



• BIO EN HAUTS-DE-FRANCE •  
Groupement Régional de l'Agriculture Biologique

# LABienvenue

La lettre d'information de l'agriculture biologique en Hauts-de-France

N° 86 • Mai 2022 • [www.bio-hautsdefrance.org](http://www.bio-hautsdefrance.org)

---

**LA FÉVEROLE :  
UNE PLANTE D'AVENIR  
DANS LES ASSOLEMENTS BIO ?**



©TERRES  
ET TERRITOIRES

**La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique a organisé son Assemblée Générale les 12 et 13 avril derniers, à laquelle quelques administrateurs de Bio en Hauts-de-France ont pu participer. Un événement "réseau" durant lequel nous avons bénéficié du regard d'un bureau d'étude indiquant que les autres pays européens sont aussi concernés par la crise bio que nous traversons. Il a été souligné que nous avons encore des marges de progrès pour développer la consommation bio en France, contrairement à ce qui se dit souvent sur le sujet : la consommation bio représente environ 6% en France alors qu'elle est plutôt à 11% dans d'autres pays. Plusieurs préconisations ont été exposées, comme l'innovation ou la diversification des modes de commercialisation.**

Autre actualité partagée lors de ce grand rendez-vous, c'est le carton jaune de la Commission européenne pour le plan stratégique national français (PSN), pour manque d'ambition environnementale et climatique. Un retour sans concession qui rejoint nos analyses sur le sujet ; même si le timing est serré pour faire bouger les lignes, notre réseau est en train de se mobiliser et d'essayer de faire pression sur les politiques en vue d'une révision en profondeur du projet de PSN de la France.

En région, nous continuons à porter les valeurs et l'ambition de l'agriculture biologique, dans un contexte qui fait particulièrement résonner les questions de résilience, relocalisation, souveraineté, autonomie... Nos idées et notre projet sont plus que jamais d'actualité : comment faire connaître les contributions de la bio à ces enjeux, comment continuer à convaincre les pouvoirs publics, les acteurs économiques, les citoyens ? Comment aller plus loin ?

Nous organisons 2 événements au cours desquels ces enjeux seront partagés et illustrés à travers des propositions concrètes :

• **notre Assemblée Générale, le 16 mai prochain à Landrecies**, au cœur d'un territoire moteur en matière d'agriculture biologique. Un rendez-vous que nous aurons plaisir à revivre en présentiel, une première pour moi depuis le début de mon mandat en tant que Président de Bio en Hauts-de-France. Un temps fort à tous points de vue, notamment avec la signature de la création de la future coopérative pour le développement d'une micro-sucrierie territoriale ;

• **notre salon Terr'Eau Bio, les 3 et 4 juin prochains à Bellebrune**, en partenariat avec le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale. Une édition inédite pour nous avec l'ouverture de cet événement régional au grand public. Nous avons souhaité l'organiser cette fois-ci dans un territoire dédié à l'élevage, filière au cœur des préoccupations aussi bien au niveau régional que national.

Vous trouverez le détail du programme de l'Assemblée Générale au dos de ce magazine, ainsi que celui de Terr'Eau Bio dans le dépliant joint. Nous espérons une belle mobilisation afin de discuter ensemble de l'avenir de notre filière.



• **BIO EN HAUTS-DE-FRANCE** •  
Groupement Régional de l'Agriculture Biologique

Bio en Hauts-de-France est soutenue par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, le Conseil régional Hauts-de-France, l'Agence de l'Eau Seine-Normandie, l'Agence de l'Eau Artois-Picardie et les Conseils départementaux de l'Aisne, du Nord, de l'Oise, du Pas-de-Calais et de la Somme.

**Siège social, site Phalempin**  
26, rue du Général de Gaulle  
59133 Phalempin • T 03 20 32 25 35

**Site Amiens**  
14, rue du 8 mai 1945  
80090 Amiens • T 03 22 22 58 30

**Organisme de conseil indépendant**  
N° Agrément Pl01462

**www.bio-hautsdefrance.org**  
Youtube | Facebook | Twitter

**LABienvenue** [ N°86 ]

La lettre des actualités de l'agriculture biologique en Hauts-de-France

**Directeur de la rédaction** : Christophe Caroux

**Comité de rédaction** : Margaux Amblard,  
Simon Hallez, Jean-Baptiste Pertriaux,  
Tessa Durand

**Maquettage** : Caroline Anselte

**Crédits Photos** : Bio en Hauts-de-France,  
Adobe stock, AS Flamant

**Imprimeur** : I&RG (80) sur papier recyclé  
et encres végétales.

**Numéro ISSN** : 2431-1049.

Imprimé en 1400 exemplaires.

## SOMMAIRE

### 2 • ÉDITO

### 3 • RÉSEAU EN RÉGION

LES AIDES MOBILISABLES EN 2022 // DES OUTILS DE COMMUNICATION POUR LA VENTE DIRECTE DE VOS PRODUITS BIO // LE CHIFFRE DU MOIS // ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

### 4 • RÉSEAU NATIONAL

LE LABEL FNAB, UNE OPPORTUNITÉ POUR VALORISER VOTRE ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL ET SOCIÉTAL // LA BIO ET LA FÉDÉRATION DES PARCS NATURELS RÉGIONAUX DE FRANCE RENFORCENT LEUR COOPÉRATION

### 5. ACTUS DES PROJETS EN RÉGION

LA REVUE DES PROJETS DE BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

### 6. LE TOUR DE LA QUESTION

FÉV'INNOV : LA FÉVEROLE, UNE CULTURE D'AVENIR !

### 8. OPTIMISATION DES SYSTÈMES

ENFLAMMEZ-VOUS !

