



• 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° 87 • Juillet 2022 • www.bio-hautsdefrance.org



" LA FABRIQUE À SUCRES " :
D'UN PARI OSÉ À L'ÉMERGENCE
D'UNE MICRO-SUCRERIE INÉDITE



© Terres et Territoires

Quel plaisir de se retrouver lors de notre Assemblée Générale après 2 années sous format virtuel ! Des échanges riches, une convivialité retrouvée et un temps fort en fin de journée avec la création de la SAS coopérative "la fABrique à sucres". Je tenais à remercier les participants pour cette journée fédératrice, mais aussi Philippe Camburet, président de la FNAB, pour sa présence et participation éclairantes.



• **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°87]
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 1500 exemplaires.

ÉDITO PAR CHRISTOPHE CAROUX, PRÉSIDENT

Une journée pleine d'enseignements, notamment avec la mise en lumière de l'étude sur la résilience du système alimentaire des Hauts-de-France, commanditée par l'Ademe et menée par le bureau d'analyse Le Basic avec Bio en Hauts-de-France : un outil qui donne une vision et qui permet de cerner les enjeux de la filière agroalimentaire régionale. Une étude complète et détonante qui nous servira lors de prochaines rencontres avec les territoires. Nous avons des messages à faire passer : cette étude est un bon support pour partager notre vision. Je suis par ailleurs ravi de compter parmi nous cinq nouveaux jeunes administrateurs, ce qui favorisera un grand brassage des idées.

En matière de nouveauté, nous avons aussi vécu notre première édition de Terr'Eau Bio ouverte au grand public. Plus de 800 visiteurs sur cette journée spécifique construite en partenariat avec le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale : un pari réussi, un schéma constructif et bénéfique pour nos deux structures, sans aucun doute.

Côté actualité nationale, nous semblons aujourd'hui avoir un Ministre de l'Agriculture plus à l'écoute que son prédécesseur. Est-ce qu'il fera bouger les lignes du plan stratégique national (PSN) élaboré dans le cadre de la nouvelle PAC ? Notre plaidoyer co-construit et porté collectivement depuis 1 an avec d'autres organismes pour revaloriser la bio et ses contributions positives dans le PSN portera peut-être ses fruits. Avoir réussi à faire corps ensemble est déjà un gros point positif !

Pour terminer, vous aurez l'occasion de (re) découvrir l'histoire de notre filière sucre bio alternative dans ce numéro de LABienvenue : ce projet que nous portons en cache quelques autres, comme celui sur la volaille de chair ou encore la féverole... Réinventer de nouveaux modèles économiques capables de répondre aux enjeux sociaux, écologiques, économiques et agronomiques, c'est une des missions de Bio en Hauts-de-France. Il me tenait à cœur de souligner cette expertise de l'association que vous pouvez solliciter : notre équipe est là pour vous accompagner dans vos projets bio.

SOMMAIRE

2 • ÉDITO

3 • RÉSEAU EN RÉGION

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE // MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL ! // LE CHIFFRE DU MOIS // ACTU MARÂCHAGE

4 • RÉSEAU NATIONAL

PAC, COMBIEN VALENT LES PRODUCTEURS BIO ? // PLAN DE SAUVEGARDE ET PLAN DE RÉSILIENCE : AIDES À LA FILIÈRE PORCINE ET AIDES TOUTES FILIÈRES

5. ACTUS DES PROJETS EN RÉGION

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

6. LE TOUR DE LA QUESTION

"LA FABRIQUE À SUCRES" : D'UN PARI OSÉ À L'ÉMERGENCE D'UNE MICRO-SUCRERIE INÉDITE

8. FILIERE

FÉV'INNOV : FAIRE CONNAÎTRE LA FÉVEROLE POUR L'ALIMENTATION HUMAINE

9. ALIMENTATION DURABLE ET TERRITOIRES

ALIMENTATION ET TERRITOIRE : TOUT COMMENCE SOUS NOS PIEDS, PARLONS FONCIER !

10. OPTIMISATION DES SYSTÈMES

SÉCHER COLLECTIVEMENT LA LUZERNE EN GRANGE

11. PORTRAIT

OLIVIER ET CLAIRE FOROBERT-FEUTRIE, MARÂCHERS DIVERSIFIÉS ET ARBORICULTEURS À GENTELLES

12. AGENDA

ÉVÉNEMENTS ET FORMATIONS À VENIR



BIO EN HAUTS-DE-FRANCE EN MOUVEMENT

La capacité à renouveler notre instance de gouvernance et à faire vivre le projet associatif constitue un enjeu fort, à l'heure où le nombre de personnes à vouloir / pouvoir s'impliquer dans les organisations collectives a tendance à se réduire dans de nombreux secteurs associatifs. Mais la relève est assurée ! Cinq nouveaux administrateurs se sont manifestés lors de notre AG le 16 mai dernier à Landrecies. Les voici : Michel Delille, Pierre Maréchal, Pierre-Elie Dequidt, Olivier Devillers, Mickaël Poillion. Ils couvrent à eux cinq un large éventail de territoires et de productions : grandes cultures, légumes de plein champ, bovins lait... Souhaitons-leur la bienvenue !



► **Michel DELILLE, BRUNÉMONT (59)**

Il faut défendre l'agriculture biologique même si nous disposons de peu de temps avec nos fermes. Car qui mieux que nous est capable d'expliquer ce que nous vivons ? C'est bien aussi qu'il y ait des jeunes, nos anciens nous ont ouvert la voie, à nous de prendre le relais.

► **Pierre MARÉCHAL, FLAUMONT-WAUDRECHIES (59)**

Je me suis engagé en tant qu'administrateur pour apprendre, travailler mon ouverture, défendre la bio et représenter les éleveurs laitiers.



