



Edito

L'Assemblée Générale d'Interbio aura lieu le mardi 24 avril à la brasserie La Franche à La Ferté (Jura)

Interbio souhaite ainsi mettre en avant le travail de longue haleine initié en 2016 à la demande des brasseurs Franc-Comtois de travailler de l'orge bio régional pour la confection de leur bière. Un groupe de producteurs s'est ainsi constitué, et les conditions climatiques ont permis la récolte d'orge de qualité brassicole en 2017.

L'Assemblée Générale sera aussi l'occasion de présenter toutes nos autres actions et déguster le fruit de ce travail !

Merci à La Franche de nous ouvrir ses portes.

Une conférence de presse sera organisée en parallèle.

L'invitation officielle vous parviendra prochainement.

Au sommaire de ce numéro :

Info aides en page 2

L'Actu en page 2

Dossier Technique et filières en page 2

Dossier Promotion/communication en page 4

Infos Réseau / Partenaires en page 5

A vos agendas en page 5



Communiqué de presse FNAB à l'occasion du SIA

Oui à la Bio pour tous, non à la bulle marketing !



« ... Le temps de l'agriculture biologique, basée sur les cycles naturels, l'agronomie, la connaissance du vivant et du territoire auquel il appartient, n'est pas le temps court du marketing. Avec une croissance à deux chiffres, le marché bio progresse plus vite que le nombre de fermes bio, et attise les convoitises de ceux qui, il y a quelques années à peine, ne voyaient aucun avenir pour la bio et ne juraient que par les OGM et les pesticides.

Si la réglementation prévoit un processus de certification de deux à trois ans avant de pouvoir obtenir le label AB, il faut en réalité techniquement et économiquement cinq à dix ans pour trouver un équilibre global sur la ferme. A vouloir aller trop vite, le marché pourrait bien casser son jouet ! ... » Stéphanie Pageot, présidente de la Fédération nationale d'agriculture biologique

[Lire le communiqué entier : cliquez.](#)



Crédit d'impôts FORMATIONS

Information Vivéa : « tout chef d'entreprise au régime du bénéfice réel peut bénéficier d'un crédit d'impôt dans la limite de 40 heures par an x SMIC horaire (9,88€/h en 2018, soit 69,16€/jour), que la formation soit prise en charge ou payante !

ATTENTION : il faut pour cela remplir l'imprimé Cerfa et garder l'attestation de formation

Les associés de sociétés de personnes et sociétés commerciales (SARL, SA...) sont concernés.



★ L'actu

La vie d'Interbio Nouvelles salariées...

Sarah Ferrier est arrivée au début du mois pour remplacer Christelle Triboulot, qui prendra un congé sabbatique dès mai, sur les missions liées aux filières longues et à l'observatoire.

Contact :

sarah.ferrier@agribiofranche.comte.fr



Alice Martin est arrivée également au début du mois afin de remplacer Julie Parrot (durant son congé maternité) sur les missions d'animation du Jura, le projet plateforme et les circuits courts

Contact :

gabdujura@orange.fr



★ Techniques et filières

Pour rappel, le catalogue d'activités, de formations et journées collectives d'Interbio est sorti !

[Cliquez ici pour télécharger...](#) et n'hésitez pas à nous faire remonter vos besoins auprès de votre technicien ou sur interbio@agribiofranche.comte.fr !



Visite de la société bisontine d'abattage (S.B.A.)

Le 24 janvier, Interbio a organisé, en partenariat avec Unébio et Franche-Comté Elevage, la visite de l'abattoir de Besançon, menée en 2 groupes par son Directeur général, Pascal Luc et la responsable qualité. Une trentaine de personnes, en majorité des éleveurs ont pu y assister. L'abattoir traite environ 20000 bovins par an, et 27 bêtes bio ce jour avec 21 opérateurs nécessaires sur la chaîne.

Grâce à Franche-Comté Elevage, cet abattoir a pu être maintenu, et permet aux éleveurs bio une solution de proximité.