### 9. ALIMENTATION DURABLE ET TERRITOIRES

LA CHASSE AU GASPI À BEAUVAIS

### 10. OPTIMISATION DES SYSTÈMES

L'ARBRE, UN PRÉCIEUX COMPLÉMENT FOURRAGER

### 11. PORTRAIT

LAURENT DUMONT, POLYCUITEUR-ÉLEVEUR À BELLEBRUNE (62)

### 12. AGENDA

ÉVÉNEMENTS ET FORMATIONS À VENIR



## LES AIDES MOBILISABLES EN 2022

Bio en Hauts-de-France assure une veille et une prospection régulière sur les dispositifs d'aides facilitant le développement de la bio à l'échelle régionale et parfois à l'échelle plus locale. Chaque année une réunion d'information est organisée sur l'ensemble de ces aides : celle-ci a eu lieu sous forme de webinaire le 26 avril dernier. Ont été présentées :

### 1) Les aides issues de la Politique Agricole Commune (PAC) :

- Evolution de la PAC : état des négociations et impact sur les aides
- L'aide à la Conversion (CAB)
- L'aide au Maintien (MAB)
- Présentation de la procédure Télépac

### 2) Les aides spécifiques pour les producteur-ices bio :

- L'aide à la certification (SIQO)
- Le crédit d'impôt bio

### 3) Les aides à la diversification :

- Pass'Agri Filières

### 4) Les aides à l'investissement :

- Le Plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations agricoles (PCEA)
- Appel à projet "Rénovation énergétique des bâtiments de stockage des pommes de terre"
- Aide spécifique à la filière ovine : aide aux petits investissements
- Appel à projet "Plantons des haies et des arbres agricoles"

Pour en savoir plus, retrouvez l'enregistrement vidéo de cette présentation et/ou téléchargez le guide des aides mobilisables en région sur notre site :

[www.bio-hautsdefrance.org/agriculteur/les-aides-a-la-bio-regionale](http://www.bio-hautsdefrance.org/agriculteur/les-aides-a-la-bio-regionale).



Camille ROMEU  
06 74 69 87 60  
c.romeu@bio-hdf.fr

## DES OUTILS DE COMMUNICATION POUR LA VENTE DIRECTE DE VOS PRODUITS BIO

Bio en Hauts-de-France vous propose une commande groupée de sachets kraft et de panneaux de ferme AB/Eurofeuille, pour faciliter l'affichage bio et la vente directe de vos produits bio.

Cette commande est exclusivement réservée aux adhérents de l'association : pensez à mettre à jour votre adhésion !

- ▶ DATE LIMITE de la commande : 31 mai 2022
- ▶ Livraison possible courant juin 2022



### LES OUTILS

#### 1) Sachets kraft fruits et légumes brun avec logos AB et Eurofeuille :

- Sachet 1 kg : 21€ TTC pour 1000 ex
- Sachet 2 kg : 38€ TTC pour 1000 ex
- Conditionnement : emballés sous film par 1000 sacs

#### 2) Panneaux blancs avec logos AB et Eurofeuille, DIBOND 3mm :

- 40 x 60 : 24,00€ TTC
- 60 x 80 : 48,00€ TTC

Pour commander en ligne, rendez-vous sur : [bit.ly/OUTILSBIO2022](http://bit.ly/OUTILSBIO2022)

## LE CHIFFRE DU MOIS

# 50€

C'est le montant de l'adhésion à Bio en Hauts-de-France ! La démarche n'a jamais été aussi simple et facile : une adhésion libre avec un montant plancher de 50€ pour tous (plus de calculs à effectuer en fonction de son activité !) et la possibilité d'opter pour le prélèvement automatique pour ceux qui le souhaitent.

L'adhésion en ligne via la plateforme Helloasso est toujours proposée : [bit.ly/ADHESIONBHDF](http://bit.ly/ADHESIONBHDF).

## ASSEMBLEE GENERALE



Participez à l'AG de Bio en Hauts-de-France, lundi 16 mai 2022 à Landrecies (59) !

Ce rendez-vous phare de l'association est une belle occasion de se retrouver et de discuter de plusieurs thématiques entre pairs. Participez à cette journée d'échanges et de débats, partagez vos avis et idées sur les sujets d'actualité... et faites avancer collectivement la bio en région !

Retrouvez le détail du programme au dos du magazine.



Céline LEFEBVRE  
03 22 22 58 30  
contact@bio-hdf.fr



# LE LABEL FNAB, UNE OPPORTUNITÉ POUR VALORISER VOTRE ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL ET SOCIÉTAL

Le label AB est aujourd'hui une norme crédible et reconnue, mais comment aller plus loin dans cette démarche ? Comment mieux répondre aux enjeux sociétaux et aux attentes toujours plus exigeantes des consommateurs ? L'agriculture fait face à de nombreux défis : biodiversité menacée, changement climatique, revenus des paysans insuffisants... Un nombre croissant de producteurs, coopératives, marques, de transformateurs et de distributeurs font ainsi évoluer leurs pratiques au-delà du règlement bio. **C'est pourquoi la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) a lancé en 2020 son propre label FNAB, avec pour objectif d'en faire le label de référence d'une bio exigeante.**

## Le label FNAB aujourd'hui

La FNAB labellise des fermes qui respectent les critères biodiversité et sociaux du cahier des charges. Les marques (transformateurs ; distributeurs) ne pourront labelliser leurs produits que si elles respectent les critères du commerce équitable.

## Un label qui favorise la biodiversité

Dans un contexte d'effondrement de la biodiversité, le label valorise les pratiques qui :

- préservent et diversifient les habitats (infrastructures agroécologiques, diversification d'assolement, limitation de la taille des parcelles),
- renforcent la qualité des milieux (réduction du travail du sol, couverture du sol)
- limitent des intrants controversés (nouveaux OGM, certains fertilisants, antiparasitaires).

## Un label qui répond aux enjeux sociaux du monde agricole

Pour améliorer l'attractivité des métiers sur les fermes bio, le label FNAB propose quelques critères simples et opérationnels. L'objectif : une meilleure rémunération des agriculteurs, la fidélisation de la

main-d'œuvre salariée et l'amélioration des conditions de travail pour tous !

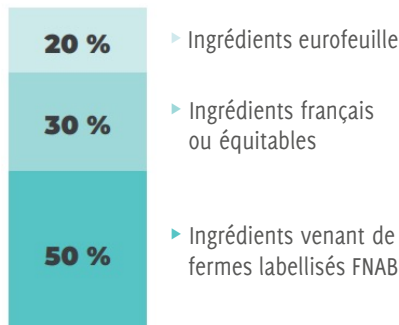
## Des produits 100% issus de l'agriculture biologique

Les produits labellisés respectent le cahier des charges de l'agriculture biologique.

