



LABienvenue

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

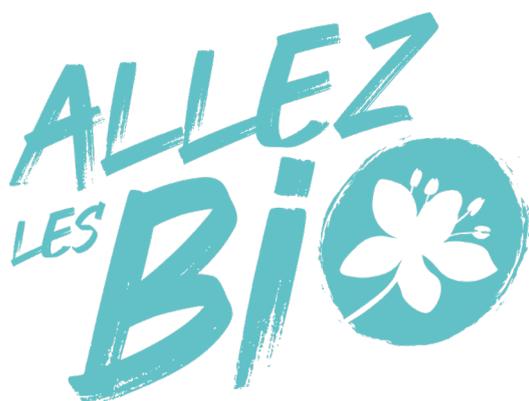
N° 103 • septembre 2025 • www.bio-hautsdefrance.org

BIO

en HAUTS-DE-FRANCE

**EN HAUTS-DE-FRANCE, L'INNOVATION
PASSE PAR LES FERMES BIO**

REJOIGNEZ LE MOUVEMENT

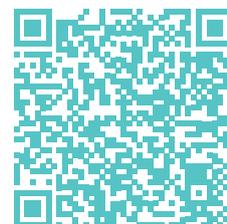


Rejoignez le réseau FNAB, partenaire officiel des agriculteurs et agricultrices bio, pour faire entendre votre voix et défendre le droit de toutes et tous à une alimentation saine et respectueuse du vivant.

Faire partie du réseau bio, c'est unir nos forces pour défendre la place de la bio dans les instances politiques et soutenir celles et ceux qui ont fait le choix d'un mode de production aux multiples bénéfices pour la société et pour le vivant de manière plus générale.

Consommateurs-citoyens, chef.fes, producteur.rices, élu.es, plus nous serons nombreux à rejoindre les rangs du réseau FNAB, plus nous pourrons défendre notre droit à une alimentation saine et dont le mode de production protège la ressource en eau, la biodiversité, la vie des sols.

ALORS, PORTEZ HAUT
LES COULEURS DE LA BIO



ADHÉRER



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

Siège social, site Phalempin
4 ter rue Jean-Bapiste Lebas
59133 Phalempin • T 03 20 32 25 35

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

Organisme de conseil indépendant
N° Agrément PI01462

www.bio-hautsdefrance.org
Youtube | Facebook | Insta

LABienvenue [N°103]
La lettre des actualités de l'agriculture biologique en Hauts-de-France
Directrice de la rédaction : Sophie Tabary

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

Maquettage : Bio en Hauts-de-France

Crédits Photos : Bio en Hauts-de-France,
Adobe stock.

Imprimeur : Imprimerie Daddy Kate sur
papier certifié PEFC

Numéro ISSN : 2431-1049.
Imprimé en 1700 exemplaires.

SOMMAIRE

2 • REJOIGNEZ LE MOUVEMENT

3 • RÉSEAU EN RÉGION
EXPÉRIMENTER LES ORDONNANCES VERTES EN HAUTS-DE-FRANCE // DE NOUVEAUX VISAGES POUR PORTER NOTRE PROJET // LE CHIFFRE DU MOIS

4 • RÉSEAU NATIONAL
PROSPECTIVES BIO 2040 // VERS UN PROLONGEMENT DU CRÉDIT D'IMPÔT BIO ?

5 • ACTUS DES PROJETS
LA REVUE DES PROJETS DE BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

6-7 • LE TOUR DE LA QUESTION
L'INNOVATION AU CŒUR DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE RÉGIONALE

8 • OPTIMISATION DES SYSTÈMES
DES BINÔMES PAYSANS POUR CULTIVER LA RÉUSSITE

9 • FILIÈRES
DE L'AVOINE PICARDE AU PETIT-DÉJEUNER

10 • TERRITOIRES
FORMER LES CUISINIERS DE DEMAIN À L'ALIMENTATION DURABLE

11 • PORTRAIT DU MOIS
JEAN-LOUIS PROUST, POLYCUITEUR-ÉLEVEUR À ERCHIN (59)

12 • AGENDA
ÉVÉNEMENTS ET FORMATIONS À VENIR



EXPÉRIMENTER LES ORDONNANCES VERTES EN HAUTS-DE-FRANCE

Le Collectif pour des ordonnances vertes en Hauts-de-France est né d'une ambition forte : favoriser l'émergence de projets locaux d'ordonnances vertes pour les femmes enceintes, afin de promouvoir une alimentation biologique de qualité, respectueuse de la santé et de l'environnement.