Après la visite, Interbio a présenté l'état des lieux de la production de viande bio en Franche-Comté ; Olivier Billerey et le directeur, Philippe Pierrat ont présenté pour Franche-Comté Elevage son activité bio et sa part dans leur activité globale.

Unébio a ensuite décliné son mode de fonctionnement, les besoins et conditions pour développer les filières viande bovine, lancer et développer les filières viandes porc et ovine.

Puis a été abordée la question du partenariat entre les 2 structures.

Les échanges se sont poursuivis autour d'un repas, pour un développement harmonieux de tous les maillons des filières viandes bio en Franche-Comté.

Pour plus de renseignements, contactez Christelle Triboulot christelle.triboulot@agribiofranche.comte.fr ou Sarah Ferrier sarah.ferrier@agribiofranche.comte.fr



Conférence sur la base du livre de Jocelyne Porcher « Encore carnivores demain? Quand manger des animaux pose question au quotidien. »

Pour prolonger cette thématique de l'abattage de proximité, le GAB du Doubs et Territoire de Belfort, aux côtés de la Confédération Paysanne du Doubs et d'Interbio FC, nous propose :

- Un temps d'échanges sur l'abattage de proximité entre producteurs de 13h30-16h30, Espace Ménétrier à Valdahon,
- Une soirée de réflexion avec **Stéphane Dinard** pour le collectif « Quand l'abattoir vient à la ferme », éleveur bio en Dordogne, et pionnier en France dans le combat pour un **abattage des animaux de Ferme dans la dignité**.

« Et si manger c'était participer ? Et si produire, acheter c'était s'engager ? Entre producteurs et consommateurs, venez échanger sur les modèles de demain. »

Un libraire, présent en soirée, proposera des ouvrages sur ce thème.

Plus d'infos : cliquez et auprès du GAB25/90 groupagribio2590@gmail.com

Coorganisateur : Confédération paysanne du Doubs
interbio
GAB 25 et 90

Conférence – Débat
- Valdahon -
Espace Ménétrier
(en face de l'église)

Vendredi 23 mars
à 20h00

**Encore carnivores demain ?
Quand manger des animaux
pose question au quotidien**

Par Stéphane Dinard Agriculteur membre du
Collectif « Quand l'abattoir vient à la Ferme »

Pot Offert
à l'issue de la
conférence

En partenariat avec : biocoop du Doubs, La Vie Claire, Quand l'abattoir

Un BION lait, pour des bons fromages

Les éleveurs des zones AOP franc-comtoises sont bien conscients que l'excellente réputation des 4 fromages au lait cru du Massif dépend de leur matière première. Ainsi cet hiver, deux groupes d'une douzaine d'éleveurs, à Chapelle-Des-Bois et à Clairvaux-Les-Lacs, se sont penchés sur les problématiques de la **qualité du lait bio en AOP**. De la physiologie de l'éjection du lait, aux traitements alternatifs pour soigner une mammite, en passant par le réglage de la machine à traire, il aura fallu 4 jours par groupe pour aborder et approfondir l'ensemble de ces sujets. Deux intervenants se sont succédé afin d'apporter aux stagiaires toutes les réponses à leurs questions :

- **Pierre-Guy MARNET, d'Agro Campus Ovest** - spécialiste au niveau européen de la physiologie de la traite - a montré entre autres l'importance d'une bonne stimulation de la mamelle et les multiples origines d'entrée d'air et leurs conséquences. Il proscrit la pratique de l'égouttage ; En plus d'être une mauvaise habitude pour le trayeur et la vache, elle est le reflet d'un vide trop fort ou d'une mauvaise préparation de la mamelle.
- **Hubert Hiron, Vétérinaire de Zone Verte** a, quant à lui, expliqué que toute maladie exprimait un problème plus global : un stress au sein du troupeau lié au logement (manque de place, qualité de la litière), ou bien lié à l'alimentation, soit un stress individuel (vêlage ou sevrage difficile par exemple). Un éleveur est avant tout un observateur de son troupeau et doit être capable de capter les signaux de mal-être pour réagir en conséquence grâce à différents outils (aromathérapie, homéothérapie, géobiologie...).