## Des produits en majorité français

Le label peut être apposé sur des produits finis respectant a minima les règles de composition suivantes (% en poids d'ingrédients d'origine agricole). Au moins 50% des ingrédients doivent provenir de fermes respectant les critères sociaux et biodiversité du label FNAB.

Règles de composition des produits :



• FNAB •

Fédération Nationale d'Agriculture **BIOLOGIQUE**

## LES AVANTAGES POUR LES AGRICULTEUR-RICES :

› se différencier › s'inscrire dans une démarche de progrès › valoriser ses engagements › compléter ses arguments de vente › justifier son prix de vente

*Pour en savoir plus sur le processus de labellisation :*



**Eva COUDRAY**  
07 87 32 28 60  
e.coudray@bio-hdf.fr

Pour découvrir plus en détail le label FNAB : [www.fnab.org](http://www.fnab.org)

## LA BIO ET LA FÉDÉRATION DES PARCS NATURELS RÉGIONAUX DE FRANCE RENFORCENT LEUR COOPÉRATION

Le 4 mars 2022, la Fédération des Parcs naturels régionaux de France (FPNRF) et la FNAB ont signé une convention de coopération. Les deux fédérations se donnent trois ans pour faire converger leurs deux réseaux. Les différents volets portent notamment sur la fixation d'objectifs de développement de l'agriculture biologique dans les Parcs, la recherche de synergies sur les stratégies de différenciation commerciale, le développement des filières territoriales et le renforcement de la coopération des techniciens sur le terrain. Des exemples de

coopération renforcée existent déjà.

C'est le cas du Parc de l'Avesnois qui, grâce à la mise en place d'un plan bio dès le milieu des années 2000 avec Bio en Hauts-de-France, est passé de 3% à plus de 10% de surfaces bio entre 2010 et 2021. Depuis, Bio en Hauts-de-France a également tissé des liens étroits avec le PNR Scarpe-Escaut et le PNR des Caps et marais d'Opale à travers des plans d'actions et objectifs communs. L'organisation du salon Terr'Eau Bio les 3 et 4 juin prochains en partenariat avec le

PNR des Caps et marais d'Opale en est une belle illustration.

Bien que la majorité des Parcs et des Groupements d'agriculture biologique échangent régulièrement, cette coopération pouvait gagner à être consolidée et formalisée, ce que les deux réseaux entendent encourager par cette signature : inscription d'objectifs bio dans les chartes de Parc, conventions partenariales, participation des GAB dans les commissions Agriculture des parcs, etc



## LA REVUE DES PROJETS DE BIO EN HAUTS-DE-FRANCE



**CULTURES INNOVANTES** : Le projet se poursuit avec la coopérative Biocer. Une vidéo de présentation de plusieurs cultures innovantes a été réalisée avec le témoignage de Guillaume Thomas, producteur bio dans l'Aisne. Une série de 8 fiches apportant des éléments clés sur l'itinéraire technique de plusieurs cultures est désormais disponible en téléchargement sur notre site internet : haricots secs, lentilles cameline, pois chiche, pois de casserie, quinoa, sarrasin, soja et tournesol. [a.stoffel@bio-hdf.fr](mailto:a.stoffel@bio-hdf.fr)



**PRE-VEAUX** : 15 éleveurs sont engagés pour la mise en place d'une expérimentation visant à étudier la faisabilité technique et économique de la production de jeunes bovins engraisés à l'herbe. Parallèlement à ce travail, des entretiens prometteurs avec des opérateurs de la filière ont commencé pour les informer de la démarche et caractériser le marché. Pour finir, le travail autour de la construction d'outils, comme un argumentaire de vente a débuté. [e.coudray@bio-hdf.fr](mailto:e.coudray@bio-hdf.fr)



**ZERO-PHYTO** : Mise en place d'un essai de lutte contre la mouche de la carotte à travers la diffusion d'huiles essentielles d'ail, sur la parcelle d'un maraîcher du Nord, à partir de mi-juin à la levée des carottes. A chaque début prévisionnel de vol (juin, août, septembre), les diffuseurs d'huiles essentielles seront relevés. Un dispositif témoin protégé par un filet permettra d'évaluer l'efficacité de ce dispositif. Cet essai sera aussi conduit et comparé en Belgique. Pour plus d'infos : rendez-vous à Terr'Eau Bio le 3 juin prochain et au salon horticole les 16, 17 et 18 septembre en Belgique (<https://hortifolies.be/>). [Contact : v.dubois@bio-hdf.fr](mailto:v.dubois@bio-hdf.fr).



**SYMBIOSE** : Les essais portant sur les légumineuses se poursuivent avec nos partenaires belges pour la dernière année du projet ! Côté français, un focus sur l'implantation de légumineuses sous couvert de céréales est mené. Face aux conditions climatiques printanières de plus en plus aléatoires, la réussite des semis de légumineuses sous couvert devient un véritable challenge ! Un suivi parcellaire sera effectué chez Thomas Bourgeois sur la commune de l'Eglantier (60). L'enjeu est de réduire les échecs par la méthode et la qualité d'implantation. [Contact : a.stoffel@bio-hdf.fr](mailto:a.stoffel@bio-hdf.fr)



**EMPLOI** : Le dispositif porté par Agrobio Périgord «Maîtrise des pratiques» va être déployé en Hauts-de-France en 2022/2023 : il vise à accompagner les jeunes installés en maraîchage, en construisant des parcours individualisés et en s'appuyant sur l'expertise de paysans-formateurs et sur les formations et événements techniques portés par Bio HDF. Etape 1 : identifier et créer des binômes de paysans-formateurs et de jeunes installés sur 2 territoires de la région et lancer la première promotion cet hiver. Pour participer, [contacter Raphaëlle ou Rémi : r.delporte@bio-hdf.fr / r.yassine@bio-hdf.fr](mailto:r.delporte@bio-hdf.fr)



**FILIERE SUCRE ALTERNATIVE** : Le projet de micro-sucrerie avance, la SAS Coop sera officiellement créée à la suite de l'AG de Bio en Hauts-De-France le lundi 16 mai en présence de toutes les parties prenantes du projet. L'étude sur le dimensionnement de l'outil pour la production de sirop et de sucre en poudre se terminera cet été. Un travail est également mené sur la polyvalence de l'outil. En effet la micro-sucrerie hors période de campagne betteravière pourra produire des jus, sirops ou encore des soupes pour des producteurs sous forme de prestation de service. [a.duyck@bio-hdf.fr](mailto:a.duyck@bio-hdf.fr)



