

# le MAG' de la CONVERSION

Toutes les infos pour convertir sa ferme à l'agriculture biologique

Août. 2016 / N°3

DOSSIER SPÉCIAL P. 4

## LA CONVERSION EN ARBORICULTURE ET VITICULTURE

ACTUALITÉS P. 2



PAROLES D'AGRICULTEUR P. 16



AGENDA P. 19



Ce magazine est téléchargeable en ligne sur : [www.biomidipyrenees.org](http://www.biomidipyrenees.org)



Le Magazine de la conversion  
Le réseau des producteurs bio de Midi-Pyrénées  
n°3 / Août 2016

Directeur de publication : Frédéric Cluzon  
Rédaction des articles et mise en page :  
Les animateurs du réseau FRAB Midi-Pyrénées

Ce magazine vous est proposé gratuitement grâce au soutien de :



## Nouvelles mesures de biosécurité en volailles : non prise en compte de la majorité des élevages conduits en bio

Les nouvelles mesures entrées en vigueur au 1er juillet obligent les éleveurs à se former et à mettre en place un plan de maîtrise des risques sanitaires sur leur exploitation. Cela s'accompagne généralement d'investissements importants. Des fiches techniques et un guide sont consultables sur le site de l'ITAVI.

Force est de constater que ces fiches ne prennent pas en compte la spécificité des élevages fermiers de petite taille, de plein air, tels qu'ils sont conduits en agriculture biologique. Les systèmes en vente directe sont caractérisés par des conduites complexes avec plusieurs lots, bandes, et espèces : ils reposent sur de petites unités mobiles qui ne sont pas référencées dans le guide. La FNAB a mis en place un groupe de travail pour centraliser les éléments inapplicables pour les systèmes bio et a sollicité un rendez-vous avec le ministère pour leur prise en compte dans l'application de l'arrêté.



## Exposition des professionnels aux pesticides en agriculture : nouveau report de la présentation du rapport de l'ANSES

En 2011, l'ANSES – Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail – s'était autosaisie afin d'identifier, évaluer et caractériser les expositions des travailleurs agricoles aux pesticides, ceci en vue de proposer des actions permettant de les réduire. Le rapport et l'avis sont non seulement finalisés, mais ont été présentés aux ministères de tutelle en avril 2016. Et pourtant...**cela fait maintenant 9 mois que ce rapport aurait dû être présenté aux différentes parties prenantes, mais que sa diffusion fait l'objet de reports successifs** (octobre, puis janvier, puis le 1er juin, puis le 22 juin, et enfin à une date indéterminée).

Alerte Medecins Pesticides, Générations Futures, Phyto-Victimes et WECF ont sorti un communiqué de presse le 21 juin dénonçant l'opacité autour des résultats de ce rapport :  
[.....]

- Soit ce rapport contient des données très sensibles que les pouvoirs publics ne veulent pas mettre entre les mains des parties prenantes (ONG environnementales, associations de victimes ou de médecins)
- Soit ce rapport n'est pas suffisamment solide, et a été rédigé sans tenir compte des points de vue variés, et n'est alors pas digne d'être diffusé en l'état ... Cette dernière hypothèse étant plus qu'improbable, nous commençons à nous interroger sérieusement sur la première ! [...]

Ce rapport a nécessité de très nombreux experts qualifiés et quatre années de travail intenses.

Le monde a eu accès au contenu du rapport et en livre une courte analyse sur [www.lemonde.fr/planete/article/2016/03/19/et-si-les-pesticides-coutaient-plus-qu'ils-ne-rapportent\\_4886135\\_3244.html](http://www.lemonde.fr/planete/article/2016/03/19/et-si-les-pesticides-coutaient-plus-qu'ils-ne-rapportent_4886135_3244.html)

## Partenariat FNAB-Bioland : quelle bio en Europe au-delà du marché de niche ?



Le 18 mai, une délégation des producteurs bio allemands de l'organisation Bioland sont venus pour la conférence commune sur la vision des 2 organisations paysannes bio pour une filière bio européenne durable, au-delà du marché de niche. Vous pouvez voir une vidéo sur la chaîne youtube de la FNAB.



## Convention entre la FNAB et la Caisse des Dépôts « Mairie-conseils »

Signée le 2 juin au Salon des Maires dans le cadre du programme Eau & Bio de la FNAB et des sites pilotes, avec le directeur du département « Réseau et territoires » de la Caisse des Dépôts, Marc ABADIE, qui a rappelé l'intérêt de la CDC pour l'agriculture biologique :

«Elle tient sa vocation et sa légitimité à investir les questions agricoles et alimentaires à plus d'un titre

1. Partenaire des acteurs locaux au service de l'intérêt général, la CDC a fait de la transition écologique et énergétique en faveur des territoires, un axe prioritaire de sa stratégie.

2. C'est l'avenir et la vitalité de nos territoires et de la ruralité qui se joue en partie sur les questions agricoles et alimentaires.

3. La CDC est depuis toujours un partenaire privilégié des collectivités territoriales. Or, les solutions à encourager en faveur du bio relèvent d'approches éminemment

« territoriales » qui nécessitent des actions coordonnées à l'échelle locale : la planification et l'intervention sur le foncier, l'aide à l'organisation de plateformes d'approvisionnement local, la commande publique pour l'approvisionnement de la restauration collective (scolaire, EPHAD, etc.)...»

## Bien-être animal et abattage

Cette question en élevage est de plus en plus pregnante (vidéos scandales dans les abattoirs, labels bien être animal...). Il y a une demande de la part des consommateurs et de la société civile de manger une viande issue d'animaux aux conditions d'élevage et d'abattage acceptables. Le ministère a lancé récemment un plan d'action bien-être animal. La commission viande de la FNAB a entrepris plusieurs actions sur ce sujet.

Elle a demandé à être auditionnée par la commission d'enquête parlementaire : nous insisterons sur l'importance de la présence du représentant protection animale en permanence sur la chaîne. Une vigilance particulière doit être apportée sur l'application de la réglementation existante et des points de contrôle supplémentaires seront à introduire. Nous souhaitons que des contrôles inopinés soient systématiquement réalisés et que les éleveurs puissent avoir le droit de visiter l'abattoir et d'accompagner leurs animaux.

## Un nouveau directeur pour l'Agence BIO

Florent GUHL, jusque-là responsable du développement rural à la Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (DGPE) au ministère de l'Agriculture a été choisi parmi 70 candidats. Il remplace depuis le 1er juillet Elisabeth MERCIER qui a été nommée inspectrice générale au ministère de l'Agriculture.

L'Agence bio est un groupement d'intérêt public dont la mission est d'œuvrer au développement et à la promotion de l'agriculture biologique

française : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)



• FRAB MP •  
Les Agriculteurs BIO  
de Midi-Pyrénées

Le Magazine de la conversion

**Le réseau des producteurs bio de Midi-Pyrénées**  
n°3 / Août 2016

Directeur de publication : Frédéric Cluzon

Rédaction des articles et mise en page :

Les animateurs du réseau FRAB Midi-Pyrénées

# DOSSIER SPÉCIAL LA CONVERSION EN ARBORICULTURE ET VITICULTURE

Arbres fruitiers, raisins de table et vignes sont des cultures pérennes, d'où une exigence d'à minima 3 ans de pratiques bio avant la 1ère récolte certifiée AB. Contrairement à d'autres cultures, la conversion d'un verger existant en conventionnel est rare, la mise en place d'un verger bio se fait plutôt progressivement par arrachage du vieux verger, par sur greffage ou par agrandissement sur de nouvelles parcelles, pour pouvoir planter de nouvelles variétés, et une densité (à l'hectare) plus adaptées au bio. Par exemple en verger de pommes, ou de prunes où les variétés conventionnelles classiques sont en général trop peu résistantes aux maladies pour l'agriculture biologique. Un verger, comme un vignoble, en bio, est un agrosystème pour lequel il faut rechercher le meilleur équilibre, en jouant sur plusieurs facteurs. Les possibilités d'intervention en AB sont limitées pour traiter les maladies ou attaques de ravageurs possibles.

Cela demande de raisonner de manière beaucoup plus préventive, en se basant sur les principes de la prophylaxie. Quant à la fertilisation, elle passe en priorité par l'attention portée au SOL pour qu'il mette directement à disposition les éléments nutritifs nécessaires. Grâce à la maîtrise et la bonne utilisation de l'enherbement inter-rang, grâce aux techniques de travail du sol permettant un développement profond des racines et enfin grâce à l'apport parcimonieux d'amendements organiques.

## Gestion de la fertilisation = Gestion du sol

Pour fertiliser, bien sûr, il y a les intrants organiques que l'on peut acheter, amendements ou engrais (exemples : fumier, compost fermier, farines de plumes, guano, tourteau de ricin...) mais le coût de ces intrants extérieurs est assez élevé. Les apports sont alors à raisonner en tenant compte des potentialités du sol. **Une analyse de sol peut être un bon pré requis.**

Mais l'action principale reste de se préoccuper de préserver et développer la vie et la fertilité naturelle de son sol, par une approche agronomique.

Cela passe par les choix de l'entretien des rangs et des inter rang : **enherbement** permanent, enherbement d'un rang sur deux (avec roulement tous les 2 à 3 ans), **pratique de couverts**, mise en place d'engrais verts, limite des tontes à l'indispensable ...etc.

Par exemple, en viticulture, on peut implanter un couvert végétal pendant la période de repos de la vigne pour augmenter la fertilité du sol. Ce couvert est retourné au printemps.

