gmail.com

Animaux

- ◇ Vente permanente de **génisses laitières** de tous âges en croisement d'absorption montbéliarde (issues de taureaux montbéliards sélection et association éleveurs libres Franche-Comté : comté AOC), ainsi que de vaches tarées ou en lait. Ferme de la Fouardière. 06 07 15 42 99.

ATTENTION

Paraissent ici uniquement les annonces postées sur le site www.agribiolien.fr par les adhérents du GABBAnjou.

- ◇ Vends **rouge des prés**, 4 ans. En conversion bio. La Jaille-Yvon. 06 79 55 56 69.

Matériels

- ◇ Vends **matériel de travail du sol pour cheval de trait**. Rochefort-sur-Loire. 02 41 57 21 15. liv@domaenevincendeau.com
- ◇ Vends **faneuse** Lely Stabilo 520, 4 toupies, 6 bras. Repliage hydraulique 1 DE. 2 positions de la dent. Suivi par tête pivotante. Bon état. À Grézillé. ferme.boismadame@wanadoo.fr. 06.87.23.32.55
- ◇ Vends **trieur à céréales** circulaire sans moteur d'entraînement), modèle très ancien. 130€. Chemillé-en-Anjou. 06 44 71 68 64.

Terres

- ◇ Recherche **parcelles de vignes**. Secteurs Rochefort, la Pierre blanche, la Haie longue, Ardenay. 06 95 54 26 24.

Associés

- ◇ Cherche un **associé** pour remplacer un départ en retraite. Éleveur de bovins allaitants bio à Andrezé. Ouvert à d'autres productions. 06 68 60 60 40.
- ◇ Cherche **salaire** pour plantation et entretien de cultures, récolte et préparation de commandes. Exploitation en maraîchage et cultures légumières de plein champ certifiée AB depuis 2003 sur 20 ha avec commercialisation en vente directe, magasins et grossistes. Expérience en maraîchage cultures légumières constituera un avantage certain.

CDI possible. 35 h/semaine annualisées. À Corné (49). nicolas.oran@yahoo.fr

- ◇ Cherche un **porteur de projet**. Dans une ferme de 48 ha située à Longué-Jumelles, une maraîchère accueillant un maraîcher à mi-temps et un paysan-boulangier en formation, cherche un porteur de projet pour une parcelle de 6 ha comprenant 2 ha de noisetiers en production pour installation en arboriculture, petits fruits, petit élevage, etc. À 1 km de la ferme, accès à l'eau, pas de bâtiments sur place. Terres à convertir en bio. 06 61 60 03 15
- ◇ CDI sur ferme laitière bio herbagère autonome, cherche **salaire(e) polyvalent(e)** pour traite, alimentation, soins aux animaux ainsi que conduite du matériel pendant les travaux des champs. Autonomie et polyvalence souhaitées. À Chemillé-en-Anjou. 06 75 95 19 82 fabien.onillon@gmail.com



Matériels de tri, de transformation et de stockage

Le GABBAnjou lance, en concertation avec la FDCUMA, une enquête départementale pour connaître vos besoins en équipements pour le tri, la transformation et/ou le stockage de vos grains (blés, légumes secs, etc.).

Répondez à l'enquête avant le 14 décembre.

=> www.gabbanjou.fr