Cette formation, très appréciée des éleveurs qui « *revoient des fondamentaux* » et « *s'ouvrent à d'autres méthodes* », est proposée chaque année selon les demandes du terrain. N'hésitez pas à nous solliciter !



Pierre-Guy Marnet- Mise en pratique en salle de traite (Chapelle 25)

Hubert Hiron- En salle (Clairvaux 39)



Pour plus de renseignements, contactez Floriane Marsal floriane.marsal@agribiofranche.comte.fr



STAGE - Qualité des sols agricoles

Il n'est pas forcément facile d'observer un sol, de juger de sa qualité, de ses éventuels problèmes et de définir des solutions d'amélioration. C'est pourtant une clé essentielle de la production agricole, d'autant plus en agriculture biologique puisque le recours aux engrais de synthèse et aux produits phytosanitaires est proscrit. Ainsi, de nombreux agriculteurs s'intéressent à leurs sols, à leurs propriétés, et se posent des questions sur différents sujets : rotation, fertilisation, travail du sol, vie du sol etc.



Source : monjardinpermaculture.fr



Source : bassin versant du linon : bvlinon.fr

Afin de définir quelles pratiques mettre en place pour optimiser la conduite des cultures, il est essentiel de commencer par comprendre le sol, son fonctionnement, et de mettre en évidence les problématiques qui y sont associées.

C'est dans le cadre de ce questionnement que s'intègre le travail de **stage de Noémie Choffel, encadré par Alice Dousse**.

Noémie sera présente au sein d'Interbio jusqu'à fin juillet, 6 mois pendant lesquels nous souhaitons travailler sur cette notion de « qualité des sols », en plusieurs étapes :

- Mise en place d'un « **outil** » de notation de la qualité des sols agricoles. Sous forme d'une grille de notation et à travers l'évaluation de plusieurs indicateurs (structure, pH, profondeur etc.). L'objectif est d'obtenir une note pour chaque sol observé, correspondant à un niveau de qualité.
- Proposition d'un **livret d'observation et d'analyse des sols**, reprenant cet outil de notation ainsi que l'ensemble des éléments nécessaires pour la compléter : analyses et observations à réaliser, valeurs seuils et méthodes de notation de chaque indicateur, utilité de l'indicateur, pratiques agricoles susceptibles de détériorer ou de l'améliorer. Ce livret se veut simple, utilisant des indicateurs peu coûteux à déterminer, de manière à permettre à tous les agriculteurs d'observer et de comprendre leurs sols de façon simple et assez rapide.

- **Application** sur les parcelles d'un groupe du Jura (groupe DEPHY) afin de déterminer la qualité de leurs sols, les problèmes posés et les voies d'amélioration possibles.
- Enfin, nous essaierons **d'évaluer l'impact des indicateurs relevés sur les coûts de production des principales cultures**.

Pour d'informations auprès de Noémie Choffel noemie.choffel.interbio@outlook.fr ou Alice Dousse alice.dousse@agribiofranche.comte.fr

★ Promotion / Communication

La Bio de Franche-Comté au Salon de l'Agriculture



Pour ceux qui s'y rendront, quelques informations : La région Bourgogne Franche-Comté a missionné l'association **Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux** pour tenir le stand régional Hall 3 lors du S.I.A. Elle souhaite mettre à l'honneur les produits locaux et producteurs bio...

Retrouvez-les le mercredi 28 février et les 3 et 4 mars sur leur espace de dégustation / vente.

Retrouvez aussi plus d'informations sur les exposants bio de la région et d'ailleurs sur le stand de **l'Agence Bio** : Hall 4, stand B010, et suivez-les dans le **parcours bio** !

Ne manquez pas aussi la 2^{ème} édition de « Sortons l'Agriculture du Salon » à la Bellivoise à Paris le 3 mars :

Elle sera l'occasion de s'interroger collectivement sur la suite des États Généraux de l'Alimentation, de poursuivre les réflexions entamées en 2017 sur la nécessité d'une exception agricole et d'imaginer les moyens à mettre en œuvre pour une **transition alimentaire et écologique**.