LA PAROLE À NICOLAS GRARD, ADMINISTRATEUR :



Peux-tu nous parler de ton engagement auprès du Collectif ?

Je suis naturopathe, accompagnateur en santé globale et aussi artiste du spectacle. Je suis le travail du collectif engagé dans cette démarche de prévention. Les intrants de synthèse et les pesticides perturbent le fonctionnement des organismes vivants en s'infiltrant dans nos sols, nos eaux et nos aliments. Les ordonnances vertes me semblent une belle porte d'entrée pour sensibiliser les élu.es à la santé des générations à venir.

Quel est l'intérêt des ordonnances vertes ?

L'objectif est de favoriser un développement optimal du fœtus jusqu'au deuxième anniversaire de l'enfant — c'est le concept des 1000 premiers jours, soutenu par l'UNICEF. Il s'agit de promouvoir un environnement sain et favorable à une croissance harmonieuse.

Concrètement, les prescriptions consistent à informer les futures mères sur les perturbateurs endocriniens et à les accompagner dans un changement de pratiques via des

ateliers, ainsi que la distribution de paniers de fruits et légumes issus de la filière biologique.

La démarche a débuté à Strasbourg, où en sommes-nous en Hauts-de-France ?

Des groupes locaux se mobilisent, souvent dans le cadre de Projets Alimentaires Territoriaux, avec le soutien de professionnels de santé : médecins, gynécologues, pédiatres, infirmiers... Plusieurs territoires s'impliquent déjà : Dunkerque, Villeneuve d'Ascq, Lille, Hazebrouck... Des rencontres sont en cours avec les élu.es, les CPAM et les communautés professionnelles territoriales de santé (CPTS) pour structurer cette dynamique.

LE CHIFFRE DU MOIS

6 000

La FNAB demande l'augmentation du crédit d'impôt de 4500 € à 6 000 €, considérant cet outil comme plus efficace et équitable que les aides d'urgence. L'enjeu : obtenir un soutien durable et direct au revenu des producteurs bio.



PLUS D'INFOS :

Marion Subtil
06 49 22 93 24
m.subtil@bio-hdf.fr

DE NOUVEAUX VISAGES POUR PORTER NOTRE PROJET



ALICE AUVRAY - LA FERME DU BOIS DE CHANTRUD

Alice est agricultrice depuis 7 ans avec son conjoint et un salarié, près de Laon. Ils cultivent des céréales, légumineuses et oléagineux, qu'ils transforment à la ferme. L'agriculture bio fait partie intégrante de

leur projet : elle reflète leur volonté de respecter l'environnement, les personnes qui travaillent avec eux et la santé de tous. En tant que nouvelle administratrice de Bio en Hauts-de-France, investie au sein de la commission "aides" de la FNAB, elle a à cœur de contribuer à une dynamique collective.



PHILIPPE MARCHANT - EL' CAGETTE

Administrateur et membre de la commission produits d'El'Cagette, épicerie citoyenne et participative à Roubaix, Philippe s'investit dans la sélection de nouveaux produits en allant à la rencontre des

producteurs et transformateurs. Passionné par l'alimentation et les enjeux de la bio, il s'attache à valoriser leur travail auprès des adhérents. Son engagement au sein de Bio en Hauts-de-France s'inscrit aussi dans une volonté de mieux comprendre les dynamiques de la filière et d'alimenter les réflexions autour de la Sécurité Sociale de l'Alimentation.



GUILLAUME CATHELAIN - BIOCOOP

Après une première carrière dans l'industrie automobile, Guillaume a choisi de se réorienter face à un modèle de management qui ne lui correspondait plus. En 2017, il cofonde le magasin Biocoop

de la rue du Molinel à Lille, animé par la volonté d'entreprendre un projet porteur de valeurs humaines et environnementales fortes. Déjà adepte du bio dans son quotidien, pour lui, la bio est bien plus qu'un mode de consommation : c'est un engagement pour les générations futures. Mandaté par le réseau Biocoop, il rejoint le Conseil d'Administration pour contribuer au développement et à la défense de ce modèle.



XAVIER LAMMAR - POTJ' CAFÉ

Installé à Godewaersvelde, Xavier torréfie depuis 2019 du café et des céréales 100 % biologiques. Avec Potj' Café, il défend une approche artisanale, durable et innovante, en lien étroit avec des

producteurs bio locaux. Son engagement repose sur des convictions fortes : préserver les sols, encourager la biodiversité, valoriser les filières équitables ici et ailleurs. Il milite pour une alimentation biologique accessible à tous et pour une agriculture respectueuse du vivant.