**RESEAU REGIONAL DES TERRITOIRES BIO** : Une rencontre a eu lieu le 28 avril entre la région Hauts-de-France, la DRAAF et les élus locaux du réseau régional des territoires bio, avec 7 territoires représentés. L'objectif était d'acter l'officialisation d'un espace d'échanges entre Etat, Région, Agences de l'eau et élus locaux pour mieux articuler les politiques du plan bio régional et les plans bio territoriaux ! Ce rendez-vous sera donc réitéré chaque année, pour poursuivre les discussions entamées sur : l'accompagnement des filières, les aides aux agriculteurs et les actions envers les consommateurs en faveur de la bio. [m.joseph@bio-hdf.fr](mailto:m.joseph@bio-hdf.fr)



## FÉV'INNOV : LA FÉVEROLE, UNE CULTURE D'AVENIR !

**Né en 2020, le projet Fév'Innov s'inscrit dans la continuité du projet Far'Innov, dans lequel était étudiée la méthode de transformation dite de "turboséparation" qui permet par des processus physiques et sans adjonction de produits, d'obtenir une farine enrichie en protéines.**

Dans Far'Innov, nous avons vu qu'il était possible d'enrichir des farines de protéagineux en protéines. Le taux de protéine obtenu varie entre 50% et 65% selon la graine choisie et les modalités de traitement. Cela intéresse l'industrie agroalimentaire, en quête de produits plus sains pour l'environnement et les isolats protéiques tels que celui de soja, même s'ils permettent d'atteindre 90% de protéines, nécessitent une transformation plus importante avec consommation d'eau et d'avantage d'énergie. En 2020, le projet a été recentré sur la féverole car c'est la seule légumineuse à graine qui est cultivée dans les Hauts-de-France mais n'est pas (ou très peu) valorisée pour l'alimentation humaine !

### QUELS SONT LES FREINS À LA CONSOMMATION DE FÉVEROLE POUR L'ALIMENTATION HUMAINE ?

Plusieurs freins ont été identifiés à la consommation de féverole pour l'alimentation humaine. Les principaux sont décrits ici : certains sont aisément surmontables !

#### 1) La féverole, c'est pour le bétail !

**Faux**

Pour l'instant, en France, c'est vrai ! Le débouché largement majoritaire de la féverole est l'alimentation animale avec beaucoup d'autoconsommation : que ce soit en bovin, ovin, caprin ou porcin. La féverole est aussi utilisée en aviculture en privilégiant les variétés sans tannins<sup>1</sup>. Il existe également un marché vers la pisciculture. Mais cette graine est belle et bien présente dans les assiettes, principalement au Moyen Orient avec une consommation très répandue en Egypte.

Plusieurs structures travaillent à des méthodes alternatives pour lutter contre la bruche (Terres Inovia, Arvalis, Université de Gembloux...).

Une autre solution pour lever le frein de la bruche, est d'utiliser la graine transformée.

Dès le décortilage, l'impact visuel lié à la bruche n'est plus un frein ! Le taux de protéine de la graine augmente après décortilage et atteint 30%, ce qui est aussi très intéressant d'un point de vue nutritionnel.

#### 2) La bruche constitue un frein majeur pour introduire la féverole dans l'alimentation humaine...

**Surmontable**

La bruche de la féverole, petit insecte coléoptère, pond ses œufs sur les gousses ; la larve se développe dans la graine et l'insecte adulte en ressort en la perforant. La graine n'est pas moins comestible mais sa qualité visuelle est altérée par la présence d'une tâche sombre. Le marché d'exportation de la féverole conventionnelle vers l'alimentation humaine en Egypte a été fortement impacté par l'interdiction d'un insecticide qui fonctionnait sur la bruche.

#### 3) Les variétés adaptées pour l'alimentation humaine sont trop réduites et la féverole est difficile à produire

**Ça dépend**

En alimentation humaine, l'export l'Egypte n'impose pas de variété à faible teneur en vicine-convicine, un facteur antinutritionnel qui peut déclencher le favisme, une forme grave d'anémie, chez une partie de la population. Afin d'éviter ce risque, il est possible de choisir des variétés à faible teneur en vicine-convicine.

Dans le cadre du projet, ce sont les variétés Tiffany et Nakka qui ont été étudiées. Reste à voir ce qu'il en est au niveau des caractéristiques culinaire et gustative des variétés citées par Benjamin Delhaye dans l'interview ci-contre.



### FOCUS SUR LA PRODUCTION DE LA FÉVEROLE

**Interview de Benjamin Delhaye,**  
*correspondant agriculture biologique pour la zone nord et est, Terres Inovia.*

#### Quel niveau de rendement peut-on espérer pour la féverole ?

Pour cette question, Antoine Stoffel, conseiller animateur en grandes cultures investi dans le projet, rappelle que le rendement est très variable et qu'une bonne année permet de récolter une trentaine de quintaux par hectare quand un contexte moins favorable aboutira plutôt à une dizaine de quintaux par hectare.

#### Quel est le degré de facilité et quelles sont les problématiques rencontrées pour la conduite culturale de la féverole ?

Le principal problème constaté dans la parcelle est la gestion des adventices. Pour cela, deux solutions existent : biner ou cultiver la féverole en association avec une céréale. La préférence va vers les associations. Une autre difficulté majeure est la sensibilité à la chaleur et à la sécheresse pour la féverole de printemps. Les autres risques sont les problématiques de maladies : la rouille et botrytis. Mis à part ces aléas, la féverole est relativement simple à conduire.

#### Quel niveau de rendement peut-on espérer pour la féverole ?

Sur cette question, Antoine Stoffel, conseiller animateur en grandes cultures investi dans le projet, rappelle que le rendement est très variable et qu'une bonne année permet de récolter une trentaine de quintaux par hectare quand un contexte moins favorable aboutira plutôt à une dizaine de quintaux par hectare.

Dans le cadre du projet, ce sont les variétés Tiffany et Nakka qui ont été étudiées. Reste à voir ce qu'il en est au niveau des caractéristiques culinaire et gustative des variétés citées par Benjamin Delhay dans l'interview ci-contre.