► **Pierre-Elie DEQUIDT, MARCONNELLE (62)**



J'ai décidé de m'investir car je considère que c'est une association qui a son importance pour le développement de la bio dans notre région, tant au niveau de l'accompagnement des conversions, que dans la structuration des filières, à l'image de la filière sucre alternative.

► **Olivier DEVILLERS, GOUZEAUCOURT (59)**

J'avais envie de participer au développement de la bio d'une autre manière que via la production ou le commerce, mais plutôt à un niveau plus global et politique. C'est une réelle découverte me concernant, mais je trouve ça intéressant de sortir de sa zone de confort.



► **Mickaël POILLION, HÉRICOURT (62)**



Retrouvez tous les administrateurs de Bio en Hauts-de-France et leurs coordonnées sur : www.bio-hautsdefrance.org



"MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL !", DU 16 AU 25 SEPTEMBRE 2022

A l'occasion de la campagne nationale "Manger Bio et Local, c'est l'idéal !", les producteurs, magasins spécialisés, associations, collectivités, artisans... et tout acteur de la bio des Hauts-de-France qui le souhaitent sont invités à ouvrir leurs portes et à proposer des actions de sensibilisation et d'information sur l'agriculture bio et la consommation bio et locale : fermes ouvertes, conférences,

animations sur les marchés, ciné-débat, colloques, repas bio en restauration collective...

Bio en Hauts-de-France propose à ses adhérents de recenser leurs événements et se charge de coordonner la communication globale autour de la campagne (pensez à prendre ou à renouveler votre adhésion !).

LE CHIFFRE DU MOIS

5000

paniers de produits bio locaux distribués aux populations précaires en 2021, sur les territoires de la MEL, Douaisis Agglo, Lens Liévin et de la Communauté d'agglomération de Béthune-Bruay, Artois Lys Romane.

ACTUALITE MARAICHAGE



Le consortium associatif et syndical de la Confédération paysanne, le Réseau des AMAP Hauts-de-France, Bio en Hauts-de-France, Initiatives Paysannes et le CIVAM travaillent depuis février 2022 à faire entendre politiquement la voix des maraîchers de la région, fortement impactés par la conjoncture économique et climatique, notamment suite aux dégâts irréversibles qu'a engendré la tempête Eunice en février 2022. Des dispositifs d'aides ont été débloqués grâce à une mobilisation collective soutenue : aide à la trésorerie d'urgence, déclenchement de la reconnaissance de calamité agricole, enveloppe spécifique dans le cadre du Pass'Agri Filière.



Valentin DUBOIS
07 87 32 13 45
v.dubois@bio-hdf.fr

Vous avez un événement qui accueille du grand public ou souhaitez proposer une animation durant cette campagne ? Bio en Hauts-de-France se tient à disposition des structures organisatrices souhaitant participer et les accompagne dans leur stratégie de promotion.



Tessa Durand
07 87 32 86 37
t.durand@bio-hdf.fr



PAC, COMBIEN VALENT LES PRODUCTEURS BIO ?

Communiqué de presse | Paris, le 23/06/2022. Dans la dernière ligne droite des négociations sur la politique agricole commune, les discussions vont bon train sur un élément clé demandé par la commission européenne : rémunérer les labels en fonction de leurs bénéfices réels pour l'environnement, et donc mieux rémunérer la Bio. Une récente information publiée par Contexte avance le chiffre de 10 euros de différence par hectare et par an entre les labels Bio et HVE, amenant la Bio à n'être valorisée qu'à 90 euros par hectare et par an. Pourtant des travaux scientifiques passés montrent que la valeur des pratiques bio se situe bien au-delà.

LA BIO VAUT AU MOINS 277 À 627 EUROS PAR HECTARE ET PAR AN

En 2017, plusieurs travaux de chiffrages des pratiques environnementales agricoles étaient prévus par le gouvernement pour préparer la PAC et notamment savoir à combien valoriser la Bio dans l'éco-régime. Rien n'a été fait.

Cependant, les travaux effectués en 2016 par l'ITAB* ont compilé les données chiffrées existantes sur les effets positifs de la Bio au regard du modèle agricole classique (voir tableau en annexe).

- Les bénéfices liés à la non utilisation en Bio de pesticides issus de la chimie de synthèse sont valorisés entre 250 et 567 euros par hectare et par an (toxicité aiguë et chronique pour la santé humaine, régulation biologique des ravageurs, mortalité de la faune).
- Les bénéfices liés à la création d'emplois sont valorisés entre 10 et 37 euros par hectare et par an.
- Les bénéfices liés au stockage du carbone dans les sols sont valorisés jusqu'à 23 euros par hectare et par an.
- Les bénéfices liés à la moindre pollution par les nitrates sont valorisés entre 17 et 23 euros par hectare et par an.

* <http://www.itab.asso.fr/downloads/amenites/amenites-ab-rapport-nov2016.pdf>



• FNAB •

Fédération Nationale d'Agriculture **BIOLOGIQUE**

POURQUOI LA FNAB DEMANDE 145 EUROS PAR HECTARE ET PAR AN SUR L'ÉCO-RÉGIME ?

S'il manque encore de nombreuses données pour savoir combien la Bio génère d'économies sur les dépenses de santé, sur la nutrition ou la biodiversité (...); il est néanmoins évident que la Bio et les contraintes qu'elle se fixe ne valent pas 10 euros.

La FNAB considère que le chiffre de 145 euros par hectare et par an est à la fois juste et réaliste. Il permet de valoriser la Bio sans empêcher d'autres démarches de progrès d'accéder aux aides environnementales, à leur niveau. "Nous sommes confiants, nous avons la science et les chiffres pour nous, si nous devons nous lancer dans une bataille juridique pour faire reconnaître ce que nous valons vraiment nous le ferons" conclut Philippe Camburet, président de la FNAB

PLAN DE SAUVEGARDE ET PLAN DE RÉSILIENCE : AIDES À LA FILIÈRE PORCINE ET AIDES TOUTES FILIÈRES



Le Gouvernement a mis en place des mesures pour soutenir les filières agricoles qui connaissent des difficultés conjoncturelles.