Il s'agit donc d'un enherbement temporaire, qui sert d'engrais vert au sol.

Le choix du couvert ou de l'engrais vert dépendra des **caractéristiques du sol et des objectifs recherchés** :

**Les légumineuses** pour améliorer la disponibilité de l'azote. 20 à 30 % de l'azote fixé par l'engrais vert est libéré au cours de l'année qui suit l'incorporation au sol, la partie restante étant libérée progressivement au cours des années suivantes.

**Les graminées** pour disposer d'une importante masse végétale et ainsi accentuer l'activité biologique du sol.

**Les crucifères** pour améliorer la disponibilité des éléments fertilisants tels que le potassium et le phosphore.

Le second critère pour le choix des espèces à semer est la concurrence en eau. La difficulté majeure de l'entretien du sol en viticulture comme en arboriculture biologique est alors **la maîtrise de l'herbe sous le rang**. Selon les objectifs recherchés, les techniques consistent à limiter le développement de l'herbe (enherbement temporaire), éviter qu'elle ne pousse (mulch), la détruire mécaniquement : **le choix du matériel** influence lui aussi fortement l'activité du sol.

# GESTION DES ADVENTICES SOUS LE RANG LORS DE LA CONVERSION

Christophe Gaviglio – IFV

L'arrêt du désherbage chimique sous le rang dans une phase de transition, de conversion vers l'Agriculture Biologique est une réelle difficulté technique qu'il est important de bien anticiper. Cette difficulté provient :

Du changement technique en lui-même : utiliser et régler des outils interceps n'est pas aussi simple et rapide que le remplissage de la rampe de désherbage. Il faut notamment apprendre l'inter-dépendance des réglages les uns sur les autres, par exemple la profondeur de travail et le centrage, la réactivité de l'outil qui en découle, la difficulté à régler l'approche de la souche sans risque en prenant en compte la résistance rencontrée dans le sol, et la vitesse de chantier. Travailler le sol sous le rang implique également de savoir gérer le déplacement de terre induit, notamment s'il y a une bande enherbée.

De la mise en place de nouvelles stratégies d'entretien du sol : Quel outil ? Quand ? Comment ?

Le choix des outils est important pour faire face aux différentes conditions rencontrées avec une meilleure efficacité, mais ce qui compte avant tout, c'est la capacité à réorganiser son temps de travail pour être disponible et réactif pour intervenir. La logique de raisonnement en désherbage mécanique sous le rang consiste à ne jamais se laisser déborder par la croissance des adventices, et d'être en permanence dans l'anticipation des futures interventions. L'enjeu est de créer une bande de terre meuble facile à entretenir par la suite, sans laisser le temps aux mauvaises herbes d'occuper le terrain. Cela facilite les réglages des outils, évite les bourrages dus à des herbes hautes, et permet d'avoir un débit de chantier correct. Ce raisonnement doit composer avec les contraintes climatiques du millésime. Ainsi, on considère qu'un ensemble tracteur-outil-chauffeur permet de gérer correctement une moyenne de

12 à 15 ha par an, plus dans des conditions favorables, moins si la fréquence des précipitations entretient une croissance active des adventices.

De la réaction de la flore adventice lors du changement : importance de gérer les vivaces et de ne pas sous-estimer le potentiel de germination.

Après des années de désherbage chimique, si des anti-germinatifs ont été employés, le retour au désherbage mécanique peut paraître simple dans la mesure où le verdissement des zones travaillées sera relativement lent au départ. Ce phénomène disparaît assez vite et la flore adventice reprend le dessus.

La présence de vivaces dans la flore doit être gérée spécifiquement pour éviter leur dissémination, via les outils rotatifs par exemple. Une lame interceps passée sous le rhizome ou l'utilisation d'une décavillonneuse à la bonne profondeur, permet d'extraire celui-ci sans le découper en petits morceaux et faire du repiquage.

De l'impact agronomique potentiel induit par la perturbation du sol et du réseau racinaire apportée par le travail dans la zone sous le rang.

La vigne a un système racinaire qui s'établit superficiellement s'il en a la possibilité. C'est le cas sous le cavaillon lorsque le sol est nu. Le désherbage mécanique représente une perturbation importante dans cette zone, susceptible de couper des racines et radicelles superficielles et donc de priver le pied de vigne d'une partie de ses capacités d'alimentation hydrique et azotée. Par ailleurs, le désherbage mécanique est souvent imparfait, à la fois dans le temps (pas de persistance d'action) et dans l'espace (certaines zones peuvent être moins bien désherbées). Dans les phases de transition, il n'est donc pas rare de constater des baisses de rendement et de vigueur avant que la vigne ne puisse redistribuer son réseau racinaire pour s'adapter à cette perturbation.



# Gestion des maladies et ravageurs = Prophylaxie

## La prophylaxie c'est l'hygiène du verger !

La difficulté en agriculture biologique sur les fruits vient notamment des difficultés à trouver des traitements efficaces en curatifs sur de nombreux parasites ou maladies, d'où **l'importance prépondérante du préventif**, pour que ces attaques soient maîtrisées.

**La première mesure de prophylaxie** reste d'être un **observateur précis et régulier de ses cultures**, en l'associant à l'attention portée à la météo. Cela demande d'acquérir de **bonnes connaissances sur l'aspect et les cycles biologiques** des champignons pathogènes, des ravageurs et auxiliaires..., et de la technicité ! Par exemple pour bien utiliser les systèmes de comptage réguliers des ravageurs (plaques colorées gluantes, pièges à phéromone, battage des branches) ou des apparitions de maladies.

Les fenêtres de temps pour faire la bonne action sont alors, en général, souvent précises et restreintes.

Ces cultures sont donc délicates à mener en agriculture biologique, d'autant que les pertes peuvent être très fortes avec un ravageur ou une maladie mal maîtrisés. Ces risques justifient d'ailleurs les montants d'aides à la conversion et au maintien en arboriculture et raisin de table (Conversion : 900€/ha pendant 5 ans ; Maintien : 600€/ha pendant 5 ans), et dans une moindre mesure, en viticulture (Conversion : 350€/ha pendant 5 ans ; Maintien : 150€/ha pendant 5 ans).

De nombreuses recherches, expérimentations, essais, sont réalisées par les réseaux accompagnateurs et/ou de développement, sur différents produits, modalités de traitements..., selon les maladies et ravageurs et sur les différentes espèces ; par exemple les travaux du CEFEL, CTIFL et CEHM, du FIBL, du GRAB, de l'IFV, des Gab et des Chambres...etc.

De plus, des bilans d'observation par zones et par saisons servent d'outils d'aide à la décision pour les agriculteurs. Par exemple, l'IFV met régulièrement à jour une **carte de modélisation des risques maladies par région viticole** (www.vignevin.com : outils en ligne - risques maladies) ; l'INRA a développé des **outils interactifs pour la reconnaissance des maladies dans le vignoble et des ravageurs européens**

([www7.inra.fr/hyppz/](http://www7.inra.fr/hyppz/)) ; les chambres d'agriculture, avec les GAB, éditent **les bulletins santé du végétal**, qui sortent en saison, en fonction des évolutions biologiques ([www.bsv.mp.chambagri.fr](http://www.bsv.mp.chambagri.fr))...

Tous les liens vers les outils de reconnaissance des bio agresseurs sur : <http://agriculture.gouv.fr/les-outils-de-reconnaissance-des-bio-agresseurs>

**Un deuxième point** est le **choix des variétés**. Il est primordial. Elles doivent être **rustiques et résistantes** (exemples : goldrush, reinette grise du Canada, Melrose et Florina en pomme, Reine-claude vraie en prune...). Il est nécessaire **d'adapter des porte-greffe et des cépages au terroir en viticulture**.

Les travaux de sélection ont abouti à une collection de variétés dont la gamme est en train de s'élargir.

Le choix des variétés doit être réalisé en prenant en compte le type de débouché commercial.

Le GRAB (Groupe de Recherche en Agriculture Biologique) et l'INRA ont édité un « **guide des sensibilités variétales aux bio agresseurs** » en janvier 2016, supplément au numéro 698 de la revue « L'arboriculture fruitière » (voir site [www.grab.fr](http://www.grab.fr)).

**Un point d'attention** également concerne la **densité des cultures** : en arboriculture bio, elle est en général plus faible qu'en conventionnel pour permettre une bonne aération, éviter les déséquilibres de végétation, faciliter les interventions, et optimiser leur efficacité. La taille des arbres ou des ceps est à associer si nécessaire à des techniques d'ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage.

**Enfin**, il ne faut pas négliger la mise en place des **haies et des zones florales** (en évitant les espèces abritant des ravageurs et maladies du verger), et l'installation **d'abris favorables aux auxiliaires** (nichoirs...), pour ramener une biodiversité végétale qui permettra une biodiversité faunistique (prédateurs des ravageurs).

|                                  | Ecartement sur le rang | Ecartement entre rangs |
|----------------------------------|------------------------|------------------------|
| Pommier - poirier (en axe)       | 1,5 m à 3 m            | 4-5 m                  |
| Pêcher - abricotier (en gobelet) | 3,5-4 m                | 5-6 m                  |
| Cerisier - figuier (en gobelet)  | 4-5 m                  | 6 m                    |

Exemple de densités, qui dépendra du choix du couple porte greffe-variété : Source : produire une gamme diversifiée en fruits biologiques, Sud et bio, 2013

## En curatif

En Bio la **lutte directe** n'est efficace la plupart du temps que sur des **niveaux de pressions faibles** et il est primordial de cibler parfaitement le **stade sensible pour agir**.