#### 4) Pourquoi pas, mais la féverole, ça se cuisine comment ?

**C'est à inventer**

La féverole n'est pas dans nos habitudes mais une culture culinaire est à inventer. En tout cas, la féverole pourrait être une source de diversification protéique intéressante dans notre alimentation et elle va dans le sens du rapport du Sénat<sup>2</sup> publié en 2021 qui qualifie les légumineuses de "clé de voûte de la transformation des systèmes alimentaires, pour accélérer la transition agroécologique", en mettant en avant la "nécessité d'une alimentation plus végétalisée".

#### 5) Très bien ! Je suis motivé.e par la féverole, où est-ce que je peux en trouver ?

**À poursuivre**

La féverole est encore peu répandue pour l'alimentation humaine en région. Une entreprise, "Graine de choc" a misé sur ce produit en développant dans un premier temps de la pâte à tartiner à base de féverole, le Tartimouss ! Désormais l'entreprise a largement développé la gamme bio et propose également de la graine décortiquée, de la farine et des veloutés. Pour développer d'avantage la filière, il reste beaucoup de travail tant sur la partie production que sur le post-récolte et la consommation en travaillant sur les freins identifiés plus haut.

<sup>1</sup> Tannin : facteur anti-nutritionnel

<sup>2</sup> Vers une alimentation durable : Un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France



## FÉV'INNOV EN 2022

*Identifier des modes de transformation et des débouchés pour une filière féverole bio à destination de l'alimentation humaine dans les Hauts-de-France*

En 2022, Fév'Innov soutient les initiatives de filières longues autour de la féverole et évalue la faisabilité d'autres filières à partir de produits plus "basiques" tels que la farine fermière ou la graine décortiquée. Fév'Innov aborde aussi la valorisation de la féverole pour l'alimentation humaine et veut montrer que c'est possible à partir d'essais culinaires.

**CES ACTIONS SERONT PRÉSENTÉES DANS NOTRE PROCHAINE LABIENVENUE !**



**Fanny VANDEWALLE**  
07 87 32 64 30  
f.vandewalle@bio-hdf.fr



## ENFLAMMEZ-VOUS !

**Cet article propose un modeste rappel en ce début de saison des vertus et usages du thermique. Les oignons de semis sont déjà passés sous les feux de la rampe mais pour le reste, c'est le moment de raviver la flamme pour préparer les prochains semis ou assurer les premiers désherbages.**

Au préalable, une petite précision : dès que l'on parle de thermique tout le monde imagine une flamme alors qu'en réalité, cela fait référence à de la température, froide ou chaude, sous différentes formes (solide, liquide, gazeuse, "biologique" ou électrique) et pour différentes applications (faux semis, désherbage pré-levée, post-levée et défanage).

### Le froid brûle !

On utilise peu les températures négatives (état solide) ; même s'il y a eu des tentatives à l'azote liquide, elles n'ont pas trouvé d'utilisations pratiques. Pour autant, le froid est un moyen courant de destruction des couverts hivernaux (sarrasin, avoine brésilienne, phacélie, etc.) et de certaines associations de cultures (colza associé à de la féverole de printemps par exemple). Il sert également à stopper, dès les premières gelées, le développement du galinsoga, compagnon des maraîchers et endiviers.

### Et l'exposition à la chaleur ?

Pour les températures positives, c'est une question de degré et de durée. Dans le compost (« biologique »), à 70°C, il faut plusieurs jours pour que l'essentiel des semences soient dégradé et quelques semaines si la température baisse. L'eau chaude (état liquide), température inférieure à 100°C, trouve de nouvelles utilisations en espaces verts en alternative aux désherbants chimiques. Sous forme de vapeur (état gazeux), température supérieure à 100°C, l'horticulture et le maraîchage en font usage depuis plus de 60 ans. La consommation de fuel (5000l/ha pour une désinfection), le temps de travail et le débit de chantier associés à cette technique ont cependant freiné son développement. La réduction des produits de synthèse combinée au développement de l'automatisation et à l'émergence de cahiers des charges tels que "zéro résidu", créent les conditions

d'un nouvel intérêt pour cette technique, en production de salades 4ème gamme (sachet) par exemple. Pour les mêmes raisons, des prototypes sont élaborés depuis 3 décennies sur le désherbage électrique en localisé et en plein, quelques premiers appareils sont déjà commercialisés.

Mais le développement du thermique a surtout suivi celui de la pomme de terre (défanage) puis, plus récemment, du légume de plein champ. S'ils ont été précurseurs, les maraîchers bénéficient aujourd'hui des avancées techniques liées à ce changement d'échelle. Les gammes de matériels se multiplient avec des flammes plus ou moins protégées, des fours plus ou moins isolés pour améliorer l'efficacité et accélérer le travail.

### En pratique : quelques utilisations

Les occasions d'utiliser un brûleur sont diverses et à chaque fois pertinentes. Les faux semis au thermique ont cet avantage, en ne remuant pas le sol, de limiter une nouvelle levée d'adventices en évitant la levée de dormance, par la lumière, de nouvelles graines. Dès qu'il y a des semis à faire, ça devient très vite un outil indispensable et très rentable. En grandes cultures on n'envisage pas de faire une carotte et encore moins un oignon de semis sans thermique alors qu'en maraîchage cela est encore le cas trop souvent. Même en conditions humides, il peut être efficace.

Tant que la culture n'est pas en place, il n'y a aucun risque à le mettre en œuvre. Dès que la graine est dans le sol, le compte à rebours commence pour intervenir avant la levée de celle-ci et après la levée des adventices (post-semi / pré levée). Les dernières interventions doivent prendre cela en compte afin d'éviter que la culture et les adventices ne lèvent en même temps, ou, que ces dernières ne lèvent juste après l'émergence de la culture.

Certaines adventices vont résister à la flamme : celles qui ont des réserves (chardon), les plantes dont la zone de croissance est protégée (graminées), celle dont la cuticule est un peu coriace (sanve), etc. Ce qui est vrai pour les adventices l'est aussi pour les plantes

cultivées. Aussi, un bulbe d'échalote, une endive, un oignon de semis, une betterave... vont pouvoir être passés au grill et redémarrer ensuite (post-levée).

