



inter**bio**
Franche-Comté

• Réseau GRAB-GAB •
Les Agriculteurs **BIO** de Franche Comté

• FNAB •
Fédération Nationale
d'Agriculture **BIOLOGIQUE**

Edito



Au sommaire de ce numéro :

- Dossier Politique et réglementation en page 1*
- Info aides en page 3*
- L'Interview en page 3*
- L'Actu en page 4*
- Dossier Technique et filières en page 4*
- Dossier Promotion/communication en page 6*
- Infos Réseau / Partenaires en page 7*
- A vos agendas en page 8*

Pour faciliter votre lecture, les Nouvelles Bio se reformulent et vont se faire plus fréquentes, **mais moins denses !**

En ce début d'année, nous tenions à remercier tous les agriculteurs et acteurs qui se sont mobilisés à nos côtés pour essayer de maintenir des aides correctes à la bio mais aussi pour développer de nouveaux projets et actions collectives de terrain qui porteront leurs fruits c'est sûr dès 2018.

En 2018, Interbio et tout le réseau bio continueront à agir sur le terrain pour un développement pérenne de la bio en Franche-Comté.

A votre disposition,

Pierre, Baptiste et Patrice.

★ Politique et réglementation



Retour sur... LES AGRICULTEURS BIO EN MANIF A BESANÇON

Le ministre de l'agriculture, Stéphane Travert a décidé au mois d'août 2017 de supprimer l'aide au maintien du bio. Une bonne cinquantaine d'entre nous ont manifesté leur mécontentement dans le froid, le 22 novembre dernier, en se rassemblant devant l'hôtel de Région puis à la Préfecture, à Besançon. En parallèle des collègues bourguignons, ils sont venus des 4 départements francs-comtois pour demander que les aides soient maintenues.

Le Vice-Président de la Région en charge des fonds européens, Pierre Ayache et Gilles Demersseman, conseiller régional en charge de la bio, ont reçu une délégation des agriculteurs bio. Pour les élus régionaux, « la Région n'a pas vocation à se substituer à l'Etat mais la Présidente a promis néanmoins de soutenir cette filière ».

La délégation a rappelé à ces élus comme à la Préfecture, que cette aide au maintien, est une aide à la reconnaissance des services rendus par notre mode de production à l'environnement, la santé, mais aussi à l'emploi. La bio induit également des coûts supplémentaires. Par exemple, le coût de la certification que n'ont pas les conventionnels, l'obligation de faire des analyses d'eau... Nous avons évoqué le cas de viticulteurs ou céréaliers obligés de déclasser une partie de leur production suite à des contaminations de pesticides par un voisin.



« La production doit être payée par le marché » dit le ministre Travert. Certes, mais à ce moment-là il faut l'étendre à toute l'agriculture, en appliquant aussi le principe pollueur-payeur ce qui aurait pour conséquence d'augmenter le prix du conventionnel. Les agriculteurs bio présents ont montré leur incompréhension sur le fait de cibler directement la bio. Si toutes les aides avaient été rognées de 5 % par exemple, ils n'auraient peut-être pas réagi. Mais là on s'attaque à des aides au bio qui ne représentent que 180 millions sur 9 milliards d'€ de la PAC, soit 2 %. C'est donc un **très mauvais signal du gouvernement par rapport aux enjeux actuels environnementaux et climatiques**.

Le 24 novembre, la **Région nous a proposé une enveloppe de 100000 euros par an pendant 5 ans** financé sur ses fonds propres sans FEADER, pour les agriculteurs qui arrivaient en fin de conversion en 2018. Cela concernerait **une centaine d'exploitations**. Elle propose également un **contrat de filières** avec un volet investissement pour des projets de coopératives, de SCIC, ateliers de transformations. Et enfin l'extension à la Franche-Comté d'une mesure bourguignonne **d'aide à la certification bio**. Cela concerne uniquement les producteurs de petits fruits, PPAM et maraîchers, dans la limite de l'enveloppe dédiée (*voir ci-dessous*).

S'en sont suivies plusieurs rencontres de négociations à Dijon. Nous avons proposé de prioriser les premières installations qui passent directement en bio sans la phase conversion, et que les sortant de conversion en 2018 soient soutenus sous condition qu'ils aient un pourcentage de bio conséquent (reste à définir le %).