Les produits autorisés sont présentés dans le **guide des intrants**, publié par l'INAO (Guide des produits de protection des cultures utilisables en France et en AB à télécharger sur [www.itab.fr](http://www.itab.fr))

### Petits rappels réglementaires

- Les opérateurs conservent des documents justificatifs attestant la nécessité de recourir à ces produits.
- À l'exception des distributeurs à phéromones, les pièges et distributeurs doivent empêcher la diffusion des substances dans l'environnement et le contact entre substances et cultures.  
Les pièges sont enlevés après utilisation et éliminés sans risque.

De nombreux produits phytosanitaires (Cuivre, Soufre, Bt,...) ont vu leurs doses **d'homologations et/ou leurs conditions d'utilisations changer en 2016**, généralement à la baisse et, dans de rares cas, à la hausse. Certaines spécialités commerciales ayant été retirées du marché, il est nécessaire de bien vérifier ses stocks et de consulter la base **ephy.anses.fr** pour connaître les doses d'homologation des produits pour 2016.

Zoom sur trois points de vigilance:

- Les **produits cupriques** : certains produits passent par exemple de 6 kg de Produit Commercial (P.C) possible par traitement à 1,5 kg (P.C) par traitement et peuvent être limités en nombre de traitements et/ou sur la dose de cuivre métal. Cela ne change pas la limite autorisée des 6kg/ha/an sur 5 années glissantes, toujours valable en bio, mais il faut être attentif dans l'utilisation de ces produits.

- Le **soufre** : certains produits ont vu leur dose de PC par traitement passer de 12,5 kg à 4 kg par traitement (P.C) ce qui équivaut, par exemple, à 3 kg de soufre pur par traitement avec un produit à 80%, paraissant insuffisant dans de nombreux cas. D'autres produits ont été limités en nombre de traitements.

- Les **produits contenant Bacillus Thuriengensis (Bt)** : certains produits ont vu leur dose d'homologation augmenter, d'autres sont retirés ou limités.

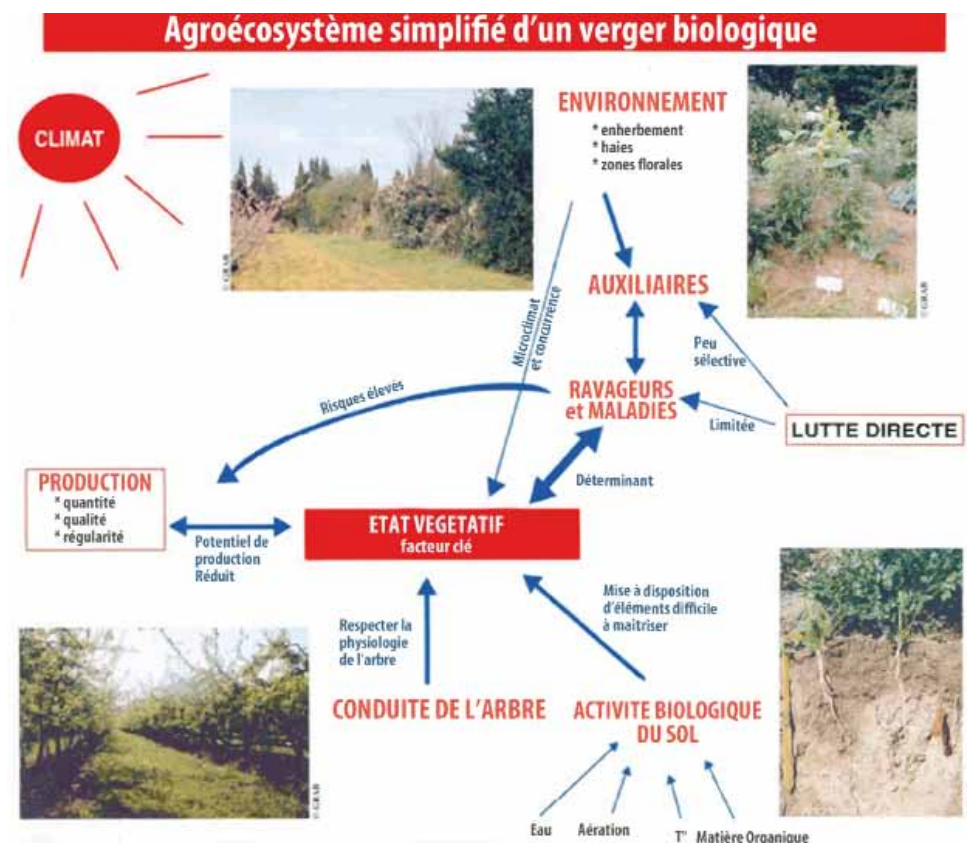
## Les PNPP (Préparations Naturelles Non Préoccupantes) dans la réglementation aujourd'hui

Les substances de base sont clairement définies comme des aides à la protection des cultures et non comme des produits phytopharmaceutiques. Elles semblent être une réponse possible aux exigences de l'agriculture biologique. Elles s'utilisent en bouillies, tisanes, et autres décoctions.

La substance doit d'abord répondre aux exigences de la législation générale (preuve d'innocuité) et avoir une approbation de sa matière active par le règlement Européen (liste unique de substance de base). La matière active doit être ensuite listée dans l'annexe II du règlement bio (simplifié pour les substances d'origine végétale ou animale à destination alimentaire). Elles ne sont pas soumises à autorisation de mise sur le marché, ni brevetables : pas besoin, donc, d'une autorisation nationale pour les fabriquer, ou les utiliser.

Actuellement 11 substances de base sont d'ores et déjà approuvées (d'autres dossiers sont en cours) : saccharose, chitosan, prêle, bicarbonate de sodium, fructose, saule, vinaigre, lecithine, hydroxyde de calcium, petit lait, phosphate de di ammonium.

Par ailleurs, en application de la loi d'avenir agricole, le ministère a publié le 30 avril 2016 un arrêté et un décret, qui autorisent la fabrication, la commercialisation et l'usage d'une centaine de substances naturelles à usage de biostimulant, dont le « purin d'ortie ». Pour ces biostimulants, il suffit de répondre aux exigences de la réglementation générale, et rien ne s'oppose à l'application de la liste des biostimulants en production biologique.



Source : Les principes de base de la conduite d'un verger en agriculture biologique ; GRAB et ITAB, juin 1999

## FOCUS SUR... La flavescence dorée en viticulture

**La Flavescence Dorée (FD)**, est un phytoplasme endémique à l'Europe, présent dans les clématites et les aulnes. Elle ne s'est transmise à la vigne qu'avec l'arrivée dans les années 60 de la **cicadelle vectrice** en provenance d'Amérique du nord.

La cicadelle ne s'est développée que dans les zones tempérées en Europe car au sud les hivers sont trop chauds et au nord les été trop courts. De fait, la maladie n'est présente que dans la moitié sud de la France, mais est **en progression**. Aujourd'hui seuls les vignobles alsaciens sont indemnes.

Elle effectue la totalité de son cycle de développement sur la vigne. Elle passe l'hiver sous forme d'œufs, présents sous l'écorce du bois de 2 ans ou plus (jamais sur le bois de l'année). Leur éclosion a lieu dès fin avril – début mai et dure de 1,5 à 3 mois selon les froids hivernaux et les températures printanières. Les adultes sont généralement présents jusqu'au mois de septembre voire octobre.



Pour être contaminante une cicadelle doit piquer un cep infecté, puis le phytoplasme doit se développer dans son corps, avant d'être « relâché » lors d'une autre pique. Photos : Chuche et Thierry 2014

Les symptômes sont assez proches de ceux du bois noir, il est donc difficile de faire la différence : un enroulement et un jaunissement (pour les cépages blancs) ou rougissement (pour les cépages rouges) des feuilles, une dessiccation des grains et un non aoûtement ou un report d'aoûtement provoquant un port tombant des rameaux. L'observation la plus adaptée pour bien déterminer la maladie se fait à la mi-août (selon les années)

### Les moyens de lutte en agriculture biologique

Il n'existe pas de traitement direct contre la maladie. **Seules l'application stricte des méthodes de prévention, associée à la gestion des populations de cicadelle et une participation aux campagnes de prospection permettront de limiter la FD.**

#### • Les méthodes de prévention :

- Arracher les souches contaminées
- Nettoyer les engins entre les îlots parcellaires
- Planter des ceps indemnes

La seule méthode qui garantit des plants indemnes de phytoplasmes est le Traitement à l'Eau Chaude (TEC). Il s'agit de tremper les plants dans un bain d'eau à 50°C pendant 45

minutes. Cette technique nécessitant une rigueur extrême, seuls des centres agréés peuvent le réaliser.

- **Réguler les populations de cicadelle de la FD**

- Retirer les bois de taille et les brûler
- Epamprage (ébourgeonnage des troncs)
- Limiter les piquets de palissage en bois
- Traitement au pyrèthre



Il s'agit du socle de la lutte contre la cicadelle. En viticulture biologique, le pyrèthre naturel est la seule substance active autorisée au cahier des charges européen de l'AB, et bénéficiant d'une Autorisation de Mise sur le Marché pour cet usage. Deux spécialités sont actuellement commercialisées en France : Pyrèvert® et Greenpy. Ce produit d'origine naturelle (extraits de chrysanthèmes) a un effet principalement larvicide.