Plus d'infos <http://alimentation-generale.fr/la-plateforme/sortons-lagriculture-du-salon-edition-2>

Gastronomie et Promotion des Produits Régionaux
Bourgogne-Franche-Comté



Les nouvelles
Bio de
Franche-
Comté

{ 4 }



Appel à organisation : la campagne Printemps Bio aura lieu comme chaque année du 1^{er} au 15 juin

Parmi les événements de la campagne,

- la **fête Bio et Solidaire coorganisée par Récidev et Interbio** aura lieu à Besançon place Granvelle les 19 et 20 mai. Pour les exposants, les formulaires d'inscriptions vont partir...
- La **fête du lait bio** aura lieu le dimanche 10 juin. La coopérative de Grange de Vaivre et la Ferme d'Uzelle se sont portées volontaires pour un p'tit déj ou un goûter mettant à l'honneur les fromages. D'autres candidats ?



Un autre événement bio à valoriser durant cette période : ferme ouverte, projection, conférence... ? Dites-le nous : Interbio se chargera de la promotion des événements.

Contactez Christelle Bobillier au 03 81 66 28 30

ou christelle.bobillier@agribiofranche.comte.fr

La commande groupée de sacs kraft est quasi close !

80000 sacs de 1kg et 3 kg ont été commandés, en majorité par des maraîchers, et bientôt dans les étals de marchés... Merci aux participants !

... mais dans le cas où vous auriez oublié, jeudi 1^{er} mars midi est le dernier délai : [uniquement via ce formulaire, cliquez !](#)



★ Infos réseau / partenaires

Rencontre de la Société de Viticulture du Jura (SVJ) à Lons le 06/02/18

Le réseau bio de Franche-Comté a rencontré les responsables de la SVJ.

Ce fut l'occasion de très bons échanges, et de présenter nos fonctionnements respectifs.

Une prochaine rencontre aura lieu en avril en présence des techniciens afin d'optimiser les actions de formations et d'essais à venir sur le terrain.

L'appui au suivi de la Flavescence Dorée, sujet incontournable, a aussi été évoqué.

Merci encore à la SVJ pour son accueil.



Dernières études de Gilles Sené sur la qualité de l'eau en lien avec la problématique « pesticides » en Franche-Comté

Les dernières études de Gilles Sené que nous avons fait intervenir en 2016 pour une conférence sur la qualité des cours d'eau en Franche-Comté sont sorties.

Elles sont consultables sur le **site de la Société d'Histoire Naturelle du Doubs** :

<http://www.shnd.fr/>

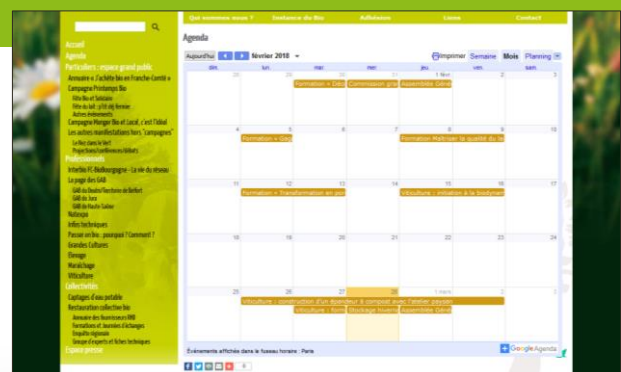


Société d'Histoire Naturelle
du Doubs

★ A vos agendas...

NOUVEAU sur site internet d'Interbio
www.interbio-franche-comte.com

Désormais, retrouvez l'agenda des Nouvelles Bio sur le [site internet d'Interbio](#) : pour ne plus rien manquer !