- ▶ pour la filière porcine le volet 3 du plan de sauvegarde est ouvert jusqu'au 9 septembre
- ▶ plan de résilience - volet 2 "exonération de cotisations toutes filières" :

Montants :

- 3 800 euros (5 000 euros dans les cas exceptionnels). Imputés sur les cotisations 2022 (exceptionnellement sur celles 2023 si les cotisations 2022 sont moins importantes que la prise en charge octroyée)
- Prise en charge à hauteur de 30% max des surcoûts de dépenses liés à la guerre en Ukraine

Pour plus d'informations sur les conditions d'éligibilités, consultez le lien : <https://www.fnab.org/wp-content/uploads/2022/06/Plan-de-resilience-MAJ-Juin-2022-v03.pdf>



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



PRE-VEAUX : Les rencontres des opérateurs économiques se poursuivent afin d'explorer les possibilités de valorisation de la viande engraisnée au pâturage. Le comité de pilotage, composé de divers acteurs de la filière régionale, s'est réuni pour discuter et échanger sur la démarche Herbopack, le socle commun de production et la constitution d'un argumentaire de vente. En parallèle, différentes régions du réseau FNAB réfléchissent ou travaillent sur cette thématique. Des échanges ont lieu pour mutualiser les travaux. Eva coordonne le projet : e.coudray@bio-hdf.fr



PROTERRILUZ : Un échantillon de luzerne jeune granulée (récolte 2021) a été broyé et tamisé par le prestataire IMPROVE, dans le but d'obtenir une poudre riche en protéines. Ce travail déjà mené en 2020 avait permis de modifier le profil en acides aminés du produit en concentrant notamment la lysine et la méthionine. Les résultats des nouveaux aminogrammes sont en attente pour confirmer l'intérêt de cette technologie. Avant l'été, des essais de formulation seront réalisés en intégrant les granulés et la poudre concentrée dans la ration des monogastriques. m.joseph@bio-hdf.fr / c.bertin@bio-hdf.fr



ZERO-PHYTO : Ce projet de recherche transfrontalier vise à recenser, tester et promouvoir les pratiques alternatives n'utilisant aucun traitement phytosanitaire en filière fruitière et légumière. un 1er essai est en cours de réalisation à grande-synthese sur l'utilisation de l'huile essentielle d'ail sur la mouche de la carotte. les résultats d'essais seront présentés lors du salon hortifolies qui aura lieu au centre wallon de recherches agronomiques les 16, 17 et 18 septembre en Belgique. contact : v.dubois@bio-hdf.fr



ABAC 2 : Le protocole du dispositif expérimental du projet a été élaboré lors du premier comité technique, ayant pour objectif de gérer les adventices sans travail du sol et sans produits phytos. l'expérimentation sera divisée en 3 essais systèmes : le 1er sera un système de référence basé sur les pratiques des agriculteurs en techniques culturales simplifiées (tcs) bio ; le 2ème sera basé sur une gestion des cultures en strip till ; le 3ème système portera sur une gestion des adventices par la couverture du sol qui sera elle-même gérée par roulage ou fauche. contactez noëlie pour rejoindre/suivre le projet : n.delattre@bio-hdf.fr



PPAM : Un dossier de GIEE émergence va être déposé par le groupe de producteurs.rices suivi depuis 2 ans en PPAM diversifiées, avec pour objectifs : poursuivre la construction du collectif et accompagner les installations ; réaliser des diagnostics d'agriculture paysanne ; travailler sur la viabilité économique des fermes en PPAM de la région ; mettre en commun de la commercialisation et des productions pour trouver/répondre à de nouveaux débouchés ; mettre la qualité au cœur des préoccupations. Contact : j.parent@bio-hdf.fr



VARIETES REGIONALES : Le projet se poursuit en 2022 avec 18 maraîchers impliqués qui testent des variétés régionales : le haricot Princesse, le poireau Leblond, la carotte de Saint-Valéry, ainsi que d'autres variétés que le CRRG a réussi à sauvegarder. Un mini-catalogue présentant ces variétés va être réalisé cet été et permettra ainsi de vous aiguiller sur quelques aspects techniques si vous souhaitez planter « régional ». Pauline peut vous en dire plus : p.rebreyend@bio-hdf.fr.



RESEAU REGIONAL DES TERRITOIRES BIO : Les agents des territoires engagés au sein du Réseau des territoires bio se sont réunis le 23 juin pour la première fois en plénière à Amiens. Au programme : faire connaissance entre territoires du bassin Artois Picardie et ceux du bassin Seine Normandie et échanger sur les priorités, actualités et enjeux auxquels ils font face pour développer la bio sur leur territoire. Mais aussi : un temps de travail consacré à la façon dont les territoires peuvent favoriser la mise en place d'aides et de MAEC favorables aux agriculteurs bio dans un contexte de disparition des aides au maintien en AB l'année prochaine. m.joseph@bio-hdf.fr / d.beun@bio-hdf.fr



CRÉATION DE LA SAS COOPÉRATIVE

"LA FABRIQUE À SUCRES" : D'UN PARI OSÉ À L'ÉMERGENCE D'UNE MICRO-SUCRERIE INÉDITE

Depuis 2016, des producteurs de betteraves sucrières accompagnés par Bio en Hauts-de-France ont enclenché la création d'une filière sucre alternative qui s'attache à démontrer la nécessité de réinventer de nouveaux modèles économiques capables de répondre aux enjeux sociaux, écologiques, économiques et agronomiques.