Une fois le démarrage de la culture assuré, l'entretien peut se poursuivre au thermique en binant. Soit avec du matériel spécifique, soit avec un montage sur une bineuse existante. L'intérêt est à nouveau de rendre une utilisation possible même si les conditions climatiques ne sont pas séchantes.



Binage thermique



Désherbage électrique

Les réticences énoncées sont quelques fois le coût, mais l'inventivité et le savoir-faire des producteurs permettent de le diminuer fortement. Le type d'énergie est sans doute un point à travailler pour aller vers des ressources renouvelables : des tests - pas encore concluants - ont été faits en région avec de l'huile de friture. La consommation de gaz commence à partir de 8 kg /ha, ce qui reste acceptable. Et le débit de chantier faible (entre 2 à 4.5 km/h) est à mettre en balance avec le temps de désherbage manuel économisé.



**Alain DELEBECQ**  
07 87 32 05 88  
a.delebecq@bio-hdf.fr





# LA CHASSE AU GASPI À BEAUVAIS

La ville de Beauvais a missionné Bio en Hauts-de-France pour un accompagnement dans la réduction du gaspillage alimentaire. Pour la collectivité, il s'agit de respecter la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire qui fixe comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective, d'ici 2025.

Par ailleurs, comme pour l'Agglomération du Beauvaisis également accompagnée par Bio en Hauts-de-France, la ville s'inscrit dans la volonté de respecter la loi Egalim et de travailler sur l'approvisionnement bio local. Quelques mois de travail sont nécessaires d'ici la fin de l'année 2022, pour aboutir à un plan d'actions de mesures correctives.



## Pourquoi travailler sur le gaspillage ?

Le gaspillage alimentaire est abordé systématiquement dans le cadre de l'accompagnement de Bio en Hauts-de-France proposé autour de la restauration collective. C'est une thématique complexe aux multiples enjeux : environnemental, social, éthique et économique. Le gaspillage fait partie des sujets abordés avec les collectivités accompagnées, au même titre que l'équilibre alimentaire, les techniques de cuisson, les menus et la sensibilisation des convives... Une vision globale qui a pour but de faire progresser la qualité de l'assiette des convives, in fine. En effet, pourquoi travailler à introduire des produits bio locaux si le gaspillage est trop élevé ? L'objectif de l'accompagnement sur cette thématique est de faire le lien avec l'atteinte des objectifs de la loi Egalim et le travail sur l'introduction de produits bio locaux.

## Quelques étapes du processus

A Beauvais, la démarche a débuté avec la présentation du projet aux différents acteurs de la restauration de la ville, qui

représentent 16 sites de restauration, 70 agents techniques, 90 agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles (Atsem), 120 animateurs et 30 agents à l'Unité de Production Culinaire (UPC). L'UPC produit 3500 repas/jour pour les petits beauvaisiens. Le projet se veut transversal et participatif.

## ► Une semaine d'évaluation du gaspillage

Visualiser la perte est une première étape du processus. Cette semaine d'évaluation du gaspillage commencera le 16 mai et concernera les 16 sites de restauration de la ville. Seront analysées les différentes composantes du menu les plus impactées : l'entrée, le plat, le produit laitier, le dessert ou le pain ? Le bilan de la semaine mettra en lumière le pourcentage de chaque site et les placera au regard des chiffres nationaux. Dans les établissements scolaires, le gaspillage est estimé à 110 g par convive et par repas.

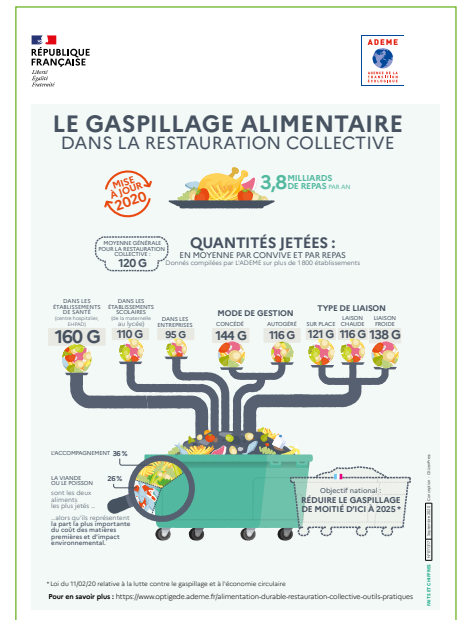
## ► Un diagnostic

Cette semaine d'évaluation du gaspillage sera suivie d'un état des lieux de fonctionnement de l'ensemble des sites

de restauration et de l'UPC, afin d'identifier les sources éventuelles de gaspillage qui peut se situer à différentes étapes de la chaîne : en cuisine, au service et à la consommation.

## ► Un plan d'actions

Avec la volonté d'intégrer tous les acteurs pour favoriser la réussite du projet, une liste d'actions (sensibilisation des convives et du personnel, révision des portions, élaboration de nouveaux menus...) sera travaillée collectivement. Des priorités seront posées et chaque action fera l'objet d'une fiche précisant le planning, les étapes, les moyens et le référent.



## LES CLÉS DE RÉUSSITE POUR TENDRE VERS LE ZÉRO GASPI EN RESTAURATION COLLECTIVE :

- Agir à tous les niveaux
- Evaluer le gaspillage
- Cibler les actions à mener
- Nommer un référent



Sophie ROSBLACK  
07 87 32 85 80  
s.rosblack@bio-hdf.fr



# L'ARBRE, UN PRÉCIEUX COMPLÉMENT FOURRAGER

**Les sécheresses et canicules successives n'aident pas à l'autonomie fourragère. Elles pèsent sur les systèmes pâturants et herbagers, mais des solutions durables existent en se tournant, une fois encore, vers l'agroforesterie et la pleine intégration des arbres dans les fermes.**

Les éleveurs s'adaptent en effet en recherchant des alternatives pour multiplier les sources de fourrage et ainsi contrer les aléas climatiques. Ils sont de plus en plus nombreux à intégrer dans leur pâturage des arbres gérés en têtards, des haies, et même des fruitiers : dans leur pâturage, autour des parcelles, en distribution des récoltes ou en prélèvement direct, car le bétail aime à plonger la tête dans les haies.