Les
nouvelles
Bio de
Franche-
Comté

{ 5 }



Assemblées Générales à noter :

- GAB du Jura : 1/3/18 – plus d'infos : gabdujura@orange.fr
- GAB de Haute-Saône : 15/3/18 – plus d'infos : Mickael.GREVILLOT@haute-saone.chambagri.fr
- Interbio Franche-Comté : 24/04 à La Ferté plus d'infos secretariat@agribiofranche.comte.fr

Technique et filières

Viticulture

- 27/02 : formation « techniques appropriables par tous pour réduire les phytosanitaires » avec Eric Maille à St-Didier
- 07/03 : « Etiquetage », Brigade des vins au Domaine du Lycée Viticole
- 12/03 au 16/03 ROLOFACA et EPANDEUR au Domaine de la Pinte
- 27/03 : Réunion LPO / Biodiversité à l'Etoile
- 12/04 : Formation curetage

Elevage

- 23/03 : temps d'échange sur l'abattage à Valdahon (voir p.3)
- 12/04 : Formation autonomie fourragère avec visite de ferme, vêlage saisonnalisé et pâturage tournant en Suisse
- 13/04 : Journée Groupe herbe : Le pâturage, une chance pour les filières : s'approprier les évolutions du cahier des charges de l'AOP (Comté). Lieu à définir.

Productions végétales

- 06/03 : Formation « Taille des fruitiers » à Vandoncourt (25)
- 20/03 : Visites de parcelles agroforestières en système polyculture-élevage dans les Vosges
- Courant mars : Tour de plaine Colza DEPHY (39 et 70)

Les compléments d'informations seront ajoutés au fur et à mesure de leur concrétisation sur l'agenda en ligne à l'adresse <http://www.interbio-franche-comte.com/agenda.html>



La citation du mois

« La planète peut pourvoir aux besoins de tous, mais pas à la cupidité de certains. »

Gandhi

Si vous avez des questions, remarques, ou propositions d'articles, contactez-nous :
03 81 66 28 28 interbio@agribiofranche.comte.fr (objet : Nouvelles bio de Franche-Comté)

Directrice de publication : Estelle Féliculis
Rédaction : Equipe Interbio
Mise en page : Christelle Bobillier
Diffusion : Réseau Bio de Franche-Comté et partenaires
[Numéros disponibles sur le site internet, Rubrique « Vie du réseau »](#)

Interbio Franche-Comté
Valparc – Espace Valentin Est – Bâtiment D
25048 BESANCON CEDEX
www.interbio-franche-comte.com

Avec le soutien de



Grand public

- 23/03 : **Conférence « Encore carnivores demain ? Quand manger des animaux pose question au quotidien »** co-organisée par le GAB 25/90, la Confédération Paysanne et Interbio à 20H à Valdahon (25) voir p.3

LE NEZ DANS LE VERT Salon des vigneron·nes bio du Jura
Acte VIII - Scène 1-47
Le Grand Casting
Château de Gevingey
Dimanche 25 mars 2018 de 10 à 18 heures
ouvert aux particuliers (6€) et aux professionnels
VENTE à EMPORTER selon disponibilité
Restauration bio sur place
Lundi 26 mars de 9 à 13 heures
réservé aux professionnels
Repas bio sur réservation
contact@lenezdanslevert.com
www.lenezdanslevert.com

Conférence – Débat
- Valdahon -
Espace Ménétrier
(en face de l'église)
Vendredi 23 mars
à 20h00
Encore carnivores demain ?
Quand manger des animaux
pose question au quotidien
Par Stéphane Dinard Agriculteur membre du
Collectif « Quand l'abattoir vient à la Ferme »
Pot Offert à l'issue de la conférence
En partenariat avec: Interbio, GAB 25/90, Réseau Bio de Franche-Comté, Réseau Citoyenneté Développement, Réseau AlimentTerre

- 25/03 à Gevingey : Salon des vigneron·nes bio du Jura, **Le Nez dans le Vert**
Plus d'infos <http://lenezdanslevert.com/>
- 19 et 20 mai à Besançon : **Fête Bio et Solidaire** co-organisée par ReCidev (association pilote de la campagne AlimentTerre) et Interbio



Les nouvelles
Bio de
Franche-
Comté

[6]