Le positionnement de ce produit se fait donc pendant la période larvaire de la cicadelle, c'est-à-dire du mois de mai à fin juin voire plus tard selon les conditions climatiques du millésime.

**La qualité d'application est primordiale dans la réussite des traitements.** Le produit doit être utilisé seul et non en association avec une bouillie par exemple. Il doit être appliqué en face par face.

La relative stabilité du produit (oxydation) oblige à ne pas conserver un bidon entamé d'une année sur l'autre.

**Pour les dates et les nombres de traitements, il faut se référer à l'arrêté préfectoral départemental de l'année.**

Cette année, le traitement a été obligatoire sur la plupart de la région Midi-Pyrénées, à raison de deux traitements, un fin juin/début juillet et l'autre mi-juillet.

- **Participer activement aux campagnes de prospection**

Les campagnes de prospection doivent impérativement être organisées à l'échelle d'un territoire, souvent à l'échelle communale, pour avoir une réelle dimension collective. En Périmètre de Lutte Obligatoire, elles sont organisées sous le contrôle de l'Organisme à Vocation Sanitaire, et mises en œuvre « sur le terrain » par les Groupement de Défense contre les Organismes Nuisibles. La prospection doit également être assurée par chaque exploitant sur ses propres parcelles.

Les protocoles de prospection (période d'observation, nombre de parcelles à parcourir, modalités d'observations...) sont définis départementalement ou régionalement. On procède ensuite à une analyse génétique sur la base d'échantillons de

Le réseau FNAB associé à France Vin Bio, avait adressé un courrier à la Direction Générale de l'Alimentation, pour faire valoir des adaptations de la lutte en fonction des analyses territoriales de risque, de manière à réduire les applications de Pyrèvert résumé :

La profession viticole Bio s'interroge sur les interprétations d'Autorisation de Mise sur le Marché qui imposent 3 traitements obligatoires au Pyrevert, alors qu'il existe aujourd'hui des protocoles alternatifs pratiqués par de nombreux groupements de défense, les GDON, ayant prouvé leur efficacité, et validés par arrêtés préfectoraux (Aquitaine). Les scénarios d'aménagement de lutte permettent des applications réduites, grâce à la gestion commune de la prospection. Ces approches collectives mobilisent fortement les producteurs, les responsabilisent, et leur permettent de réduire les traitements.

L'imposition administrative de 3 traitements de Pyrevert sans réelle logique technique nous semble contre productive :

- Cela va à l'encontre de ces démarches vertueuses et des efforts des producteurs

- L'augmentation du nombre de traitement rend plus difficile la réunion des bonnes conditions d'application

- Les viticulteurs bio ont un objectif global de réduire le recours aux intrants. Leur imposer 3 traitements entraîne des résistances légitimes, à fortiori dans un contexte de forte pression sociale et médiatique

- Le prix élevé de 3 traitements au Pyrevert menace l'équilibre financier de certaines exploitations

Bref cela a des conséquences facheuses en terme économique, environnemental, et d'image véhiculée par la profession.

**A Noter**

La présentation du rapport sur le travail effectué depuis 3 ans environ sur ce sujet qui se tiendra à Toulouse le 16 et 17 novembre 2016, voici le lien pour le programme et l'inscription : <http://www.innovine.eu>



## FOCUS SUR... La drosophile Suzukii

La *drosophile suzukii* est une mouche, venue d'Asie, qui, en plus de s'attaquer à des fruits sains, peut favoriser le développement d'autres maladies et ravageurs (*Drosophila melanogaster*, la pourriture grise, le *Rhizopus*).

**Elle peut ainsi affecter de manière directe ou indirecte les rendements et la qualité de la récolte.**

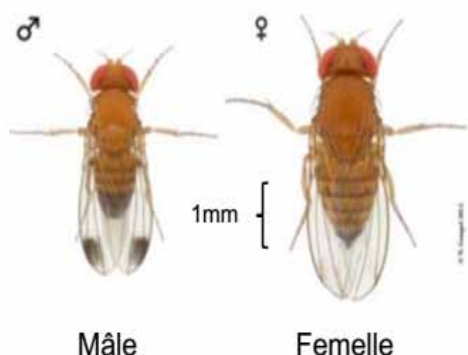
Les femelles pondent dans les fraises, les framboises, les cerises, les mûres, les myrtilles, le cassis, les groseilles, les raisins, les figues, les abricots, les pêches...etc.

La *Drosophila suzukii* se développe surtout du printemps à l'automne. Dans le sud de la France, elle résiste aux

températures basses de l'hiver, essentiellement sous forme d'adultes, lesquels se protègent du froid dans le sol. Elle peut vivre dans des zones cultivées ou sur des espèces sauvages et peut se

développer à une altitude supérieure à 1500 m. Les femelles peuvent pondre jusqu'à 380 œufs entre 7 et 16 jours. Après 3 générations, cela fait +/- 27 millions d'adultes! Les pertes de récoltes peuvent varier de 5% à 100% selon la culture et la saison !

Les larves se développent en se nourrissant de la pulpe, ce qui entraîne **son affaissement, des dépressions sous l'épiderme, des fruits qui coulent.**



### Prophylaxie et mesures d'hygiène

Les fruits à pleine maturité étant plus exposés aux pontes de la *drosophile suzukii*, il est important de **faire les récoltes au moment optimal** pour limiter l'impact sur les lots. Les arbres non récoltés ou récoltés trop tard sont également des foyers de multiplication et mettent en danger les cultures plus tardives.

De plus, la liquéfaction de fruits qui paraissaient sains à la récolte pouvant survenir a posteriori, la **conservation d'échantillons** permet de surveiller leur évolution.

En cas d'attaque, **tous les fruits touchés sont source de réinfection**. Ils doivent donc être évacués de la parcelle et détruits. Pour les détruire, vous pouvez utiliser votre fosse à lisier, un tonneau de fermentation, une installation de biogaz mais vous ne devez pas composter. La méthode la plus sûre reste la **solarisation**: les fruits sont mis au soleil pendant 10 à 15 jours dans un sac en plastique hermétique et transparent.

Comme la *drosophile suzukii* apprécie les environnements frais et humides, toutes les mesures qui contribuent à **un climat sec ont un effet préventif**:

- Nettoyer régulièrement les vieilles feuilles sur fraisier;
  - Limiter le nombre de cannes par mètre linéaire sur framboisier;
  - Favoriser la circulation de l'air pour réduire l'hygrométrie dans la parcelle;
  - Adapter la taille des arbres pour limiter l'humidité et favoriser une bonne aération ainsi qu'un ressuyage rapide.
- Il faut également **favoriser les auxiliaires** (implantation de haies...), qui sont des alliés précieux dans la lutte contre la *drosophile* et d'autres ravageurs. Enfin, **les filets anti-insectes** (mailles inférieures à 1,3 mm) ont aussi montré leur efficacité.





## Mise en place des mesures de piégeage

### Le piégeage indicatif

Les arbres situés en bordure et proches d'habitats naturels (haies, forêts, etc.) peuvent être surveillés à l'aide de plusieurs pièges Riga ou modèles comparables et contrôlés hebdomadairement pour la présence de l'insecte. En cas de capture, il faut s'attendre à des dégâts sur les fruits: aux premiers dégâts, il faut assainir et basculer en piégeage massif.

### Le piégeage de masse

Le piégeage des adultes est possible dans des bouteilles en plastique rouge disposées tous les 2 m en bordure et tous les 5 à 6 m dans la parcelle, percées d'une vingtaine de trous de 4 mm de diamètre et contenant un attractif dans le fond.

L'attractif peut être varié:

- 1/3 eau, 1/3 vinaigre de cidre, 1/3 vin rouge + quelques gouttes de savon;
- 1 L d'eau + 1,5 g de levure de boulanger + 180 g de sucre en poudre + quelques gouttes de savon.

Il existe également des mélanges prêts à l'emploi dans le commerce.

Placer les pièges au niveau des fruits, dans un endroit ombragé. Vérifier chaque semaine qu'il y a 3-4 cm de liquide au fond de la bouteille et vider le contenu des pièges dès que le liquide est plein d'insectes (1 à 4 semaines).

Il faut également bien nettoyer les abords des parcelles et y disposer des pièges car d'autres plantes sont hôtes de ce ravageur. Des femelles peuvent ainsi être capturées durant tout l'hiver. Ces femelles fécondées piégées seront autant de drosophiles en moins à la reprise au printemps.

### Les traitements qu'on peut faire :

- Extrait d'ail : 2 à 3% sur les retours actuels, avec 6L/ha pulvérisés sur une base de 300 L/ha/semaine : attention à respecter la concentration de 2 à 3% quelques soit le litrage.

- Purin de fougère : à une dose de 10 à 15% selon le stade végétatif des cultures.

- Success 4, à base de Spinosad. Attention ce produit n'est pas du tout sélectif pour les auxiliaires et entraîne une mortalité conséquente sur les abeilles !

## Viticulteur ET... Vigneron bio !

**Un règlement « Vin biologique » qui encadre la vinification biologique existe depuis 2012** : nouveau chapitre (3 bis) intitulé « Règles spécifiques applicables à la vinification », au sein du règlement (CE) 889/2008, portant sur les modalités d'application du règlement du conseil relatif à la production biologique (CE) 834/2007.