## Pourquoi s'intéresser et revaloriser l'arbre en élevage ?

Chaque année, de la fin de l'été au début de l'automne, la moitié de la surface fourragère n'est plus exploitable. L'utilisation des ligneux est une solution d'appoint au manque de fourrage herbacé sur pied en période de dormance estivale. Elle permet de limiter l'impact négatif sur la croissance du troupeau de renouvellement, d'éviter d'entamer les stocks d'hivernage et ne pas acheter à l'extérieur en conservant l'autonomie fourragère, si la ressource

ligneuse est naturellement présente sur la ferme et correctement conduite pour faciliter et maximiser les récoltes (étêtage, plessage...).

## Quelques chiffres

Sur sa petite ferme au sud de l'Aisne, le botaniste et éleveur agroforestier Adrien Messéan parvient à économiser 10 à 20% du fourrage annuel total. Il économise également en frais vétérinaires et valorise le bois déchiqueté (30 à 50 m<sup>3</sup>/an) en litière, paillage et bois de chauffage (30-35 stères/an). Le temps passé aux travaux du bois en fin d'été est largement compensé par ces économies réalisées, sans compter la relation privilégiée qu'il entretient avec son troupeau.

- Apport nutriments complémentaires
- Économie de frais vétérinaires
- Copeaux (litière... paillage)

Adrien Messéan, éleveur de Limousines bio, utilise des rameaux feuillés, en provenance des haies, des têtards et de lisières de bois, pour nourrir son troupeau en périodes creuses. Les bovins allaitants se nourrissent partiellement de feuilles et de jeunes rameaux toute l'année. Tout l'enjeu consiste à organiser l'accès à la ressource ligneuse pendant toute la saison de pâturage.

## L'agroforesterie en élevage, mais pas seulement !

Les arbres agroforestiers ont un intérêt certain dans le paysage, mais également sur la santé des sols, la biodiversité, le rendement et la rentabilité de la ferme.

## En résumé :

- Diversification
- Amélioration des rendements : zones d'ombrage et brise vents
- Augmentation de biomasse et de matière organique
- Lutte contre l'érosion
- Abri pour les auxiliaires
- Création de microclimats
- Lutte contre les maladies (action vermifuge)
- Amélioration du bilan fourrager
- Parcage
- Ajout d'une plus-value à la ferme : production de fruits, bois d'œuvre, bois de chauffage, bois plaquette, fourrage ligneux

LES AIDES	STRUCTURES QUI CONSEILLENT	STRUCTURES QUI PLANTENT
<p>"Plantons des haies et des arbres agricoles", PCAE, certaines communes, collectivités, MAE.</p> <p>Le fonds A.F.T.E.R permet de financer et accompagner des plantations agroforestières conçues à l'échelle de la ferme en suivant un cahier des charges rigoureux et précis. Contact : <a href="mailto:plantation@agroforesterie.fr">plantation@agroforesterie.fr</a></p>	<p>Bio en Hauts-de-France, la Chambre d'Agriculture, les Parcs Naturels Régionaux ou encore l'Association Française d'Agroforesterie peuvent vous aiguiller dans vos demandes de conseil.</p>	<p>Les planteurs volontaires, les Parcs Naturels Régionaux, Plantons le décor.</p>



Formation "Fourrage ligneux, l'arbre dans l'alimentation des herbivores" - 10. 03.22 à Holque (59), organisée avec Adrien Messéan par l'Association Française d'Agroforesterie et Bio en Hauts-de-France. © Association Française d'Agroforesterie

## Point réglementaire :

<https://www.agroforesterie.fr/actualites/2019/documents/Fiche-reglementaire-France-Arbres-haies-et-bandes-vegetalisees-dans-la-PAC-2015-2020-version-2019-Association-Francaise-d-Agroforesterie.pdf>



**Lucille LUTUN**

06 02 15 89 00  
[l.lutun@bio-hdf.fr](mailto:l.lutun@bio-hdf.fr)



# LAURENT DUMONT POLY-CULTEUR-ÉLEVEUR À BELLEBRUNE (62)



## FERMOSCOPIE



**1989** : INSTALLATION EN GAEC AVEC SES PARENTS  
**2011** : CONVERSION DE LA FERME EN BIO  
**2018** : LANCEMENT DE LA PRODUCTION DE VOLAILLE DE CHAIR

**SURFACE** : 110 HECTARES (70% EN PRAIRIE PERMANENTE, LE RESTE EN CULTURES)



**CHEPTEL** : ENVIRON 50 VACHES LAITIÈRES DE RACE SIMMENTAL, 1500 VOLAILLES



**PRODUCTION** : BOVIN LAIT, VOLAILLE DE CHAIR, CULTURES

**VENTE** : COOPÉRATIVE POUR LE LAIT, RHD POUR LA VOLAILLE, EN MAGASIN SPÉCIALISÉ



**Les 3 et 4 juin 2022, Laurent Dumont ouvrira les portes de sa ferme pour la première fois au public, à l'occasion de Terr'Eau Bio. Passé en bio en 2011, ce polyculteur-éleveur est aujourd'hui fier d'évoluer en autonomie et enthousiaste à l'idée de montrer que l'agriculture bio : ça fonctionne !**

Issu d'une famille d'agriculteurs, Laurent est installé depuis 1998 sur la ferme dite "Cobrique", située en plein territoire Boulonnais. "Je suis passé en bio en 2010, après la crise laitière, j'en avais assez de subir les aléas du marché. La première réflexion a été de voir si mon cheptel laitier était adapté. En me renseignant un peu, je me suis orienté vers la Simmental : j'en ai acheté une soixantaine pour le démarrage, que je suis allé chercher directement dans les montagnes autrichiennes." Cette race rustique s'est parfaitement adaptée à son nouvel environnement et dévoile vite ses qualités. Et la viande, vendue à la restauration, assure à l'éleveur un véritable revenu complémentaire.

Laurent estime que son travail s'est simplifié avec son passage en bio : "Les vaches sont dehors le plus longtemps possible. Leur nourriture principale est donc l'herbe, je complète avec du foin et du maïs en fin d'hiver. J'ai peu de lait en hiver, mais les frais sont franchement réduits, ça compense." La logistique reste malgré tout importante avec la traite : c'est sa femme Sylvie qui l'aide sur cette partie, associée à la ferme en tant que conjointe collaboratrice depuis 2001.