L'État a demandé plus de fonds mais **la DRAAF ne connaîtra les vraies dotations que début mars**. En attendant, cette dernière suggère de modifier la durée des contrats de conversions à 3 ans (!!!), des critères de sélections, une revalorisation par ha de certains couverts et contrat MAB annuel mais sans fonds du ministère (???). Ces suggestions nous ont fait hurler, cela va de soit.

Les agences de l'eau financeront pour certaines au-delà du plafond conversions pour les conversions et primo maintien, d'autres comme celle du bassin RMC uniquement dans les zones d'alimentation de captage. Nous avons pointé **l'incohérence des politiques et le manque de logique des agences de l'eau entre elles**.

Par ailleurs, une petite satisfaction, quand même, nous avons rencontré **Eric Alauzet**, député du Doubs le 13 octobre. Et il a agi sur le **crédit d'impôt**. Il a obtenu son **maintien pour trois ans et sa revalorisation : il passe de 2500 à 3500 € par exploitant**.

Pierre pour le GRAB FC.



La FNAB maintient la pression

La FNAB qui fête en 2018 ses 40 ans d'engagement au service de la bio ne lâche rien !

« En 3 mois, les agriculteurs qui souhaitent passer en bio ont perdu 7 ans de soutien financier, et le gouvernement a perdu la confiance des producteurs bio. »

Signez la pétition : <https://bio-alaide.agirpourenvironnement.org/>
Voir aussi : [La confiance est rompue entre l'Etat et les bios](#)



Règlement bio européen : bilan mitigé...



Après plus de 3 ans de travail de la FNAB sur le sujet, le texte de compromis portant révision du règlement européen bio a été validé.

Pas de renforcement ambitieux des exigences de la production biologique, comme l'aurait souhaité le réseau FNAB, notamment pas d'avancée sur l'origine des aliments pour le bétail ou la limitation de la taille des élevages de volaille...

La fin du contrôle annuel systématique pour tous les opérateurs économiques est un retour en arrière sur les principes fondateurs de la bio...

A noter cependant l'autorisation à la commercialisation en bio des semences « population ».

Les paysan-nes bio souhaitent faire évoluer le label AB pour aboutir à une labellisation française complémentaire du label européen.



Les nouvelles Bio de Franche-Comté

{ 2 }



Aide à la qualification (= Aide pour la certification bio)

Elle concerne désormais les fermes en production de légumes, petits fruits, plantes à parfum, aromatiques et médicinales, apiculture et transformation à la ferme (hors vin).

Dépôt des dossiers à la région du 1er janvier au 31 août 2018

[Lien vers les formulaires : cliquez](#)



Crédit d'impôts

D'après le ministère, le crédit d'impôt sera bien reconduit **jusqu'à 2020 à hauteur de 3.500€**.

ATTENTION : cette décision n'aura d'effet qu'en 2019. Concrètement, un producteur qui demande le crédit d'impôt cette année le touchera dans les conditions actuelles (2.500€). Cela s'explique par le fait qu'un crédit d'impôt se demande toujours pour l'année n-1. Donc les conditions nouvelles, prévues pour 2018 - 2020 s'appliqueront pour 2019 à 2021.

★ L'interview

Thierry Gutehrlé, gérant la vie Claire, la Dame Verte à Vesoul



Quel est votre parcours ?

J'ai démarré ma vie professionnelle en dirigeant des horlogeries bijouteries en centre ville. Le groupe pour lequel je travaillais s'est développé en créant des magasins en centre commercial.

J'ai eu plusieurs magasins à gérer dans ces centres et j'avais également la charge d'optimiser les stocks par une meilleure gestion et le développement d'outils spécifiques. Lorsque j'ai commencé, le métier demandait de la professionnalisation, de l'écoute, de l'accueil en somme tout ce qui était nécessaire pour faire du commerce de qualité. L'arrivée dans les centres commerciaux a bouleversé cet équilibre et l'on ne parlait plus de compétences mais de ratios, l'offre s'est orientée vers des produits fabriqués en Asie et à forte marge et peu de valeur, sans parler de la qualité qui n'y était plus.