100% des ingrédients du vin doivent être certifiés bio (raisins, sucres, alcool, MCR). La dose de sulfites autorisée est inférieure en AB.

**Seuls les intrants listés dans l'annexe VIII bis de ce règlement peuvent être utilisés en vinification biologique, dans les conditions spécifiées.** Il est impossible d'utiliser un intrant (y compris un gaz) non cité ou pour un usage autre que celui mentionné.

**Focus sur le cas des levures** : dans le cas des levures fraîches, la disponibilité en bio se détermine souche par souche (identifiée par son n° de souche). Trois souches sont actuellement disponibles en bio : Oenoferm bio (Erbslöh/La littorale), Lallferm Bio (Lallemand) et Zymaflore 011 OrganiQ (Laffort).

En revanche, dans l'attente de leur évaluation et de leur acceptation au niveau européen, les dérivés de levures « autolysats » et « levures inactivées » ne peuvent être utilisés en vinification bio. Ainsi, aujourd'hui, seules les « spécialités d'écorces de levures » (sur moût en fermentation ou sur vin) restent utilisables sans restriction d'usage à la dose maximale de 40 g/hl.

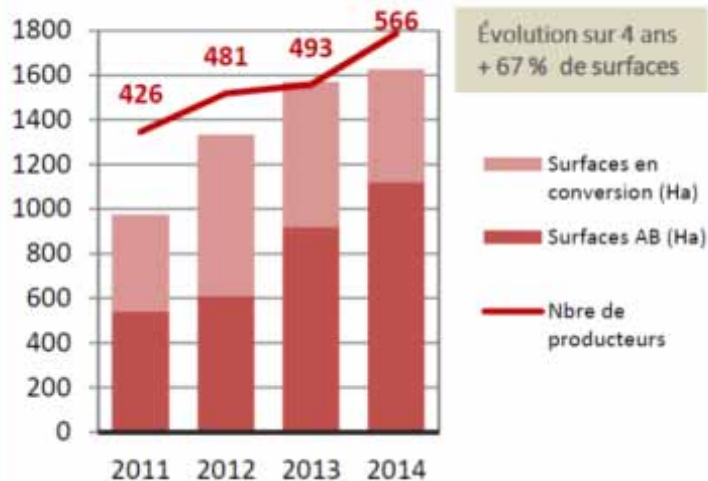
### Actualités réglementaires :

Les traitements thermiques, les résines échangeuses d'ion pour la production de MCR et l'osmose seront l'objet d'une réévaluation par la commission européenne dans 2 ans (2018).

Des avis positifs ont été émis sur l'utilisation de produits de collage (ETP, patatine, chitosane), autolysats et enzyme d'extraction. Les colles alternatives aux colles classiques d'origine animale sont d'ailleurs identifiées comme une piste de recherche intéressante pour 2017 par la commission technique viticulture, notamment dans le cadre d'élaboration de vins végétaliens ou « vigan ».

Un document à télécharger sur [sud-et-bio.com](http://sud-et-bio.com) (filiales/viticulture/vinification) : la plaquette « qu'est-ce qu'un vin bio », Sud Vin Bio pour Millesime Bio, janvier 2016

## Midi Pyrénées

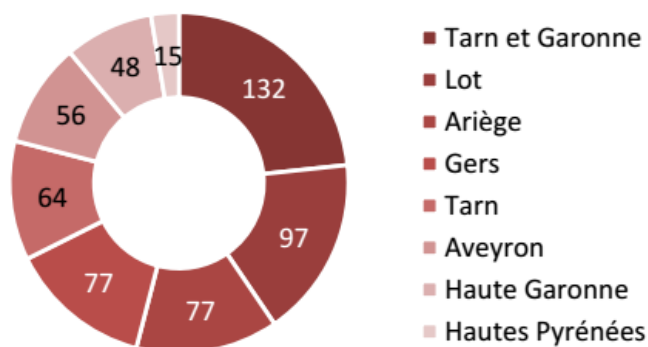


Fin 2014, **Midi-Pyrénées est la 5ème région de France en nombre de producteurs de fruits bio** : 566 producteurs, dont 175 pour qui cela est l'activité principale (7ème en termes de surfaces cultivées). Ils sont majoritaires en Tarn et Garonne.

**Les fruits bio représentent 10 % de la production régionale de fruits** (source : Agreste).

Les noix et le pommes sont les fruits les plus produits.

## Midi Pyrénées



**566 producteurs**

Observatoire des filières bio de Sud et Bio, 2014

L'an dernier, comme cette année, on a observé une **hausse importante des conversions** en fruits frais (+24 des surfaces en 2015) et en fruits à coque (+38 % des surfaces en 2015). Le Kiwi bio par exemple a vu sa production augmenter de 30 %.

Cela représentait déjà 720 producteurs fin 2015. Cette progression se poursuit cette année.

On sait d'ores et déjà qu'il faudra être attentif à la structuration de filière pour la pomme, **pour ne pas** que la production régionale qui augmente entraîne la baisse du prix aux producteurs d'ici 1 à 2 ans.



|                        | Nb. Exploitations |
|------------------------|-------------------|
| Amandes                | 10                |
| Châtaignes             | 48                |
| Noisettes              | 8                 |
| Noix                   | 102               |
| Autres fruits à coque  | 4                 |
| <b>Fruits à coque</b>  | <b>157</b>        |
| Abricots               | 25                |
| Cerises                | 41                |
| Nectarines et brugnons | 4                 |
| Pêches                 | 25                |
| Prunes                 | 59                |
| Olives                 | 12                |
| Autres fruits à noyau  | 22                |
| <b>Fruits à noyau</b>  | <b>124</b>        |
| Poires                 | 28                |
| Pommes de table        | 132               |
| Pommes à cidre et jus  | 27                |
| Autres fruits à pépins | 12                |
| <b>Fruits à pépins</b> | <b>172</b>        |
| Cassis                 | 13                |
| Figues                 | 17                |
| Fraises                | 39                |
| Framboises             | 36                |
| Kiwis                  | 29                |
| Myrtilles              | 7                 |
| Divers fruits rouges   | 35                |
| <b>Autres fruits</b>   | <b>208</b>        |
| <b>FRUITS</b>          | <b>566</b>        |

## A Noter

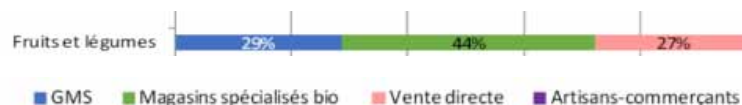
Pour info, la FNAB a mis en place un calendrier de mise en marché des pommes et des poires biologiques, un outil qui permet de bien « réguler » les ventes sur l'année. Une charte a été associée à ce calendrier  
(fnab.org-nos actions -filieres de commercialisation).



**Cependant, en France de manière générale, on est en manque du fruit bio, que cela soit en frais comme en fruits transformés, par rapport à la demande.**

Les analyses filière, qui sont faites de manière commune pour les fruits et légumes, montrent que les parts de marché des F&L bio sont de 6% en volume, et de 8% en valeur en 2015, mais surtout qu'elles progressent constamment. Il y a une augmentation régulière de la clientèle. (source bilan de consommation 2015 d'Interfel)

Donc les débouchés sont là et les prix sont maintenus à un bon niveau. La vente principale reste en magasins bio spécialisés (source Agence Bio, mai 2016).



Pour commercialiser les fruits, il est souvent nécessaire de s'équiper d'une chambre froide, indispensable pour la conservation des fruits à noyau dès lors que l'on en produit une assez grande quantité. Sinon, il faut les écouler très rapidement en gros ou demi-gros, par des coopératives, grossistes... ou avoir plusieurs marchés par semaine ou bien encore les transformer, ce qui prend beaucoup de temps. La chambre froide est aussi nécessaire en production de fruits à pépins, pour une conservation sur plusieurs mois et un échelonnement des ventes qui peut aller jusqu'en janvier.

**En arboriculture, on est de toute façon majoritairement sur de la filière semi-longue à longue : la demande est au demi gros, aux fruits pour de l'expédition, ou de la transformation.**

La filière est quasi inexistante en Midi Pyrénées. Il n'y pas de structure de transformation conséquente (il existe diverses petites structures artisanales), et « Aux Saveurs du Quercy » est quasiment le seul metteur en marché de fruits et légumes frais (situé en Tarn et Garonne).

A contrario, si l'on considère la nouvelle région Occitanie, les structures en Languedoc Roussillon sont nombreuses et variées ! Certaines vont commencer à venir chercher des fruits du côté de Midi-Pyrénées, car il y a une demande sur le M.I.N. de Perpignan (Alterbio France, Teraneo, Imago Bio-tutti verdi...).