En mai 2022, à l'issue de l'Assemblée Générale de Bio en Hauts-de-France, la création d'une SAS coopérative a été officialisée, première étape pour la construction d'une micro-sucrerie alternative inédite de valorisation équitable des betteraves sucrières bio produites en région.

POURQUOI SE DIFFÉRENCIER DE LA FILIÈRE "CLASSIQUE" ?

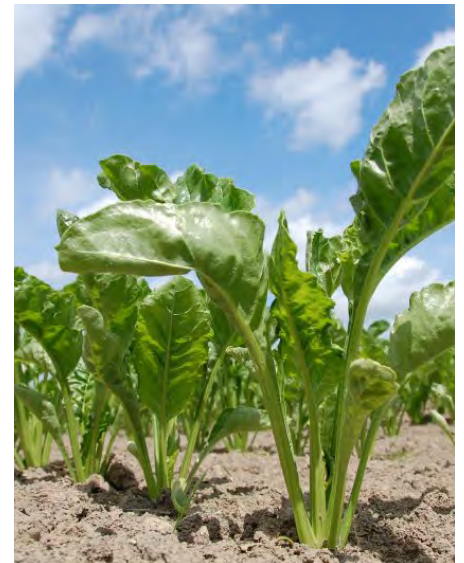
Au démarrage du projet, en 2016, la filière de valorisation de la betterave bio était inexistante en région. Pour autant, cette production centralise plusieurs enjeux :

- Déverrouiller et faciliter les conversions 100% bio
- Diversifier les assolements

De plus, les transformateurs régionaux bio étaient déjà à la recherche d'un sucre bio local. Pour répondre aux enjeux d'une filière territorialisée, le postulat initial en région était alors :

- Le process des sucreries est surdimensionné, complexe et peu polyvalent
- Le modèle économique et logistique doit être réinventé

Depuis, la majorité des groupes sucriers se sont positionnés sur la filière de betteraves sucrières bio. Cependant, il semble cohérent de repenser le modèle économique de la filière pour construire un outil de transformation de taille intermédiaire, polyvalent, avec un process simplifié, peu énergivore permettant à long terme un maillage du territoire et une rémunération juste des producteurs.



ETAPE 1 : PRODUIRE DE LA BETTERAVE SUCRIÈRE BIO EN RÉGION, OUI, MAIS À QUEL PRIX ?

Dans un premier temps, il était nécessaire de récolter des données technico-économiques sur la production de betteraves en fonction des itinéraires techniques. Depuis le début du projet :

- 6 producteurs ont testé la culture de la betterave
- Les rendements sont hétérogènes, entre 35T/ha et 80T/ha (ramené à 16°)
- La richesse des betteraves est comprise entre 17% et 19%

L'ensemble de ces éléments a permis de définir qu'en dessous de 100€/T, la betterave sucrière bio ne pouvait pas trouver de valorisation juste pour le producteur. Le prix de vente pour la filière est donc fixé à 116€/T, comprenant une prime qualité de 6€/T.

ETAPE 2 : PRODUIRE DU SUCRE BIO EN RÉGION HAUTS-DE-FRANCE



Un sucre liquide : le sirop de betterave

Le sirop de betterave est l'aboutissement de la réflexion visant à trouver un schéma de transformation plus simple, moins énergivore et conservant les valeurs nutritionnelles. Produit culturellement réputé en Allemagne, celui-ci est très peu connu sur le marché français. C'est pourquoi des tests de commercialisation sont effectués depuis 2018 pour valider le débouché français pour ce sucre innovant.

En 2021, ce sont donc 16 tonnes de sirop qui ont été commercialisées à une trentaine de clients ainsi qu'une vingtaine d'entreprises en test pour de nouvelles recettes. En testant ce sirop, les entreprises s'engagent dans une aventure collective pour démontrer la nécessité de réinventer le modèle économique des filières agricoles !

Un sucre en poudre : et pourquoi pas ?

Pour aller plus loin dans la réflexion, une phase de recherche et développement est en cours depuis 2020, dans l'objectif de proposer, à terme, un sucre de betterave complet en poudre, dans la lignée des valeurs du sirop.

Pour cela, de nombreux experts ont été consultés permettant de confirmer la possibilité de produire ce sucre innovant, à partir de betterave.

En 2021, des essais à échelle laboratoire ont permis de valider un process

correspondant aux attentes du projet. Par la suite, une ligne pilote se finalisant à l'été 2022, a permis de valider son industrialisation à l'échelle d'un outil intermédiaire.



De plus, une analyse sensorielle sur un panel de 100 consommateurs a permis de confirmer l'intérêt pour un sucre non raffiné, local, avec des atouts nutritionnels.

ETAPE 3 : UN OUTIL POUR UNE GOUVERNANCE PARTAGÉE ENTRE AMONT ET AVAL

En mai 2022, 15 partenaires se sont lancés dans l'aventure de la gouvernance partagée d'une SAS coopérative : 7 producteurs de betteraves, 7 acteurs de l'aval et 1 partenaire. Celle-ci portera l'achat des betteraves, la transformation et la commercialisation du sirop et du sucre sous sa marque propre.

La SAS coopérative "La fABrique à sucres" réunira 3 collèges :

- Collège A, celui des producteurs de betteraves (51% des voix) ;
- Collège B, celui des utilisateurs de sucre
- Collège C, celui des partenaires, soutiens et investisseurs.

L'émergence de la micro-sucrerie est prévue, au plus tôt, pour la campagne betteravière 2023/2024, avec un produit final disponible à compter de début 2024. Son implantation est prévue entre Arras, Cambrai, Douai et Lens. Son dimensionnement est en cours



de finalisation et se situera entre 200 et 400 hectares : le calcul de la rentabilité permettra de viser juste et de passer à l'étape du recrutement des producteurs, dès l'été 2022.