Las de ce métier qui n'était plus celui que j'avais connu, en décembre 2009, après une réflexion sur ce qui était essentiel dans mes vies professionnelles et personnelles, avec mon épouse nous avons décidé de créer un magasin bio, nous étions consommateurs depuis plusieurs années déjà. Nous avons consulté les enseignes existantes et comme nous sommes très attachés à notre région, nous avons ouvert en août

2011 sous l'enseigne la Vie Claire à Vesoul.

Pendant 5 ans, mon épouse a géré le magasin pendant que je continuais mon activité non pas par envie mais par nécessité puisqu'il n'était pas encore possible de faire vivre une famille avec 3 enfants sur le magasin. C'est en janvier 2011 que cela a été possible et que j'ai enfin pu intégrer notre entreprise.

Comment avez-vous connu Interbio ?

J'ai naturellement connu Interbio par les sollicitations à adhérer à l'association, ce qui me semblait être une évidence en tant qu'acteur local du bio. Je n'avais pas en revanche le temps disponible pour intégrer la structure, les semaines étant extrêmement chargées.

Quel intérêt Interbio représente-t-il pour vous ?

Il y a des compétences extraordinaires dans l'agriculture bio en Franche Comté et Interbio est l'association qui les soutient, les met en valeur et les défend. C'est à ma connaissance le seul groupe qui associe le producteur, le consommateur est le distributeur et depuis que je suis au CA, je me rends compte que tout ce monde est parfaitement capable de s'écouter, de se comprendre (en dehors des termes techniques agricoles!!!) et d'aller dans le même sens. Il y a des projets sur la table et c'est encourageant.



La vie d'Interbio Nouvelles salariées...



Bérengère Thill est arrivée en fin d'année pour remplacer Anne-Claire Bordreuil sur les missions liées à la viticulture et arboriculture.

Contact : berengere.thill@agribiofranchecomte.fr



Juline Macor est arrivée également en fin d'année afin de remplacer Anne Solomiac (qui est repartie vers la région Toulousaine) pour des missions de secrétariat

Contact : secretariat@agribiofranchecomte.fr

★ Techniques et filières

Le catalogue d'activités, de formations et journées collectives Interbio est sorti !

[Cliquez pour télécharger...](#) et n'hésitez pas à nous faire remonter vos besoins !



De l'orge bio comtoise pour bière comtoise



Démarrée il y a 3 ans par une réflexion du côté de Lavigney en Haute Saône, la bière fabriquée à partir d'orge franc-comtoise est en train de voir le jour. Des brasseurs ont jeté l'idée. Une dizaine de céréaliers l'a attrapée.

Au départ, il s'agissait aussi de créer une **malterie** mais les volumes minimaux à atteindre pour la faisabilité n'étaient pas envisageables. Surtout pour un démarrage de nouvelle filière ! L'objectif était alors d'avoir une **commande de malt suffisante par les brasseurs pour pouvoir faire malter à façon**.

Dès 2016, Interbio s'est donc employé à mobiliser un maximum de brasseurs sur la région pour jouer le jeu de cette nouvelle filière. Bien-sûr l'idée a plu : **26 brasseurs se sont engagés à acheter du malt franc-comtois**.

Interbio a accompagné brasseurs et producteurs tout au long de l'année pour mettre en place **l'organisation**. Il fallait trouver les opérateurs pour le calibrage et le stockage de l'orge, trouver la malterie adéquate, organiser le transport de l'orge et les retours du malt, refacturer les transports, réaliser les commandes...

Pour réaliser les affaires, il fallait aussi et surtout trouver la **structure économique pour les transferts de propriété d'un lot d'orge** constitué de l'apport des 10 producteurs. Pourquoi recréer une nouvelle structure alors qu'il en existe déjà ? Les producteurs ont choisi de travailler avec le **GIE Bio Comtois** qui a accepté. Jusque-là, le GIE Bio Comtois ne traitait que des céréales panifiables. Cette fois, **une nouvelle section « orge de brasserie »** est ouverte au sein du GIE.