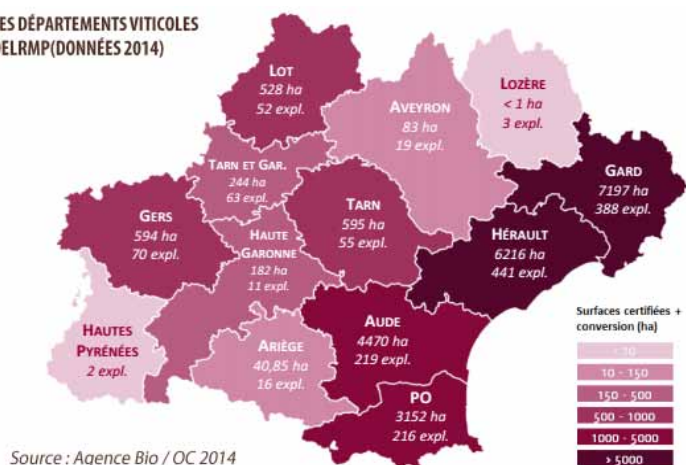
En France, après un quasi triplement entre 2007 et 2012, le vignoble cultivé en bio a marqué une pause en 2013, pour reprendre une croissance modérée depuis 2014. Au 1er janvier 2016, l'agence bio estimait à **5200 le nombre d'exploitations engagées. Cela représente 8.4 % du vignoble national.**

Au niveau de la nouvelle région Occitanie, on compte plus de 23 300 ha cultivés en bio ou en conversion : c'est **la 1ère région viticole bio de France représentant 30% des vignes bio françaises.** 90% des surfaces de raisins de cuves d'Occitanie sont en Languedoc Roussillon. C'est plus équilibré pour les raisins de table dont 46% des surfaces sont en Midi-Pyrénées.

Les vignobles des deux anciennes régions ont chacun leur propre histoire, dont résultent des profils d'exploitations assez différents. En Languedoc Roussillon, 73% des exploitations cultivent la vigne à titre d'activité principale, alors qu'en Midi Pyrénées, ce sont souvent des exploitations diversifiées avec plusieurs petits ateliers. En Midi Pyrénées, les 290 exploitations viticoles sont à 90% des caves particulières. En Languedoc Roussillon, ce chiffre est difficile à estimer car beaucoup de viticulteurs séparent les activités de production et celles de vinification et

commercialisation dans deux sociétés juridiques différentes.

LES DÉPARTEMENTS VITICOLES  
DEL RMP (DONNÉES 2014)



Source : Agence Bio / OC 2014

**Les vins bio s'inscrivent pleinement dans les démarches de dénominations officielles de la qualité. Midi-Pyrénées compte 10 IGP et 13 AOP/AOC.**

**Le vin bio se vend majoritairement en vente directe** (70% en MP), puis en magasins spécialisés, suivis des cavistes et de la vente en vrac via des négociants.

En Occitanie, 82 caves coopératives vinifient en bio, dont 76 en Languedoc Roussillon ! Elles représentent 40% des coopératives françaises ! Cependant la production totale de ces caves coopératives équivaut seulement à 30% du volume produit en région.

Certains opérateurs de négoce sont spécialisés dans le bio et vendent surtout en grande distribution et à l'export (France : Biovidis, Terroirs Vivants ; Allemagne : Peter Riegel, Vivo le

Vin...etc).

En Languedoc Roussillon, la part d'exportation dans les ventes de vin bio est importante, plus de la moitié ; c'est un cas particulier à la région.

**Le secteur conventionnel s'intéresse aussi de plus en plus aux vins bio et en fait un axe stratégique de son développement.**

## VOLUMES MIS EN MARCHÉ\*

**Près de 2,07 millions d'hectolitres de vin bio mis sur le marché au niveau national en 2014**

**Près de 728 200 hectolitres produits en LR en 2014**

**Près de 86 140 hectolitres produits en MP en 2014**

\* Estimation SudVinBio d'après données exposants Millesime bio 2015

Les achats tout confondu de vin bio ont triplé entre 2005 et 2014. Ils représentaient alors 12% de la valeur du marché des produits bio en France. Au niveau international, **le marché progresse de 5 à 10 % chaque année.**

Les cotations du marché vrac sont réparties dans une tendance d'augmentation et permettent un écart d'environ 40-45% entre bio et conventionnel, cela étant toutefois variable selon les AOP.

Il faut malgré tout veiller à l'équilibre des marchés viticoles biologiques. Une chute des prix conduirait à des difficultés au niveau de la production (déconversions, pertes de crédibilité...) et à l'inverse des prix trop à la hausse amèneraient à une désorganisation des relations contractuelles mises en place avec le négoce.

Quelques références utilisées pour ce dossier, et documents pour aller plus loin

Les principes de base de la conduite d'un verger en agriculture biologique ; GRAB et ITAB, juin 1999

Viticulture, guide de conversion en AB ; Chambre d'agriculture d'Aquitaine, juillet 2012

Les lettres filières FNAB (Viticulture et Arboriculture, à retrouver sur [www.fnab.org](http://www.fnab.org))

Les compte-rendu des commissions interprofessionnelles des filières fruits et légumes, et viticulture (juin et avril 2016)

Les fiches techniques et filière à télécharger sur [www.sud-et-bio.com](http://www.sud-et-bio.com), dans les rubriques fruits et légumes ou viticulture (ressources techniques ; idem filière viticulture)

Un guide des plantes bio indicatrices comme méthode d'autodiagnostic au vignoble et autres fiches techniques sur [gabb32.org-viticulture](http://gabb32.org-viticulture)

Recueil de pratiques observées en viticulture biologique : des pistes pour innover ? Projet CASDAR n°5322 VITINNO-BIO, 2016, 112p., Petit (IFV) coord.



**Dans le cadre du plan Ambition Bio 2017, des objectifs stratégiques ont été établis pour la viticulture biologique en LR et MP :**

#### OBJECTIFS DÉFINIS EN LANGUEDOC ROUSSILLON

- Accompagner techniquement des vignerons bio récemment convertis
- Réaliser des journées de démonstration sur les pratiques innovantes et alternatives (lutte bio, désherbage, ...)
- Réaliser des diagnostics énergétiques et renforcer l'innovation technique sur le travail du sol et l'enherbement
- Améliorer les techniques de vinification bio et réaliser un inventaire actualisé des intrants compatibles avec les différents cahiers des charges
- Conforter le Salon mondial du Vin Bio Millésime Bio par des actions « B to B », par une meilleure mise en avant des vins bio du LR dans le salon et par une amélioration des relations presse sur l'Europe
- Communiquer en faveur du Vin bio vers le grand public

#### OBJECTIFS DÉFINIS EN MIDI-PYRÉNÉES

- Améliorer la qualité des vins bio régionaux
  - *Accompagner techniquement les producteurs*
  - *Consolider les actions d'expérimentation pour lever les verrous techniques persistants*
- Développer la notoriété des vins bio du Sud Ouest
  - *Promouvoir les vins bio régionaux auprès des différents clients et des consommateurs : organisation de visites d'acheteurs (chai et exploitation), participation à des salons professionnels*
  - *Faire connaître et apprécier les vins bio aux consommateurs régionaux et nationaux*

# PAROLES D'AGRICULTEUR

Une ferme en conversion à Saint Paul d'Espis (82)

**Nicolas DUSSAC**

Productions : Arboriculture,  
Maraichage, Céréales  
EARL depuis 2009



**MIXTE BIO ET  
CONVENTIONNEL**

label AB en 2007

## MA FERME

### MARAICHAGE ET CEREALES

Mixte Bio et Conventiennnel: Melons, Céréales

Terres nues

**2 serres de 1000m<sup>2</sup>**  
de tomates et aubergines Bio

### ARBORICULTURE

Mixte Bio et Conventiennnel

Pommes, Pêches, Nectarines, Cerises



0.5 ha de Pommes Bio

30 tonnes/ha de rendement

**COMMERCIALISATION**  
Marché de détail à Royan  
en Charentes Maritimes

### ACHATS/FRAIS

Confusion sexuelle

Fumure

Irrigation

### SALAIRE

2 à 10 €/heure

« mais cela reste très variable  
et difficile à estimer »



# Mes motivations pour être en bio

Au tout départ, comme je commercialise sur un marché de détails, c'était pour élargir ma gamme de produits et m'ouvrir à une nouvelle clientèle ou une clientèle changeante, qui commençait à poser des questions sur les traitements, et désireuse de bio.

Je me mets à produire du bio petit à petit par contre, car cela resterait trop risqué de tout passer en bio d'un coup. Les pêches et nectarines par exemple, resteront encore un moment en conventionnel je pense. De plus, j'ai ma clientèle sur le marché, bien implantée, et une grosse part ne désire pas forcément de bio avec son prix plus élevé.

## Conduite du verger bio

J'ai pris des variétés résistantes à la tavelure : Goldrush, Pitchounette, Initial, Delflopion, Story. Dorénavant je ne fais qu'un cuivre en hiver (2-3 passages). Pour les pucerons, je pratique une bonne surveillance du verger et je règle par foyer au savon potassique : **plus ça va, moins je traite de foyer ! Je suis arrivé à une sorte d'équilibre.**

Pour le carpocapse, j'utilise la confusion sexuelle : au départ, c'était un échec pour moi car les 1ers diffuseurs ne traitaient pas la tordeuse, et j'ai eu jusqu'à 50% de casse ! J'ai failli abandonner la méthode, puis sont arrivés les nouveaux diffuseurs, qui sont efficaces pour les deux cette fois.

Cet exemple illustre un point en arboriculture bio :

## Les atouts du Bio

Etre en bio rajoute pour moi une dimension sociale entre agriculteurs : on sent qu'on sort de l'agro industrie, qu'on est plus dans le conseil que dans la vente, dans l'entraide entre agriculteurs plutôt que dans la compétition. Il y a plus de doutes et d'expériences concernant les solutions techniques, ce qui amène à plus d'humilité dans les échanges humains.

des fois on fait des choix qu'on abandonne trop vite alors qu'il suffit de persévérer...ou à l'inverse, on insiste sur une voie qui ne fonctionne pas !