PROSPECTIVE BIO 2040 : LE GOUVERNEMENT DOIT SUIVRE LES RECOMMANDATIONS QUI LUI SONT FAITES [COMMUNIQUÉ DE PRESSE]



FNAB
Fédération Nationale
d'Agriculture Biologique

En pleine trêve estivale, le ministère de l'agriculture a publié son analyse des travaux de prospective menés depuis 2023, et achevés mi 2025, par le Crédoc et le Ceresco² sur les perspectives d'évolution de l'agriculture bio-logique à horizon 2040. Ces travaux s'inscrivent dans la même logique que l'ensemble des études produit depuis 2021 sur la crise de la Bio, à savoir comprendre pour mieux éclairer l'action publique. Et c'est là que le bât blesse puisque le gouvernement agit depuis un an à l'opposé des recommandations qui lui sont faites par les experts sur le sujet de l'agriculture biologique.

Dans trois des quatre scénarios étudiés, les pratiques relevant de l'agriculture biologique se déploient massivement

On ne peut que se féliciter d'observer que trois des quatre scénarios de prospective étudiés prévoient une généralisation des pratiques agronomiques des fermes biologiques. Le scénario 1 va de pair avec une disparition du label bio officiel mais voit néanmoins se généraliser les pratiques agricoles biologiques à égalité avec les pratiques conventionnelles. Les scénarios

3 et 4 eux prévoient un développement majoritaire de la Bio avec d'un côté une agriculture biologique qui se démocratise et dont le cahier des charges s'assouplit un peu et de l'autre des démarches biologiques privées qui continuent d'aller plus loin et de tirer l'ensemble de l'agriculture vers le haut.

"Nous ne sommes pas étonnés de voir une généralisation de nos pratiques dans ces travaux puisqu'il s'agit juste d'un retour aux bases de l'agronomie en lieu et place de la chimie" explique Olivier Chaloché, co-président de la FNAB. "Allonger sa rotation, réintégrer de la matière organique dans son sol, remplacer la chimie par le travail mécanique, ce sont déjà des pratiques qu'on partage régulièrement avec nos collègues conventionnels sur le terrain dans le cadre de groupes d'échanges techniques".

Des recommandations claires qui doivent être mises en œuvre

En revanche, on ne peut que se désoler de voir l'écart qui se creuse entre les recommandations des experts qui entourent le ministère de l'agriculture et les choix de politique publique qui sont opérés.

Comme la Cour des Comptes avant eux ou le CGAAER plus récemment, les auteurs du rapport pointent l'importance de politiques publiques de soutien à la Bio ambitieuses ET stables dans la durée, le besoin d'une communication offensive, la nécessité d'un accompagnement technique de qualité, le besoin de pousser l'engagement de la grande distribution. Par ailleurs, pour la première fois les auteurs mettent aussi en avant l'importance du dialogue entre bio et conventionnels, dialogue qu'on retrouve dans une structure comme l'Agence Bio qui réunit les spécialistes de la Bio et les généralistes de l'agriculture.

Dans quelques semaines les débats devraient s'ouvrir sur le budget de l'Etat, ils diront si le soutien aux fermes bio via le crédit d'impôt notamment va se poursuivre, si la communication sur les produits bio sera relancée et si l'Agence Bio sera renforcée dans ses missions et non pas supprimée. " On suivra les débats budgétaires au Parlement avec attention et nous saurons rappeler à la Ministre de l'Agriculture et à celle du budget qu'une politique publique efficace se pense dans la continuité, pas dans les à-coups opportunistes " conclut Olivier Chaloché.

VERS UN PROLONGEMENT DU CRÉDIT D'IMPÔT BIO ?

Le crédit d'impôt bio arrive dans sa dernière année d'existence : sans reconduction votée à l'automne dans le cadre du Projet de Loi de Finances (PLF), la déclaration 2026 sur les revenus 2025 pourrait être la dernière.

Pourtant, la dynamique est là : 31 000 bénéficiaires en 2024, soit la moitié des fermes bio, et une prévision de plus de 35 000 en 2025. Avec un budget de 142 M€, ce dispositif reste modeste comparé à d'autres (1,135 Md€ pour le gazole non routier ou 18 M€ pour le crédit d'impôt HVE).