Le **suivi des cultures et de la qualité de l'orge** récoltée a été réalisé par Mickael Grevillot pour la Chambre d'Agriculture 70. En 2017, les 10 producteurs engagés ont récolté 200 tonnes d'orge. Faute de transporteurs en capacité de faire 3 camions en un jour, c'est par voie fluviale qu'il a été décidé d'emmener l'orge à la malterie du Château en Belgique, réduisant par la même occasion l'empreinte carbone. Les producteurs, très réactifs, ont su s'équiper en un temps record pour pouvoir charger la **péniche Melinda**. Cette dernière est partie le 28 novembre et est arrivée le 13 décembre. **Le process de maltage est en cours**. L'orge maltée revient tout bientôt dans sa région. Le temps de brasser et ce sera bientôt le temps de déguster !

Pour plus de renseignements, contactez Christelle Triboulot christelle.triboulot@agribiofranchecomte.fr



Viticulture

- Le 27 octobre 2017, de très nombreux vigneron·nes se sont déplacés à la journée de **démonstration du travail du sol à cheval**. Loreline Laborde nous a reçu dans ses parcelles de vigne à Poligny où elle utilise depuis des années la traction animale. La fluidité du buttage et l'homogénéité du sol ont conquis les spectateurs. Puis, ceux qui le souhaitaient, ont testé la méthode : avec plus ou moins de réussite en fonction de l'affinité de chacun avec le cheval ! Enfin, Axel Lefebvre nous a présenté ses pioches. Axel est taillandier, c'est-à-dire que c'est un forgeron qui fabrique des outils aratoires et taillants avec une très grande maîtrise du feu. Les différents outils qu'il a présentés sont conçus selon une technique connue depuis les mérovingiens : l'aciéragé d'un fer.

- Le 9 novembre 2017, Valérie Closset a animé la **formation « connaissance, approfondissement et synthèse des sols pour la production des vins en biodynamie »**. Après une matinée en salle riche en enseignements, l'après-midi passé dans les vignes du Domaine Morel à Poligny, a permis de mettre en pratique les méthodes d'observations réalisables par tous directement à la parcelle. Nous retiendrons qu'il est primordial de hiérarchiser les parcelles d'une exploitation en fonction de critères propres à chacun (rendement, qualité, vigueur...) et que le fonctionnement optimum d'une parcelle peut-être jugé selon 4 points : la précocité, la vigueur, la permanence des cycles et enfin la tenue pendant la maturation. La définition d'objectifs bien précis permettra par la suite de choisir l'itinéraire technique le mieux adapté et ainsi d'optimiser son travail !

Pour plus de renseignements, contactez Bérengère Thill
berengere.thill@agribiofranche.comte.fr



Belle réussite pour les journées techniques « Les graines de protéagineux : un pas de plus vers l'autonomie ? »

Les 28 et 29 novembre derniers ce sont **plus de 180 personnes, paysans, élèves et techniciens agricoles**, qui se sont déplacés aux journées « Les graines de protéagineux : un pas de plus vers l'autonomie ? » organisées par un groupe de travail composé par des organismes de conseil en élevage, la Cuma de FC, Chambre d'agriculture et Interbio FC. Ces 2 rencontres ont été riches en échanges grâce notamment à des témoignages de terrain (2 éleveurs en bovins laitiers bio et le centre expérimental de Poisy).



La démonstration du toasteur a également permis aux participants de voir concrètement en quoi consistait le **process de toastage de la graine de soja**. Les ateliers en sous-groupes l'après-midi ont pu apporter des réponses sur la conduite des protéagineux avec des témoignages de producteurs bio locaux et leur utilisation dans les rations fermières. Reste à voir à présent au niveau local si des producteurs souhaitent aller plus loin dans la démarche, en investissant par exemple dans du matériel ? Affaire à suivre...

Nous souhaitons remercier l'ensemble des personnes ayant participé et rendu ces journées possibles. Les 2 établissements qui nous ont accueillis : le Lycée de Port-sur-Saône et Dannemarie-sur-Crête.