Le collectif souhaite faire tourner la micro-sucrerie en fonction des besoins du territoire, pour tendre vers une activité plus large que celle de la campagne betteravière : une activité de prestation de service de transformation de fruits et légumes en jus et sirops sera proposée de février à mi-août. Une prestation de service complète, comprenant la main-d'œuvre, les bâtiments et les outils, qui s'adresse directement aux producteurs intéressés par cette proposition de création de valeur ajoutée : premiers essais prévus dès 2023.

ET LA SUITE ?

Plus d'une centaine de producteurs, transformateurs, distributeurs, sympathisants est attendue pour rejoindre la coopérative !

▶ VOUS ÊTES PRODUCTEUR DE BETTERAVES SUCRIÈRES OU SOUHAITEZ LE DEVENIR ?

▶ VOUS VOUS RETROUVEZ DANS LES VALEURS DU PROJET ?

*Nous sommes à la recherche d'une cinquantaine de producteurs situés dans les Hauts-de-France pour septembre 2022. Pour intégrer le collège A de la SAS coopérative, le nombre de parts sociales est fixé au nombre de 20 par hectare.**

L'objectif est de multiplier le nombre de coopérateurs pour aller vers une prise de risque limitée au démarrage de la filière, ainsi qu'une diversification des assolements plus importante. Cela signifie que le nombre d'hectares par producteur sera limité.

▶ VOUS ÊTES PRODUCTEUR DE FRUITS ET LÉGUMES ?

L'outil se veut polyvalent durant la période estivale. Vos retours, sur vos besoins, vos envies, nous sont précieux et essentiels !

▶ VOUS ÊTES TRANSFORMATEUR, DISTRIBUTEUR ?

Nous sommes à la recherche de partenaires voulant tenter l'aventure de la gouvernance partagée. Pour rentrer au collège B, le nombre de part sociales est de 5 minimum. Rejoindre la SAS coopérative, c'est rejoindre un lieu d'échange riche permettant d'apporter une vision du marché pour une construction d'une filière cohérente et durable. Cependant, cela vous permet également d'obtenir des avantages préférentiels.*

** La valeur unitaire de la part étant de 100 €.*



EVA COUDRAY

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



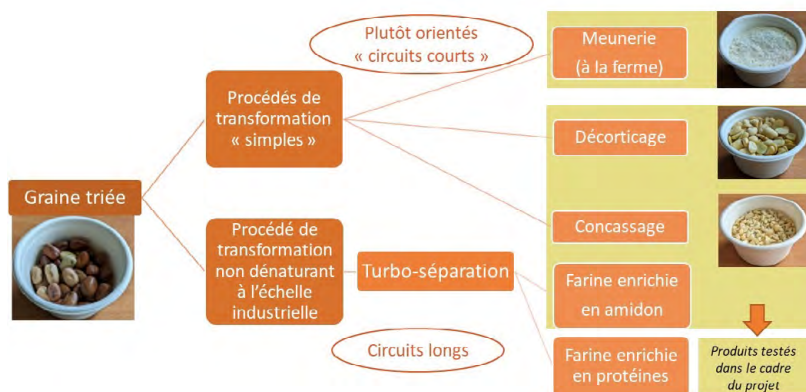
FÉV'INNOV : FAIRE CONNAÎTRE LA FÉVEROLE POUR L'ALIMENTATION

Dans le dernier numéro de LABienvenue, nous avons décrit les freins qui expliquent qu'à l'heure actuelle les débouchés en alimentation humaine de la féverole soient très peu développés en France. Dans le cadre du projet Fév'Innov, nous cherchons à trouver des leviers pour surmonter ces freins. Nous abordons ici deux actions menées au cours des derniers mois.

CONTOURNER LA PROBLÉMATIQUE DE LA BRUCHE

Dans l'article précédent, nous avons montré que la bruche (petit insecte coléoptère) était une problématique significative pour atteindre la qualité nécessaire à l'alimentation humaine. Une graine dite "bruchée" ne présente pas de problème sanitaire mais son aspect visuel avec une tâche sombre peut être un frein à la commercialisation. Dans Fév'Innov, nous avons choisi de contourner ce problème avec la mise en place d'opérations de transformation qui réduisent très fortement, voire suppriment, l'impact visuel de ce ravageur.

Différentes modalités de transformations de féverole étudiées dans le cadre du projet Fév'Innov



Non seulement ces opérations permettent de limiter la problématique induite par la bruche, mais également d'augmenter le taux de protéines du produit final. Elles permettent par ailleurs de créer de nouveaux produits inédits sur le marché, que ce soit en circuits courts ou en circuits longs, afin d'élargir le potentiel commercial de cette culture.

La turboséparation augmente particulièrement le taux de protéines : c'est une technique qui permet, à travers des procédés physiques, de récupérer deux fractions de farine très fine, une partie est enrichie en protéine et l'autre en est appauvrie. Cette dernière, riche en amidon, a également concentré nos efforts car la rentabilité du procédé passe par une bonne valorisation de ce co-produit.

DÉVELOPPER UNE CULTURE CULINAIRE AUTOUR DE LA FÉVEROLE

Les produits présentés ont tous été testés dans le cadre du projet :

• Farine de féverole transformée à la ferme

Frédéric Eeckhout (59) et Jérôme Hochin (62), paysans meuniers, ont fait de la farine de féverole testée par des professionnels de la restauration et des PME.

• Graines décortiquées / graines concassées / farine "appauvrie" en protéine

Ces différents types de produits ont été pré-transformés par IMPROVE et des essais culinaires et de formulation ont été réalisés dans le cadre d'un projet étudiant à Junia (ex-ISA à Lille). Les étudiant.e.s ont réalisé des recettes reproductibles à la maison à partir de féverole décortiquée et concassée, d'une part, et des essais de formulation industrialisables à partir du co-produit de la farine enrichie en protéine, d'autre part.