La FNAB appelle à un prolongement du crédit d'impôt bio jusqu'en 2028, avec un montant porté à 6 000 €. Elle a déjà alerté les parlementaires sur la baisse des soutiens à la bio, dans un contexte budgétaire contraint. Le sort du crédit d'impôt sera débattu à partir du 25 septembre lors de la présentation du PLF, pour un vote final attendu d'ici la fin de l'année.





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



RESTAURATION COLLECTIVE : Les projets de retour en régie directe essaient. En plus de Margny-lès-Compiègne, Verberie et Compiègne que nous continuons d'accompagner sur les approvisionnements, nous travaillons également avec les communes de Longueil-Sainte-Marie (60) et Nanteuil-le-Haudouin (60) qui prévoient un retour en régie en septembre 2025 et janvier 2026. D'autres territoires entament leurs réflexions comme l'Agglomération de Creil-Sud-Oise et la Communauté de Communes du Pays-de-Bray, où les études de faisabilité de cuisines sur place auront lieu prochainement.

c.romeu@bio-hdf.fr



P.A.N.I.E.R.S. : En 2025, Cœur de Flandre Agglo se saisit du dispositif pour rendre accessible au plus grand nombre la production bio locale de son territoire. Sous l'impulsion d'un collectif de producteurs bio locaux, et avec le soutien des élus, les premiers paniers ont été livrés en juillet sur la commune de Steenwerck. D'autres communes souhaitent suivre le même chemin ! N'hésitez pas à contacter Raphaëlle : r.delporte@bio-hdf.fr



LAIT'S GO : Le groupe d'éleveurs de l'Avesnois a lancé des essais de transformation du lait de printemps en tomme et rencontré un affineur pour consolider son prix et déterminer les différents scénarios possibles. Un travail sur les statuts juridiques est en cours. Prochaine étape : une rencontre avec les acteurs de l'aval le 28 août pour explorer les débouchés. Le groupe est toujours en quête de son fromage signature. Coline et Cécile suivent les projets de valorisation du lait bio en Hauts-de-France : c.philip@bio-hdf.fr ; c.gaumetou@bio-hdf.fr



BIODIVERSITE : Les relevés menés sur 15 parcelles de 9 agriculteurs bio ont permis d'analyser la biodiversité des sols, avec 108 tests «Bêche Vers de Terre» et 45 analyses de qualité biologique. Au total, 575 vers de terre ont été identifiés (dont 488 endogés). Une restitution des résultats aura lieu le 12 septembre avec les agriculteurs partenaires. Deux journées de sensibilisation « AB et biodiversité » sont prévues : le 10 septembre dans l'Avesnois et une seconde dans le Pays de Bray (date à confirmer). Jean-Baptiste suit le projet : jb.pertriaux@bio-hdf.fr



PPAM : Cet été, le GIEE Hauts les plantes ! a vécu un temps fort avec le tournage d'une vidéo de présentation du collectif, en partenariat avec la Chambre régionale d'agriculture biologique et Ecophyto Hauts-de-France. L'occasion de combiner prises de vue et temps technique sur la ferme d'une membre du groupe. La vidéo sera bientôt diffusée dans la saison 2 de la websérie « Produire ensemble autrement » sur la chaîne YouTube d'Ecophyto Hauts-de-France et sur les réseaux de Bio en Hauts-de-France. Léa suit le collectif : l.moisan@bio-hdf.fr



FABRIQUE A SUCRES : Le financement du projet est en cours de finalisation auprès de plusieurs établissements bancaires. Un audit technique a été réalisé, avec un retour attendu d'ici fin août, qui conditionnera les prochaines étapes de validation. La transformation en SAS SCIC est engagée, accompagnée d'ajustements de gouvernance et d'une assemblée générale prévue fin 2025. Le démarrage de la production pilote est quant à lui prévu pour octobre. c.philip@bio-hdf.fr



VALOV'BIO : Deux événements ont été organisés chez nos partenaires : à Châteauneuf (Audincthun) le 8 juillet, et à Allonne et Senantes (EARL du Domaine du Brayon) le 27 août. Ces rencontres visaient à promouvoir la valorisation des veaux bio en région en les destinant à la filière jeune bovin, plutôt que de les voir partir dans des filières conventionnelles d'engraissement (souvent en Italie ou en Espagne). L'objectif de ces rencontres : présenter le projet, démontrer l'intérêt des acteurs de l'aval et confirmer la viabilité économique de cette filière. Bertrand et Coline sont vos contacts : c.philip@bio-hdf.fr ; b.follet@bio-hdf.fr



L'INNOVATION AU CŒUR DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE RÉGIONALE

Chaque année, Bio en Hauts-de-France mène une diversité de projets ambitieux, en lien étroit avec l'ensemble des acteurs de la filière bio : producteurs, transformateurs, distributeurs, associations, opérateurs agricoles... Cette dynamique collective vise à répondre concrètement aux nombreux défis environnementaux, économiques et sociaux auxquels l'agriculture biologique est confrontée.