Les documents issus de ces journées sont téléchargeables sur le site d'internet à la page :

http://www.interbio-franche.comte.com/info_techniques.html

Plus d'infos interbio@agribiofranche.comte.fr 03 81 66 28 28



Relance de la marque Bio Comtois

HISTORIQUE Depuis 1999, la marque collective Bio Comtois promeut **une gamme d'aliments biologiques produits et transformés en Franche-Comté**. Développée par le Groupement des Agriculteurs Biologiques (GAB) du Jura, la marque compte aujourd'hui neufs adhérents, producteurs et transformateurs. miel, pain, farines, fromage, cidre, jus de pomme ... sont vendus par les producteurs ou via une filière longue. Suite à une enquête auprès de francs-comtois consommant régulièrement bio et suite à des échanges entre les adhérents de la marque, il a été décidé **d'augmenter et diversifier la gamme de produits de la marque Bio Comtois**. Chloé Hert, en apprentissage à Interbio, entamera bientôt des actions à ce niveau.

QUELLE ORGANISATION ? La marque est gérée par une gouvernance composée de :

- de deux utilisateurs de la marque en filière longue
- de deux utilisateurs de la marque en filière courte
- d'un membre du GAB du Jura

La gouvernance a pour rôle de **valider les décisions et de gérer la marque**. L'une des compétences est également de **réaliser un contrôle des utilisateurs de la marque Bio Comtois**. Inspiré par la marque Nature et Progrès, la marque sera gérée avec un **auto-contrôle**, Interbio Franche-Comté accompagne le développement de la marque par la **réalisation d'outils de communication et de campagne de promotion**.

QUELS INTÉRÊTS POUR LES PRODUCTEURS OU TRANSFORMATEURS BIO ?

- se placer face aux produits équivalents des autres régions, voire des autres pays
- être visible dans les magasins (spécialisés ou de grande distribution)
- faciliter la reconnaissance du bio local
- valoriser la région et ses produits

Pour toutes questions sur le fonctionnement de la marque ou sur les adhésions, n'hésitez pas à contacter Interbio Franche-Comté. Plus d'infos sur le travail en cours : Chloé Hert au 03 81 66 28 31.

Semaine pour les alternatives aux Pesticides : l'alimentation à l'honneur !

Pour sa 13^{ème} édition qui aura lieu **du 20 au 30 mars prochain**, la Semaine pour les alternatives aux pesticides coordonnée par Générations futures, partenaire du réseau FNAB, met l'alimentation à l'honneur. Dans un contexte où la demande de bio n'a jamais été aussi forte, où les agriculteurs sont de plus en plus nombreux à s'y convertir mais où certains décideurs peinent encore à soutenir ce modèle durable, nous devons démontrer, de manière pédagogique, que les alternatives existent et qu'elles sont viables.

Vous souhaitez organiser un événement ? Toutes les informations sont ici :

<http://www.semaine-sans-pesticides.fr/decouvrir-levenement/13eme-edition/>

N'hésitez pas à nous tenir informé sur interbio@agribiofranche.comte.fr : nous pourrons relayer l'événement.



Appel à organisation : La fête du lait bio aura lieu le dimanche 10 juin



Interbio coordonne cet événement du réseau FNAB qui consiste traditionnellement en un petit déjeuner à la ferme, à la fruitière...

Cette année, le réseau souhaite mettre les produits transformés à l'honneur : yaourts, fromages... et propose au choix le traditionnel petit déj' ou un goûter bio !

Vous êtes intéressés pour organiser un événement dans ce cadre ? Interbio est là pour vous y aider.

Contactez Christelle Bobillier au 03 81 66 28 30 ou christelle.bobillier@agribiofranche.comte.fr



La commande groupée de sacs kraft va être lancée en février !

On s'oriente sur une proposition similaire à 2016 : 2 formats / 3 points de livraisons (1 par département) – Visuel ci-contre ou Manger Bio et Local, c'est l'idéal...

Surveillez vos boîtes mails...

Si vous ne recevez rien durant le mois de février et que vous êtes intéressé, contactez Christelle Bobillier au 03 81 66 28 30



★ Infos réseau / partenaires



• FNAB •
Fédération Nationale
d'Agriculture BIOLOGIQUE

PRODUIRE BIO

Le recueil « Pratiques favorables au climat – Tour de France des paysans bio engagés » vient de paraître.