• Résultats des essais réalisés dans le cadre du module "Sustainable product development" de Junia

RECETTES

POUR LES PARTICULIERS :

Biscuits, falafels, cheesecake, "risotto", houmous... Une trentaine de recettes a été testée et la satisfaction est au rendez-vous : facilité d'utilisation, odeur, texture, goût... Les résultats sont encourageants. Les fiches recettes, en anglais, sont disponibles sur demande.

FORMULATION

POUR L'ÉCHELLE INDUSTRIELLE :

Par ailleurs, les étudiant.e.s ont réussi à développer des produits très intéressants à partir de la farine riche en amidon : raviolis, financiers, fougasses, pancakes, et même des gaufres fourrées à l'image des traditionnelles gaufres à la vergeoise du nord. Les résultats, qui ont fortement intéressé le groupe Soufflet qui possède une chaîne de turboséparation en région, sont également diffusables sur demande.



En conclusion, les essais montrent que le frein à l'utilisation de féverole dans l'alimentation humaine est d'avantage une question d'habitude que de faisabilité ! Reste à poursuivre la communication autour de ce produit plein de ressources et à équiper le territoire en outils post-récolte et de transformation.



Fanny VANDEWALLE

07 87 32 64 30

f.vandewalle@bio-hdf.fr



ALIMENTATION ET TERRITOIRES, TOUT COMMENCE SOUS NOS PIEDS, PARLONS FONCIER !

Dans le cadre de son **Projet Agricole Territorial** et de son axe "encourager une production locale de qualité et respectueuse de l'environnement", la **Communauté de Communes Pévèle Carembault (CCPC)** a souhaité mobiliser les élus de son territoire lors d'une journée de rencontres et d'échanges. Le but : leur présenter l'identité agricole du territoire, les enjeux liés au développement de l'agriculture biologique et à la maîtrise du foncier public, en vue du démarrage prochain d'un recensement du foncier disponible sur les communes de la CCPC.

"Alimentation et territoire : tout commence sous nos pieds, parlons foncier !" : tel était l'intitulé de cette journée organisée fin mars 2022, fruit du travail multi-partenarial impliquant la CCPC, Terre de liens, Douaisis Agglo et Bio en Hauts-de-France, articulée autour de temps de présentation en salle, de témoignages, de discussions et d'une visite de parcelles. L'objectif était de susciter la discussion et le partage entre les élus et les partenaires sur plusieurs sujets centraux que sont le développement d'une alimentation bio et locale, l'installation et la transmission des exploitations agricoles, le développement de l'agriculture biologique et les impacts de cette agriculture sur la qualité des sols.

Connaître l'activité agricole de son territoire

La journée a démarré par une présentation en salle du visage agricole du territoire de la CCPC. L'intervention de Bio en Hauts-de-France a ensuite permis aux participants d'aborder les multiples sujets liés à la question du développement de l'agriculture biologique :

- protection de la ressource en eau et plus globalement de l'environnement
- dialogue territorial
- construction de parcours de formation adaptés et consolidation d'une main-d'œuvre qualifiée
- développement de filières locales adaptées aux enjeux des territoires
- accessibilité d'une alimentation saine et de qualité pour tous

Les réflexions se sont ensuite étoffées grâce à une présentation technique des enjeux liés à la qualité des sols en agriculture biologique. Cette agriculture biologique qui interpelle et qui questionne de nombreux élus, surtout dans le contexte socio-économique actuel :

- "Quels défis techniques pour les agriculteurs en AB ?"
- "La bio pourra-t-elle nourrir la France ?"
- "Est-on plus autonome en AB qu'en conventionnel ? Pourquoi ?"
- "Comment fixer un prix juste pour le producteur et accessible pour le consommateur ?"

Terre de liens a ensuite proposé un focus complet en proposant aux participants une présentation synthétique des défis d'aujourd'hui et de demain concernant la préservation et la mobilisation du foncier : préserver les ressources naturelles et agir

pour le climat, diversifier et valoriser les paysages, permettre l'installation d'une nouvelle génération, créer de nouvelles filières économiques locales, ancrer une agriculture à taille humaine sur le territoire...

Des retours d'expérience pour mieux comprendre

Hugues Trachet, maraîcher bio installé à Villeneuve d'Ascq a ensuite apporté un témoignage éclairant en présentant son parcours d'installation, son activité et ses problématiques actuelles. Deux élus à la Mairie de Villeneuve d'Ascq, M. Baledent, adjoint à l'urbanisme et aménagement foncier et M. Estager, adjoint aux finances, ont conclu les échanges du matin par une présentation à deux voix des lignes directrices de la politique agricole et foncière de la commune. La seconde partie de journée a été consacrée à la visite de la zone test du Raquet, par Douaisis Agglo. Chaleureusement accueillis par M. Jean Luc Hallé, Vice-Président en charge de la transition alimentaire et agricole et la responsable du Service, Margaux Delebecque, le groupe d'élus a assisté à une présentation succincte des actions menées par la collectivité dans le cadre de leur politique volontariste "Biocad" et de la mise en place de l'expérimentation de la zone test du Raquet*. Après la visite des parcelles, le groupe a pu échanger avec les agriculteurs ainsi qu'avec M. Poillon, le Directeur du Jardin de Cocagne qui jouxte la zone test. Une journée inspirante pour les élus, qui ont pu découvrir des initiatives, questionner la situation de leur territoire vis-à-vis des enjeux fonciers et agricoles, comparer les différentes manières de développer un projet en faveur de la transition alimentaire.