La bio, une agriculture en perpétuelle évolution

Souvent perçue comme une agriculture alternative, la bio est surtout un espace d'innovation continue qui encourage sans cesse le renouvellement et l'enrichissement des actions portées par Bio en Hauts-de-France. En effet, chaque année, une quinzaine de projets de recherche et d'expérimentation sont ainsi menés sur le terrain, en étroite collaboration avec des producteurs volontaires, désireux de faire avancer la bio dans leur région.

Ces projets portent sur des thématiques variées : amélioration de la qualité des sols et de l'eau, adaptation au changement climatique, diversification des débouchés, accès à une alimentation saine pour tous, développement de systèmes de production plus résilients... Ils sont pensés par et pour les acteurs de terrain. Des projets concrets, au service de l'intérêt collectif.

Entre savoir-faire paysans et recherche scientifique

La richesse des projets de recherche et développement s'appuie sur l'échange entre des savoir-faire « pratiques » des agriculteurs bio et celles de nos conseillers bio ainsi que les structures de recherches scientifiques. Il s'agit à travers les projets de reconnaître ces savoir-faire, les enrichir, les capitaliser et les valoriser.

Des projets concrets, au service de l'intérêt collectif

L'une des forces de Bio en Hauts-de-France réside dans sa capacité à fédérer. Chaque acteur, quel que soit son niveau d'expertise, peut s'impliquer dans les projets en cours ou proposer de nouvelles idées. L'objectif est clair : construire ensemble une agriculture bio accessible, équitable, durable, et adaptée aux réalités de chaque territoire.

VOUS SOUHAITEZ EXPÉRIMENTER, PROGRESSER, RENCONTRER D'AUTRES ACTEURS DE LA BIO, OU SIMPLEMENT VOUS INFORMER ? REJOIGNEZ-NOUS !



Jean-Baptiste Pertriaux
03 22 22 58 30
jb.pertriaux@bio-hdf.fr

ITAB-LAB : LE RÉSEAU NATIONAL DE R&D AU SERVICE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Itab-Lab est un collectif d'acteurs engagés dans la recherche et l'innovation en agriculture biologique. Créé en 2017, ce réseau regroupe 9 structures 100% bio, membres de l'ITAB, qui unissent leurs forces pour produire, partager et valoriser des connaissances sur une diversité de sujets, filières, compétences et territoires. Itab-Lab collabore avec ABioDoc – VetAgro Sup, gestionnaire de la Biobase, une base documentaire de référence comptant plus de 45 000 ressources sur l'agriculture biologique