14 agriculteurs biologiques témoignent de leurs pratiques favorables à l'atténuation du changement climatique

La FNAB s'investit depuis 2016 sur la thématique Énergie Climat. Un groupe technique spécialisé sur les liens entre AB, économie d'énergie, réduction des gaz à effet de serre (GES) et stockage du carbone dans les sols a été mis en place, animé par Didier Jammes (Bio de PACA). Le GT Bio Énergie Climat publie aujourd'hui un premier recueil de témoignages sur les pratiques innovantes en agriculture biologique qui sont favorables au climat.

Le document est disponible sur le site produire-bio.fr : <https://www.produire-bio.fr/articles-pratiques/recueil-pratiques-favorables-climat-tour-de-france-paysans-bio-engages/>

Le collectif In'PACT Jura vous invite à un temps d'échange et de réflexion sur le thème *Quelle place pour de « nouveaux paysans et paysannes » sur le territoire jurassien*

Le vendredi 2 février 14h-18h à l'Espace Louis Pasteur, rue Notre Dame à Arbois.

Plus d'infos <https://www.facebook.com/events/523507938035410/>

Inscriptions sur atelier.inpact39@gmail.com



Portes ouvertes à l'ENIL Bio à Poligny

Les 27 janvier et 13 mars.

L'ENIL de Besançon Mamirolle et l'ENILBIO de Poligny sont des écoles publiques réputées depuis 1888 pour leurs formations dans des secteurs d'activités dynamiques et créateurs d'emploi :

l'agroalimentaire, la fromagerie...

Plus d'infos <http://www.enil.fr>



Dernières études de Gilles Sené sur l'érosion des sols

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/>

Les
nouvelles
Bio de
Franche-
Comté

[7]



Assemblées Générales des GAB à noter :

- Dans le Doubs/Territoire de Belfort : 1/2/18 - plus d'infos : groupagrificio2590@gmail.com
- Dans le Jura : 1/3/18 – plus d'infos : gabdujura@orange.fr
- En Haute-Saône : 15/3/18 – plus d'infos : Mickael.GREVILLOT@haute-saone.chambagri.fr

Technique

Viticulture

- 15 et 16/02 : initiation à la biodynamie
- Du 26/02 au 2/03 : construction d'un épandeur à compost avec l'atelier paysan
- 27/02 : formation sur les engrais verts et équipement du travail du sol avec Eric Maille
- 5/04 (date non définitive) : formation curetage

Elevage

- 30/01 : Formation « Découvrir l'élevage de lapin Bio pour créer un atelier » à Tucquegnieux (54)
- 05/02 : Formation « Gagner en autonomie dans la gestion sanitaire de son élevage de volailles » à Poligny
- 8 et 9/02 : Maitriser la qualité du lait par la technique de traite et les soins alternatifs, Clairvaux-les-Lacs
- 12 et 13/02 : Formation « Transformation en porc bio » à Chargey-lès-Gray

Productions végétales

- 31/1 : commission Grandes Cultures Interbio
- 26/02 : Formation Développer sa stratégie commerciale - Travailler sur la présentation de son étal de vente directe à Besançon avec Charles Souillot
- 27/02 : Légumes à forte valeur ajoutée : raisin de table et légumes bottes à Besançon
- 28/02 : Stockage hivernal des légumes et logistique de la ferme maraîchère à Besançon
- 06/03 : Formation « Taille des fruitiers » à Vandoncourt (25)
- 15/03 : Visites de parcelles agroforestières en système polyculture-élevage dans les Vosges
- 26 ou 27/03 : Tour de plaine Colza DEPHY (39 et 70)

Grand public

- 23/03 : Réunion et conférence en soirée « **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)
- 25/03 à Gevingey : Salon des vignerons bio du Jura, **Le Nez dans le Vert**
Plus d'infos <http://lenezdanslevert.com/>
- La fête bio du printemps devient la fête bio et solidaire. Elle aura lieu les 19 et 20 mai (WE de pentecôte) place Granvelle à Besançon
Elle sera cette année co-organisée par Interbio et Recidev (association pilote de la campagne Alimenterre) avec un accent mis sur la sensibilisation, les animations, et la proposition de repas du monde bio.



La citation du mois

« On ne fait jamais attention à ce qui a été fait ; on ne voit que ce qui reste à faire. »

Marie Curie

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



Les nouvelles Bio de Franche-Comté

(8)