Laurent met à profit l'autonomie retrouvée en travaillant en bio et se dégage un

peu de temps pour de la réflexion sur la manière de conduire sa ferme. En 2018, il se lance dans la production de volailles de chair, saisissant une opportunité avec un opérateur local "On a monté 2 poulaillers mobiles de 120 m². Ce n'était pas évident au début, on a un peu cafouillé et finalement adapté l'alimentation".

L'abatteur-transformateur cesse son activité bio 18 mois plus tard, Laurent doit chercher de nouveaux débouchés "Actuellement, on commercialise tout en direct : collectivités, magasins spécialisés et particuliers."



Laurent accueille le salon Terr'Eau Bio les 3 et 4 juin prochains

Avec d'autres producteurs de volailles du territoire, ils cherchent à travailler avec un débouché plus construit, plus stable. Début 2021, avec l'appui de Bio en Hauts-de-France et le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale, ils commencent à élaborer ensemble un plan d'actions pour étudier la possibilité de structurer une filière à l'échelle locale, voire régionale dans un second temps. "Je pense que pour le poulet bio, il y a de l'avenir ! Et je pense aussi que dans les Hauts-de-France,

il y a le marché pour se développer. C'est plutôt agréable d'avoir deux productions, je suis sorti d'une routine, ça me permet de rencontrer de nouvelles personnes et d'avoir de nouvelles idées pour avancer en bio".

Satisfait de son expérience en production biologique, Laurent souhaite partager et montrer à tous que travailler en bio, c'est possible. " Il y a de la place pour tout le monde ! Ce n'est pas toujours facile, c'est beaucoup de remise en question, mais ça maintient la jeunesse ! " C'est dans ce sens que Laurent s'est mobilisé avec un groupe d'éleveurs pour accueillir le salon Terr'Eau Bio chez lui les 3 et 4 juin 2022 :

"C'est une belle occasion de montrer notre expertise et d'encourager les agriculteurs à aller vers le bio, mais aussi de discuter de l'avenir de la filière. La journée dédiée au grand public permettra de présenter le métier et ses particularités auprès des consommateurs. Le local bio, c'est ce qu'il faut mettre en avant auprès des consommateurs des Hauts-de-France."



## CHANGEMENT DE DATE

**ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE BIO EN HAUTS-DE-FRANCE,  
LUNDI 16 MAI 2022 À LANDRECIES (59)**

### PROGRAMME DE LA MATINÉE

(RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS / POSSIBILITÉ D'ADHÉRER SUR PLACE)

- ▶ **9h30** : Accueil
- ▶ **10h - 10h30** : Assemblée générale ordinaire
- ▶ **10h30 - 11h30** : [Échanges / débats] L'engagement associatif : pourquoi et comment s'engager au sein de Bio en Hauts-de-France ? Témoignages et intervention d'administrateurs de Philippe Camburet, Président de la FNAB
- ▶ **11h30** : [Échanges / débats] Des alliances à nouer pour peser toujours plus dans le débat
- ▶ **12h15** : Election du Conseil d'administration
- ▶ **12h30** : Déjeuner bio offert aux adhérents

### PROGRAMME DE L'APRÈS-MIDI

(OUVERT À TOUS : AGRICULTEURS, TERRITOIRES, OPÉRATEURS, PARTENAIRES...)

Résilience, relocalisation, souveraineté, autonomie... Ces termes ont fait irruption depuis peu dans le débat public. Pourtant, l'agriculture biologique porte depuis ses fondements l'ensemble de ces valeurs et cette ambition. Nos idées et notre projet sont plus que jamais d'actualité : comment

faire connaître les contributions de la bio à ces enjeux, comment continuer à convaincre les pouvoirs publics, les acteurs économiques, les citoyens ? Comment aller plus loin ? Avec la présentation de l'étude prospective régionale sur la résilience et durabilité du système alimentaire à horizon 2050, bénéficiez d'un débat interactif de qualité et d'avenir !

#### ▶ **14h - 16h** : Durabilité et résilience du système alimentaire régional : quels enjeux en 2050 ? Comment Bio en Hauts-de-France agit ?

Présentation de l'étude pilotée par l'ADEME "Durabilité et résilience du système alimentaire en 2050" Rapport d'activité de Bio en Hauts-de-France par l'équipe salariée et les administrateurs de l'association [Échanges / débats] : comment continuer à convaincre, comment aller plus loin face à ces défis

#### ▶ **16h-16h30** : Signature officielle pour la création d'une SAS coopérative pour le développement d'une micro-sucrierie territoriale, durable et équitable.

#### PRATIQUE :

- ▶ Espace polyvalent, Bd des Résistants, 59550 Landrecies
- ▶ Inscription en ligne obligatoire sur : [www.bio-hautsdefrance.org](http://www.bio-hautsdefrance.org)



[www.bio-hautsdefrance.org](http://www.bio-hautsdefrance.org)

### PROCHAINE FORMATION

**LES COUVERTS HAUTE DENSITÉ EN LÉGUMEUSES : UN LEVIER POUR AUGMENTER LA PRODUCTIVITÉ EN AB**

16/06/2022 À GOUZEAUCOURT (59)

Contact Noëlie : 07 87 86 93 03

[n.delattre@bio-hdf.fr](mailto:n.delattre@bio-hdf.fr)



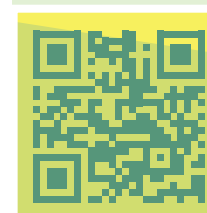
### EVÈNEMENTS TECHNIQUES 2022 : GRANDES CULTURES, MARAÎCHAGE ET ÉLEVAGE

Tours de plaine, démonstrations de matériels, visites de fermes en grandes cultures, maraîchage et élevage bio. Retrouvez 33 rendez-vous organisés à travers tout le territoire des Hauts-de-France, entre avril et octobre 2022 ! Agriculteurs bio, en conversion ou simplement intéressés, venez nombreux ! Ils sont gratuits et ouvert à tous. **À retrouver en version papier et détails sur notre site internet [www.bio-hautsdefrance.org](http://www.bio-hautsdefrance.org)**



### TERR'EAU BIO 2022, LES 3 & 4 JUIN À BELLEBRUNE (62)

RETROUVEZ LE PROGRAMME DÉTAILLÉ DE L'ÉVÈNEMENT EN LIGNE !



<https://www.bio-hautsdefrance.org/salon-terreau-bio-2022/>