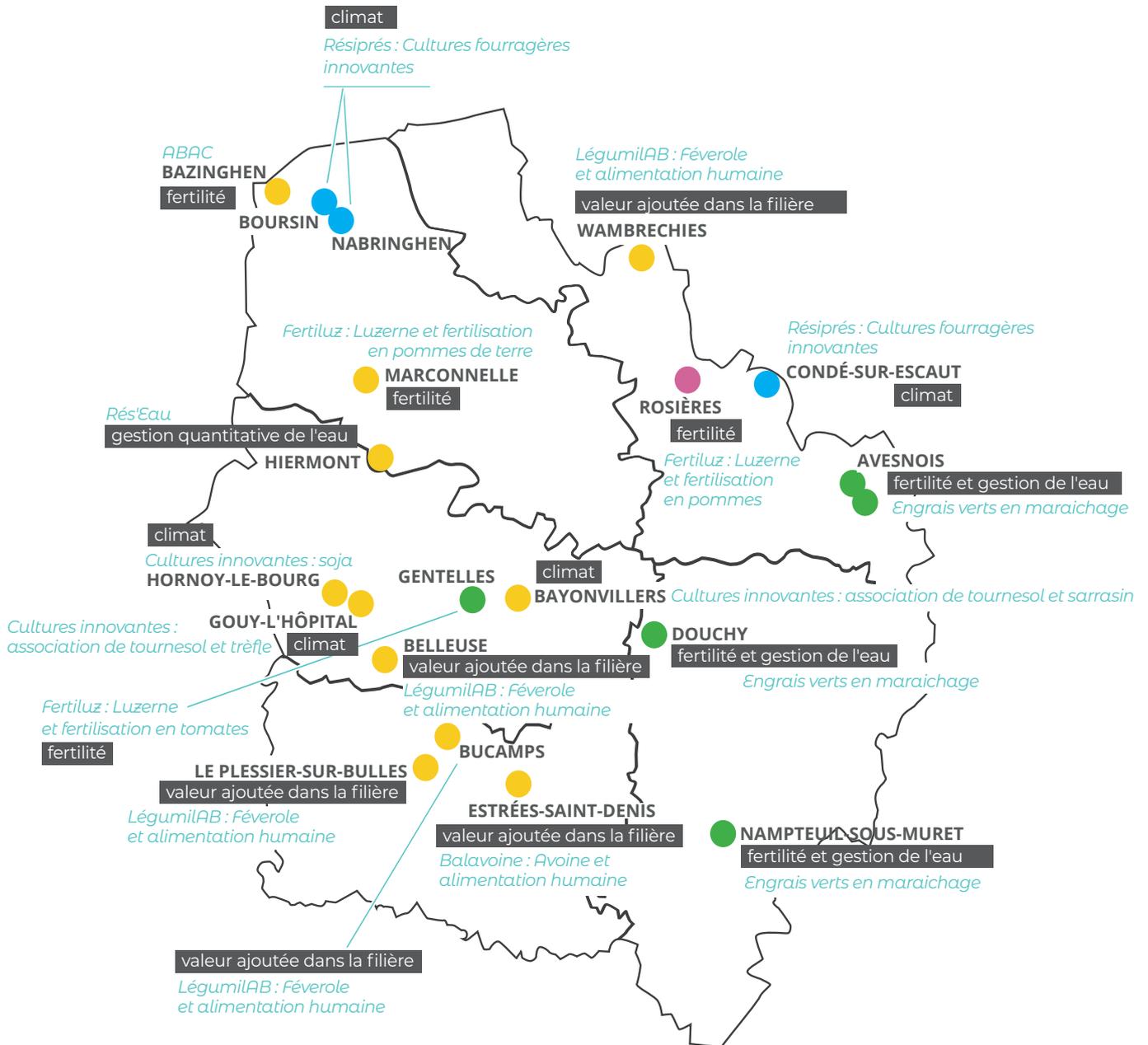
TÉMOIGNAGE DE :



Pierre Lecerf, représentant de Bio en Hauts-de-France au sein d'ITAB-Lab

"Itab-Lab est un collectif engagé qui fédère les acteurs de la recherche et de l'innovation en agriculture biologique. En tant que membre depuis deux ans, Bio en Hauts-de-France y trouve un espace pour valoriser ses projets régionaux comme Super Patate ou Fertiluz, et bénéficier d'expertises complémentaires. Par exemple, c'est à travers ce collectif que nous avons pu intégrer le projet national PARICI qui vise à trouver des alternatives à l'utilisation du cuivre en bio. Il permet aussi de mettre en lumière les savoir-faire paysans et de faire remonter les besoins du terrain vers la recherche. Mon rôle, depuis mon intégration il y a six mois, est de représenter Bio en Hauts-de-France, de partager nos avancées, et de faire circuler l'information entre le collectif et notre réseau."

EXPÉRIMENTATIONS AU SERVICE DE LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE



● Grandes cultures ● Arboriculture ● Élevage ● Maraîchage

RETROUVEZ TOUS NOS PROJETS PRÉSENTÉS EN DÉTAIL ICI





DES BINÔMES PAYSANS POUR CULTIVER LA RÉUSSITE

Depuis 2022, Bio en Hauts-de-France déploie le dispositif « Maîtrise des Pratiques » pour accompagner les jeunes maraîchers biologiques dans leurs premiers pas. Grâce à un tutorat structuré entre paysans expérimentés et maraîchers récemment installés, ce programme favorise la transmission des savoir-faire de terrain. Témoignages croisés de Julien Pillon, jeune maraîcher installé à Corbie, et Gaëtan Vallée, paysan tuteur à Pont-de-Metz

Une entraide structurée

Julien Pillon s'est lancé en 2020 sur 1 hectare de maraîchage en bio, développé en plus de ses 46 hectares de grandes cultures en cours de conversion. Issu d'une famille agricole et ancien enseignant, il a choisi l'agriculture biologique « par conviction et en réaction à un environnement d'enfance marqué par les pesticides ». Son installation, précipitée par les délais d'éligibilité aux aides, s'est faite avec peu de stages pratiques. « Le tutorat a été un vrai soulagement : je savais que je pouvais poser toutes mes questions à Gaëtan sans gêne », explique-t-il.