**Il est très difficile de donner des recettes toutes faites, c'est vraiment à apprécier sur le terrain.**

Le rendement reste moindre qu'en conventionnel (30 T/ha versus 50 T/ha), mais c'est dû au fait que j'ai fait un verger bio piéton, les arbres sont plus petits. Je laisse le verger enherbé jusqu'au printemps, puis je nettoie juste autour des arbres.

**Outre la conduite du verger, la phase de récolte et de triage est également une partie importante du travail.**

## Soutien technique

**Ce qui est primordial, c'est de se réunir avec d'autres agriculteurs, cela peut faire gagner un temps fou et motive vraiment.** Au lieu de faire seul ses essais pendant plusieurs années, avec les échecs qui peuvent aller avec, chacun teste quelque chose chez lui, on fait des réunions et bilans annuels, on peut ainsi comparer et se conseiller.

Quand je me suis installé en 2004, il n'y avait pas vraiment de dynamique de groupes d'agriculteurs, c'était les balbutiements. Puis j'ai adhéré à BIO82, et plus récemment au GIE Agribio 82 : depuis quelques années, je dégage même parfois un peu de temps pour des formations. Les échanges entre participants sont enrichissants et importants en bio. Il n'y a pas, comme en conventionnel, un technicien qui vient chez vous, pour conseiller, car il a un produit à vendre.

## Les contraintes du Bio

Les risques sur les pertes de production. C'est bien pour cela que je reste en mixte, de manière à sécuriser l'aspect économique. Je ne dirais pas qu'au niveau global d'une exploitation il y a plus de temps de travail, car il y en a plus à l'hectare, mais en général, en bio, on fait de plus petites surfaces, on n'a pas besoin comme en conventionnel d'en faire toujours plus.

## Mes projets

Sur un plan technique : changer l'irrigation en passant à un système sous frondaison. Faire des essais de couverts dans le verger, avec légumineuses. A voir quand je réunirai les conditions de temps et d'argent.



# LES CHIFFRES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La bio en France en 2015 : 100 000 emplois, 5% des surfaces ! L'année 2015 est une année record pour la progression des surfaces en agriculture biologique. Le seuil des 5 % de la SAU nationale conduit en AB est désormais franchi avec 1 375 000 hectares.

**Le nombre de fermes bio augmente de 9 % par rapport à 2014, soit près de 30000 fermes bio en France.**

Les opérateurs de l'aval représentent désormais plus de 13000 entreprises (+8%).

| Production         | Part du bio (nombre d'animaux) |
|--------------------|--------------------------------|
| Vaches allaitantes | 3.5 %                          |
| Vaches laitières   | 3.6 %                          |
| Brebis viande      | 4.8 %                          |
| Brebis laitières   | 6.4 %                          |
| Chèvres            | 6 %                            |
| Truies             | 0.9 %                          |
| Poulets de chair   | 1.1 %                          |
| Pondeuses          | 8 %                            |
| Apiculture         | 13.8 %                         |

| Production           | Part du bio (surfaces) |
|----------------------|------------------------|
| Fruits               | 16.6%                  |
| PPAM                 | 16.3 %                 |
| Vigne                | 9.1 %                  |
| Surfaces fourragères | 7.2 %                  |
| Légumes frais        | 4.9 %                  |
| Grandes cultures     | 2.5 %                  |
| Toutes productions   | 5.11 %                 |

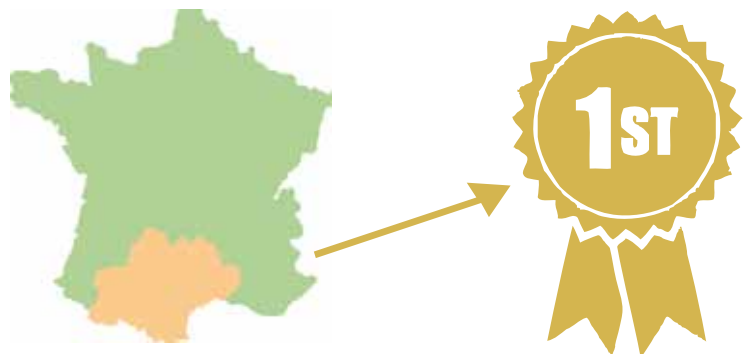
La palme de la SAU bio revient à PACA avec 18.7% des surfaces. En Midi-Pyrénées, les conversions sont historiquement nombreuses et sont portées principalement par le secteur céréalier.

**Dans le Gers et dans la Haute-Garonne, les surfaces en conversion dépassent les surfaces déjà certifiées, ce qui revient à un doublement des surfaces !**



## Occitanie en tête

La région Occitanie devient la première région bio de France en nombre de fermes (6500 fermes bio) et de surfaces (330 000 hectares)



**5,76 Milliards d'€**

**Le secteur biologique pèse aujourd'hui 5,76 milliards d'euros et 100 000 emplois dont 70% emplois sur les fermes.**



- En surfaces conduites en bio : Le Gers est numéro Un, l'Aveyron est second, l'Ariège dixième
- En part de la SAU totale ; les Pyrénées-Orientales sont sixièmes (19.8%) et l'Ariège huitième ( 18.4%) !
- En progression des conversions : Le Gers est premier, la Haute-Garonne seconde et l'Aveyron troisième
- En nombre de producteurs : le Gers est second avec bientôt mille producteurs
- En nombre d'opérateur de l'aval : le Gard est onzième.

Source : chiffres Agence bio, article de la feuille bio Ariégeoise de juin 2016.



# AGENDA ET MANIFESTATIONS

Se perfectionner, découvrir les fermes bio, développer son réseau

## Les événements entre septembre et novembre 2016

### Ariège et Haute-Garonne

#### Toutes production / Accompagnement Gratuit et individualisé

Contact : GAB 65 : 05 62 35 27 73 / Vous bénéficiez ainsi sur votre exploitation de conseils technico-économiques pour faire un diagnostic du fonctionnement de votre exploitation, et réfléchir aux changements de pratiques et atouts et contraintes d'une éventuelle conversion vers l'agriculture biologique

**Maraîchage/ Conseils techniques sur exploitations** / Contact : Delphine DA COSTA CIVAM Bio 09 / ERABLES 31 06.49.23.24.44 / Intervenant : Thierry MASSIAS, conseiller cultures légumières de la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées / Améliorer les performances économiques de sa ferme en progressant techniquement : étude du contexte général de la ferme et vérification de la maîtrise des points essentiels : fertilité, irrigation, maladies et ravageurs, désherbage,... / Date : 12 septembre de 9h30 à 17h30 sur 3 exploitations maraîchères biologiques du secteur Mirepoix (09)

**Maraîchage / Démonstration de matériel : Toutilo de Toutiterre** / Contact : Delphine DA COSTA CIVAM Bio 09 / ERABLES 31 06.49.23.24.44 / Intervenant : serge Compagnon de Toutiterre / Manipuler cet outil polyvalent : plantations, désherbage, récoltes / Date : 20 septembre de 9h30 à 12h30 sur une exploitation maraîchère biologique à Cazères (31)

**Maraîchage / Formation Maîtriser l'irrigation en maraîchage biologique et utiliser les serres** / Contact : Delphine DA COSTA CIVAM Bio 09 / ERABLES 31 06.49.23.24.44 / Intervenant : Louis RIEFFEL, formateur irrigation et serres / Construire des schémas de réseaux d'irrigation en maraîchage diversifié et déterminer les critères nécessaires à la mise en place de serres ; irrigation : calculer les apports d'eau en fonction des conditions pédo-climatiques : évapotranspiration, réserve utilisable et du besoin des plantes ; étude pratique sur une exploitation ; déterminer le réseau à installer : pompe, vannes, filtres, canalisations ; choisir le matériel adapté à l'exploitation pour les serres et intégrer les pratiques culturales / Date : 25 et 26 octobre de 9h à 17h à Poucharramet (31)

### Lot

**Maraîchage / Formation perfectionnement de la fertilisation : s'assurer de l'équilibre azoté d'un sol, même après un engrais vert** / Contact : Fanelli Walter de BIO 46 07 81 35 12 96 / Intervenant : Thierry Massias, spécialiste maraîchage, CA 65, et Fanelli walter / Gérer la fertilisation de ses parcelles en fonction des précédents culturaux à l'aide d'outils d'analyse tels le nitrachek ou le Pilazo / Date : 13 septembre (lieu en fonction des inscrits)

**Maraîchage / Cycle de rencontres « Bout de champs »** / Contact : Fanelli Walter de BIO 46 07 81 35 12 96 / Dépasser ses difficultés du quotidien en trouvant de l'appui auprès du technicien maraîchage de Bio 46, et en confrontant son expérience aux professionnels de votre secteur avec pour objectif d'améliorer la performance technico-économique de votre ferme maraîchère / Dates : demi-journées les 3 et 24 octobre, 17 novembre, 5 décembre

**Ruminants / Formation Introduire les méteils dans l'alimentation** / Contact : Alain Bier de BIO 46 06 12 51 10 86 / Intervenant : Loïc Prieur du CREAB et Alain Bier / Se familiariser avec la culture des méteils grains et fourrage. Les introduire dans la logique d'autonomie alimentaire du troupeau / Date : 19 septembre de 9h30 à 17h30 (lieu à définir) ; prévoir un repas partagé

**Ruminants / Formation sur les prairies à flore variée et la méthode Capflor** / Contact : Alain Bier de BIO 46 06 12 51 10 86 / Intervenant : Vladimir Goutiers, ingénieur expert à l'UMR de Toulouse, et Alain Bier / L'occasion de cerner pour chacun les paramètres et les avantages des mélanges destinés aux prairies qui permettent une vraie autonomie alimentaire / Date : 06 octobre chez Luc BORIE à CATUS (ferme de Siffray), une exploitation qui est en quasi autonomie alimentaire et qui continue dans cette voie avec l'amélioration de son parcellaire et des prairies multi-espèces.