VOYAGE D'ÉTUDE EN BRETAGNE

Collectivité avancée dans un plan de développement de l'agriculture biologique ou collectivité novice, vous travaillez sur un PAT, la préservation de la ressource en eau, un PCAET, sur votre restauration collective... l'agriculture biologique présente de nombreux atouts, mais quels leviers actionner ? Par où commencer ?

RÉSERVEZ VOS 23, 24 ET 25 NOVEMBRE

Plus d'infos :

www.bio-hautsdefrance.org (rubrique collectivités)

Contact :

Delphine BEUN, d.beun@bio-hdf.fr

Terre de liens vient d'envoyer un questionnaire qui permettra de réaliser un recensement des potentialités en matière de foncier public disponible sur les communes de la CCPC :

il aura pour but de favoriser des installations ou des confortations en agriculture biologique, ou encore de faciliter des conversions en AB. Si une ou des parcelles sont identifiées comme disponibles et propices à l'agriculture, Bio en Hauts-de-France et Terre de liens réaliseront un ou des diagnostics parcellaires en vue d'installer des porteurs de projets en AB.

* Pour permettre à des agriculteurs du territoire d'expérimenter des modes de production biologique, Douaisis Agglo a mis à disposition 12 ha de terres agricoles sous forme d'appel à candidatures. 3 agriculteurs ont été retenus : ils continuent aujourd'hui d'améliorer collectivement leurs pratiques.



Emilie DELEMOTTE

07 87 32 31 79
e.delemotte@bio-hdf.fr



SÉCHER COLLECTIVEMENT LA LUZERNE EN GRANGE

Un collectif d'agriculteurs s'est réuni au sein de la Cuma Som'luzerne pour investir dans un bâtiment de séchage solaire de luzerne en bottes, à Liéramont (80). L'objectif est d'obtenir un fourrage homogène en matière de qualité, facile à transporter, leur permettant un débouché fiable tout en valorisant leurs terres superficielles de craie. Il est en fonctionnement depuis le 10 mai 2022.

Ils sont seize adhérents, dont six en agriculture biologique. Si la plupart des membres sont des polyculteurs qui comptent vendre la luzerne en bottes, quatre éleveurs ont adhéré pour récupérer le fourrage et l'utiliser en autoconsommation. Sur le secteur, les conditions pédoclimatiques sont en effet propices à la production de luzerne, nécessaire à la rotation en agriculture biologique et intéressante pour valoriser des terres non rentables en cultures industrielles pour les producteurs en conventionnel.

Après 2 ans d'étude et de discussions, le projet a fini par voir le jour. L'investissement pour le bâtiment, l'unité de séchage et le matériel de récolte s'élève à 700 000 €, financé en partie par deux PCAE.

Premières bottes séchées

Pour sa première coupe, la CUMA a récolté 16 hectares pour remplir le bâtiment. Le territoire des adhérents est divisé en quatre secteurs, sur un rayon de 15 kilomètres autour du séchoir et récoltés les uns après les autres. L'objectif est de réaliser quatre coupes par an pour chaque secteur, de mai à octobre.

Un seul membre de la CUMA est chargé de la fauche de toutes les parcelles du secteur en cours, puis un autre membre pour l'andainage. Le foin est préséché au champ pendant trois jours, puis pressé et rentré immédiatement. Le foin de luzerne est récolté autour de 40% d'humidité, ce qui permet une meilleure qualité, car les feuilles qui contiennent le plus de protéines, encore fraîches, ne s'émettent pas. Ils estiment pouvoir le valoriser 50% plus cher que du foin séché au champ.

Une fois rentré, il est séché toute la nuit, pour baisser rapidement le taux d'humidité, puis le séchoir fonctionne automatiquement pendant 3 à 4 jours, avec des phases de séchage toutes les 2h. Le coût du séchage en bottes est finalement identique au coût de prestation d'enrubannage.



Pour le pressage du foin et afin d'obtenir des ballots bien homogènes pour un séchage optimum, la CUMA fait appel à une Entreprise de Travaux Agricoles (ETA), faute de matériel adapté, mais compte dès que possible investir dans une presse à chambre variable (170 000 €). Le choix s'est tourné sur un séchage en bottes carrées et non en vrac, pour faciliter le transport pré et post séchage, et ainsi pouvoir les vendre vers la Belgique ou les Pays-Bas, pays acheteurs de fourrages. Chaque botte est numérotée, permettant la traçabilité.

Chaleur produite à l'énergie solaire

Installés au bout du bâtiment, quatre ventilateurs soufflent de l'air réchauffé par les panneaux solaires dans des gaines qui arrivent sous le foin. En jours cumulés, le séchage représente 6 à 7 semaines par an. Au moment de la construction, la CUMA a

donc fait le choix de revendre la totalité de l'électricité (prix fixe sur 20 ans). Mais aujourd'hui avec l'augmentation de l'énergie, le choix de l'autoconsommation et revente du surplus serait à étudier. Également à l'étude : le bâtiment pourrait permettre de sécher du soja, du maïs (avec grille), des oignons ou des pommes de terre en pallox. L'installation de deux gaines supplémentaires est prévue, voire la construction d'un deuxième bâtiment de séchage.



Louison CARON
07 87 32 91 83
l.caron@bio-hdf.fr

AGRIBIOLIEN, POUR DES ÉCHANGES DIRECTS ENTRE PRODUCTEURS BIO

Agribiolien
une plateforme d'échanges
en direct entre producteurs Bio

Fourrages, céréales, animaux, matériels, échanges de coup de main... et tout ça en bio, c'est possible avec Agribiolien ! Lancée par la FNAB en 2020, Agribiolien est une plateforme de petites annonces en ligne uniquement dédiée aux agriculteurs biologiques et en conversion. L'ensemble de ses services est accessible de manière illimitée à nos adhérents. Une vidéo et une foire aux questions sont accessibles dès l'arrivée sur le site pour aider à la prise en main.