De son côté, Gaëtan Vallée n'en est pas à son coup d'essai. Maraîcher depuis 12 ans à la ferme des Franches Terres, il considère la transmission comme une évidence : « Ce dispositif vient structurer une pratique déjà bien ancrée, en posant un cadre. Il permet de réfléchir ensemble à des sujets clés comme les itinéraires techniques ou la gestion du temps. » Pour lui, c'est aussi un levier pour renforcer la solidarité entre paysans.

Une collaboration sur-mesure

Le binôme s'est retrouvé régulièrement pour travailler sur des points précis : planification des cultures, choix de matériel, amélioration des itinéraires techniques. « Avant, j'achetais mes plants à la dernière minute. Maintenant, je planifie mieux et j'ai adapté du matériel grâce aux conseils de Gaëtan », raconte Julien. Cette montée en compétence progressive a permis d'optimiser son organisation : « Il faut savoir perdre du temps pour en gagner », résume Gaëtan avec un sourire.

Le tuteur n'a rien imposé : « On a repris les choses étape par étape, culture par culture. L'objectif était de rendre le travail de Julien plus soutenable et plus efficace. » Sans tout chambouler, ce suivi pragmatique a permis de renforcer l'autonomie du jeune maraîcher.

Une dynamique à essaimer

Au-delà de la transmission technique, c'est une véritable dynamique territoriale que ce dispositif cherche à nourrir. « Dans le maraîchage bio, ce qui compte, c'est de se serrer les coudes », affirme Gaëtan. Julien partage cet avis : « Ce tutorat m'a permis de m'installer dans de meilleures conditions. C'est un dispositif que je recommande sans hésiter. »

En bref : un outil pour l'avenir du bio

Porté par Bio en Hauts-de-France et financé par le CASDAR via la FNAB, le dispositif « Maîtrise des Pratiques » s'adresse aux jeunes installés depuis moins de trois ans, accompagnés par des tuteurs ayant plus de cinq ans d'expérience. Le dispositif prévoit 90 heures de tutorat réparties sur deux ans, avec indemnisation des tuteurs. Un dispositif qui complète l'accompagnement des conseillers techniques et renforce la présence de Bio en Hauts-de-France auprès des jeunes installés.



NOUS RÉFLÉCHISSONS AUX CONDITIONS DE SON DÉPLOIEMENT SUR D'AUTRES TERRITOIRES ET PRODUCTIONS (ÉLEVAGE). CONTACTEZ-NOUS POUR EN SAVOIR PLUS !



Raphaëlle Delporte
07 87 32 11 30
r.delporte@bio-hdf.fr



DE L'AVOINE PICARDE AU PETIT-DÉJEUNER

Travailler du champ à l'assiette en misant sur des filières équitables et locales mettant en avant les engagements de la bio, c'est le pari du projet BALAVOINE. Initié en 2023 et soutenu dans le cadre du Plan bio régional, ce projet vise à relocaliser l'approvisionnement en avoine biologique et développer une filière territoriale et équitable autour de la floconnerie.

Faire le premier pas

A l'origine d'un tel projet, il y a toujours des idées en germe chez les producteurs bio. Dans ce cas-ci, c'est vers Thomas Faignaert qu'il faut se tourner. Agriculteur bio dans l'Oise, Thomas développe la commercialisation en direct et mise sur le végétal. Alors pourquoi ne pas développer des boissons végétales d'avoine, un produit sain en plein développement ? De l'autre côté une floconnerie en région (Adicer) constate que sur ce marché en croissance, l'écrasante majorité de l'avoine est importée. Miser sur un retour au local et la promotion d'engagements écologiques chatouille cet industriel, qui exprime son souhait à Bio en Hauts-de-France.