**Elevage / Formation Conversion au bio** / Contact : Alain Bier de BIO 46 06 12 51 10 86 / Intervenant : Barbara Modd d'Ecocert, Fanelli Waler et Alain Bier de BIO 46 / Maîtrise toutes les facettes de l'élevage bio afin de passer le pas en toute sérénité / Date : 20 octobre une journée en salle à la Chambre d'Agriculture du Lot

### Hautes-Pyrénées

**Maraîchage / Rencontre démonstration matériel du TOUTILO, outil autoporteur électrique innovant** / Contact : Frédéric FURET du GAB65 06 80 18 26 29 / Le constructeur viendra avec le «Toutilo Eco» qui permet de transporter vos plants, de tracer des sillons, de planter, de désherber, de récolter et beaucoup d'autres choses encore. L'outil vient d'avoir un prix d'innovation au SIVAL d'Angers / Date : 20 septembre de 14h30 à 17h, chez Florian GAUDICHEAU (maraîcher), au village, 32300 St-Aurence-Cazaux

**Toutes filières / Formation Couverts et engrais verts : j'améliore la fertilité de mes sols et l'efficacité de mon système** / Contact : Frédéric FURET du GAB65 06 80 18 26 29 / Intervenant : Jean-Paul Gabard du bureau d'études techniques AFGE, spécialisé dans l'expertise des sols et dans les problématiques environnementales / Acquérir les connaissances et compétences permettant au producteur de mettre en place des couverts et d'améliorer la fertilité du sol tout en analysant l'impact économique liée à la mise en place de telles pratiques sur l'exploitation. Limiter les coûts économiques et environnementaux du labour, de la fertilisation ou du désherbage / Date : 3 jours les 10, 17 et 18 octobre ; lieux encore à déterminer : vous pouvez vous porter candidat pour être ferme de visite dans le cadre de la formation.

**Ruminants / Formation Prévention et soins pour l'élevage des jeunes en troupeau ruminant** / Contact : Fanny Dunan du GAB65 06 31 82 14 96 / Intervenant : Gaëlle Drouot Farand, Vétérinaire du GIE Zone Verte / Comment limiter l'apparition des pathologies néo-natales ? Quels sont les différents facteurs de risques ? Quels sont les moyens existants pour lutter contre ces pathologies ? Alimentation des mères, mise-bas ; qualité de l'allaitement, apprentissage de la rumination, alimentation des premiers âges ; prévention ciblée, pression parasitaire, vaccination. Une journée en salle, une journée sur le terrain / Date : 2 et 8 novembre (lieu à déterminer)

**Ruminants / Bénéficier d'un diagnostic approfondi sur votre ferme** / Tout automne/hiver 2016 / Dans cadre du projet collectif « santé des ruminants », un des volets de travail repose sur l'identification des risques parasitaires pesant sur votre troupeau, ainsi que la bonne gestion de l'alimentation. Il s'agit de réaliser des diagnostics sur les fermes des volontaires, avec l'intervention d'un vétérinaire du GIE zone verte. Afin que les enseignements bénéficient au groupe entier, ces visites de diagnostic seront ouvertes aux autres et les résultats augmenteront le capital du savoir-faire du groupe. GAB 65 : 05 62 35 27 73



## Gers

**Maraîchage/ Rencontre autour du verger-maraîcher : Quelle(s) évolution(s) des itinéraires techniques ?** / Contact : Guillaume Duha des bio du Gers 09 72 55 41 26 ou 07 68 79 74 16 / Intervenants : Yohann CAUBET (65), Régis MATHON (64), Charles BUCHMANN (AFAF), Guillaume DUHA (Bios du Gers) / Visite du Jardin de Cocagne TERRA FERMA et de son verger-maraîcher implanté en 2015 et discussions, présentation de systèmes par des maraîchers SMART, point sur les techniques alternatives émergentes (non travail du sol, paillage végétal) : avantages et inconvénients, échanges / Date : 14 septembre au jardin de Cocagne TERRA FERMA à Castillon Savès (32490), de 9h30 à 17h, avec repas partagé tiré du sac

**Maraîchage/ Formation en traction animale asine ; module 1 d'initiation** / Contact : Guillaume Duha des bio du Gers 09 72 55 41 26 ou 07 68 79 74 16 / Connaissance de l'animal, matériel existant, spécificités de l'âne, harnachement... (théorie et pratique), matériels et techniques adaptés au maraîchage ( porte outils...), mise en situation de travail (théorie et pratique), principe, intérêt et technique de la culture sur butte avec outillage adapté / Intervenants : Jo BALLADE, formateur traction asine à l'association PROMATTA / Dates : 3 et 4 novembre chez Deborah WEISS à BAZIAN (32320) / 12 places disponibles, inscrivez vous vite ! Cette formation sera suivie d'un Module 2 Perfectionnement au printemps 2017 (avril)

**Verger maraîcher / Formation en taille de formation des arbres fruitiers** / Contact : Guillaume Duha des bio du Gers 09 72 55 41 26 ou 07 68 79 74 16 / Les différentes étapes du développement d'un arbre, son fonctionnement, étude de cas en fonction des espèces, la mise à fruits et le renouvellement des rameaux fruitiers, conduite des arbres à pépins et à noyaux, mise en pratique en verger-maraîcher / Intervenants : Joël BERGERON, arboriculteur et formateur AAA'rièges / Date : 8 novembre (lieu à définir)

## Aveyron

**Maraîchage:** Engrais verts début octobre / Contact : APABA 05 65 68 11 52

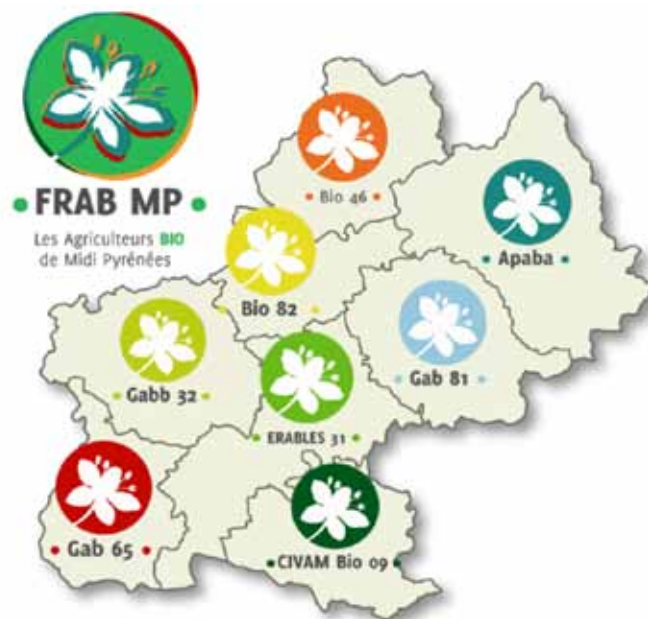
**Production végétale:** Le soin des plantes par les plantes (Automne / Hiver) / Contact : APABA 05 65 68 11 52

**Petits fruits:** Gestion de l'Irrigation (Automne / Hiver) / Contact : APABA 05 65 68 11 52

**Viticulture:** Œnologie (Automne / Hiver), Vinification (Automne / Hiver) / Contact : APABA 05 65 68 11 52

**Rencontres d'échanges territoriales «Eleveurs bio en Aveyron»** / Contact : APABA 05 65 68 11 52 / Date : du 17 au 25 octobre 2016 / Pour accompagner la forte dynamique de développement de l'Agriculture Biologique et encourager le partage d'expériences sur le territoire, l'APABA organise des rencontres d'échanges gratuites et ouvertes à toutes et à tous sur sept bassins géographiques de l'Aveyron. De nombreux thèmes seront abordés.

**De nombreuses autres formations et rencontres non connues à l'écriture de ce numéro du magazine de la conversion seront organisées à partir de septembre, et dans chaque département. N'hésitez pas à vous renseigner directement auprès du groupement bio concerné :**



**Pour en savoir plus, n'hésitez pas à prendre contact avec le groupement d'agriculteurs bio de votre département**

**CIVAM Bio 09** - 05 61 64 01 60 - [www.bioariege.fr](http://www.bioariege.fr)

**APABA** - 05 65 68 11 52 - [www.aveyron-bio.fr](http://www.aveyron-bio.fr)

**ERABLES 31** - 05 34 47 13 04 - [www.erables31.org](http://www.erables31.org)

**LES BIOS DU GERS - GABB 32** - 05 62 63 10 86 - [www.gabb32.org](http://www.gabb32.org)

**BIO 46** - 07 81 35 12 96 - [bio46@biomidipyrenees.org](mailto:bio46@biomidipyrenees.org)

**GAB 65** - 05 62 35 27 73 - [www.gab65.com](http://www.gab65.com)

**BIO 82** - 05 63 24 19 85 - [contactbio82@gmail.com](mailto:contactbio82@gmail.com)

**FRAB Midi-Pyrénées**

Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques  
[www.biomidipyrenees.org](http://www.biomidipyrenees.org)