Rendez-vous sans plus attendre sur www.agribiolien.fr.

La Ferme des Tilleuls

“ et Légumes bio de saison ! ”

OLIVIER ET CLAIRE FOROBERT-FEUTRIE MARAÎCHERS DIVERSIFIÉS ET ARBORICULTEURS À GENTELLES (80)

Olivier et son épouse, Claire, proposent une cinquantaine de variétés en fruits et légumes sur leur ferme située à Gentelles. Cela fait 8 ans qu'ils ont décidé de diversifier leur modèle de commercialisation. Après réflexion, ils ont fait le choix de fournir des restaurations collectives, en plus de la vente au magasin fermier, et souhaitent faire perdurer cette collaboration avec leurs différents interlocuteurs sur le long terme.

Quand le père de Claire décide de partir en retraite, celle-ci reprend les rênes et fait émerger de nouvelles idées pour donner sa dynamique à la Ferme des Tilleuls. Avec Olivier, qui travaille d'abord à ses côtés en tant que conjoint collaborateur, ils décident de structurer une activité de production maraîchère et arboricole sur la ferme "pour vendre des produits de saison sains, avec un objectif sans phyto et sans engrais synthétiques, et ainsi faire profiter les habitants alentour". Le franchissement vers l'agriculture biologique s'opère donc naturellement en 2013, l'année de l'installation d'Olivier, dans un désir de transparence envers la clientèle. C'est toujours dans ce désir de transparence que Claire propose des journées de visite à la ferme avec des scolaires, afin d'échanger et de sensibiliser sur les enjeux du local, de la biodiversité et du travail de la terre.

Dans une volonté d'inscription forte au sein du territoire et pour une diversification dans leurs modes de commercialisation, Olivier et Claire prennent la décision de travailler avec des groupes de restauration collective. "On travaille avec la cuisine centrale qui dessert plusieurs écoles à Amiens, ainsi que différents collèges : Jacques

Brel à Villers-Bretonneux, Jean Moulin à Moreuil et Frederic Joliot-Curie à Longueau".

Quand on demande à Olivier et Claire pourquoi il se sont orientés vers ce modèle "c'est suite à une sollicitation de Sophie Rosblack de Bio en Hauts-de-France sur ce sujet de l'approvisionnement en restauration collective que cela nous a paru évident". En plus d'organiser des journées de visite à la ferme, il leur semblait en effet pertinent d'aller au bout de la démarche et de proposer l'approvisionnement des restaurants collectifs "pour que les jeunes puissent consommer des produits locaux, de saison et de qualité. C'est une forme de contrat social".



Et derrière ce circuit de commercialisation se cache toute une organisation ! "Au début, on se questionne : comment tout cela s'organise ? Comment permettre une bonne adéquation entre les producteurs et les restaurants collectifs ? Quid de l'organisation des livraisons, des produits proposés, des volumes ?" Puis rapidement, ils s'organisent et travaillent notamment avec la coopérative Bio d'ici d'abord, qui s'occupe de la logistique et de faciliter



FERMOSCOPIE



2008 : INSTALLATION DE CLAIRE

2013 : INSTALLATION D'OLIVIER ET CONVERSION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

SURFACE : 13 HECTARES

• **6 HECTARES EN MARAÎCHAGE DIVERSIFIÉ** : PLUS DE 50 ESPÈCES DIFFÉRENTES, SYSTÈME EXTENSIF.

• **1,5 HECTARES EN ARBORICULTURE** : POMMERAIE AVEC QUELQUES POIRIERS, PRUNIERS, CERISIERS ET NOYERS.

• **5,5 HECTARES GRANDE CULTURE** : BLÉ / LUZERNE.



VENTE : VENTE À LA FERME // APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



l'interaction à différents niveaux. "On échange directement pour se comprendre et faire correspondre les besoins et les contraintes de chacun. Ce, afin de construire une relation viable, vivable et désirable. Et c'est très gratifiant de travailler avec les scolaires".

D'un point de vue économique, pour que tout le monde s'y retrouve, une vraie réflexion commune est menée autour du prix de vente : "le coût de revient doit nous permettre de dégager un bénéfice acceptable pour faire tourner l'exploitation agricole qui emploie deux CDI à l'année, en plus d'un saisonnier pour les périodes plus denses".

Satisfaits de ce circuit de commercialisation complémentaire au magasin fermier, Claire et Olivier sont heureux de pouvoir participer, à leur échelle, à la dynamique alimentaire de leur territoire.

TERR'EAU BIO, RETOUR EN IMAGES SUR CETTE ÉDITION 2022



PROCHAINS ÉVÈNEMENTS TECHNIQUES



TOUR DE PLAINE SEMENCES RÉGIONALES

18 juillet à Amiens (80)
Contact Pauline : p.brebeyend@bio-hdf.fr

DÉMONSTRATION DE DÉSHÉBAGE : ROBOT OZ DE NAÏO TECHNOLOGIES

21 juillet à Grande-Synthe (59)
Contact Valentin : v.dubois@bio-hdf.fr
07 87 32 13 45

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. D'autres outils à l'effigie de la campagne "Manger Bio et Local c'est l'Idéal" vous sont proposés. L'édition "MBEL" 2022 se déroulera du 16 au 25 septembre.



Détails des outils et tarifs à retrouver ici : bit.ly/OUTILSBIO2022. Cette commande est exclusivement réservée aux adhérents de l'association : pensez à mettre à jour votre adhésion !

DERNIERE PUBLICATION

Bio en Hauts-de-France a publié son rapport d'activité à l'occasion de son Assemblée Générale. Une année riche en réalisations engagées au service de la bio et de ses acteurs, à découvrir au travers d'une série de chiffres clés évocateurs !