Des producteurs, un transformateur local, une consommation en hausse. Place donc à la rencontre et à l'échange, où l'on constate notamment la difficulté à produire des boissons végétales à la ferme, idée donnant naissance à un nouveau projet : approvisionner la floconnerie en quantité et en qualité en misant sur la proximité et la transparence. BALAVOINE est né !



séduit, le sans gluten. Mais impossible d'y accéder sans organisation adéquate : des producteurs engagés, du stockage en ferme, une organisation bien huilée. Avec le projet BALAVOINE, les ingrédients sont réunis, et l'essai est lancé dès la première récolte. Passera, passera pas : les agriculteurs disposent d'un prix minimum négocié (défini à travers l'outil de calcul du prix de revient de Bio en Hauts-de-France), bonifié selon la qualité de leur lot, suivant un protocole co-élaboré.



Un pari gagnant

A travers BALAVOINE, ce sont aussi de nouveaux besoins qui émergent. Rapidement la recherche de nouvelles variétés plus performantes agronomiquement et technologiquement se fait sentir. Des essais en plein champ, une vitrine variétale en 2025 menée par la Chambre d'Agriculture de l'Oise et des retours d'Adicer sont mis en place avec à la clé des gains de productivité, et de revenu.

Travailler ensemble c'est aussi faire émerger de nouveaux possibles. Dans le marché de l'avoine floconnée, un segment

Une recette pour saisir des opportunités ?

Aujourd'hui le projet BALAVOINE concerne donc une société de floconnerie, 11 agriculteurs pour 150 hectares, 2 coopératives, 1 multiplicateur de semences et a bénéficié de l'appui de la Chambre d'Agriculture de l'Oise, d'obteneurs variétaux et de financements publics. Coordonné par Bio en Hauts-de-France, il vise un accroissement des surfaces, de la technicité et de la valorisation des produits dans les prochaines années. Quelle relecture faire de ce parcours ? Deux éléments semblent essentiels : l'animation et la transparence. L'animation d'une part représente un capital temps investi pour la construction à long-terme. Il est nécessaire de régulièrement communiquer, faire le point et les ponts entre acteurs. C'est le rôle précieux que joue Bio Hauts-de-France. La transparence de l'autre côté montre l'engagement des parties vers une progression collective, c'est une mesure de la confiance acquise pendant le processus. Des outils permettent de la formaliser : coût de revient, diagnostics, compte-rendu...

RAJOUTONS UN DERNIER POINT : LA CRÉATIVITÉ. CAR VOS IDÉES D'AUJOURD'HUI SONT LES FILIÈRES DE DEMAIN, N'HÉSITEZ PAS À NOUS FAIRE PART DE VOS IDÉES FOLLES POUR QUE L'ON PUISSE TRAVAILLER ENSEMBLE À LEUR RÉALISATION !



Corentin Cnudde
07 87 32 40 85
c.cnudde@bio-hdf.fr



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



FORMER LES CUISINIERS DE DEMAIN À L'ALIMENTATION DURABLE

Dans un monde où les enjeux environnementaux, sanitaires et sociaux ne peuvent plus être ignorés, la transition vers une alimentation plus durable n'est plus une option : elle devient une urgence. C'est dans ce contexte que le référentiel national du CAP Cuisine a évolué, intégrant pour les sessions d'examen 2026 des attendus en lien avec l'alimentation durable.

Saisissant cette opportunité, Bio en Hauts-de-France a lancé au lycée hôtelier Saint-Martin d'Amiens un programme pédagogique innovant à destination des élèves de CAP Cuisine. Intitulée « Alimentation durable : Loi EGalim et Alimentations Végétalisées », cette formation de 17 heures, déployée entre janvier et mai 2025, a permis à une promotion d'apprentis cuisiniers de se former aux pratiques responsables, respectueuses de l'environnement et de la santé humaine.

Une formation ancrée dans les enjeux de son époque

Pensé en cohérence avec la loi EGalim, qui impose à la restauration collective d'atteindre 50 % de produits durables ou sous signe de qualité (dont 20 % issus de l'agriculture biologique), ce projet pédagogique répond aussi à une demande sociétale croissante pour une alimentation plus végétale, locale et de saison.

Alternant théorie, pratique, immersion terrain et mise en situation, la formation avait pour ambition non seulement de transmettre des connaissances, mais aussi de développer des compétences concrètes directement applicables dans la cuisine professionnelle.

Les quatre modules du programme

Module 1 : Plongée dans l'agriculture biologique

Le parcours a débuté par une introduction à l'agriculture biologique, ses fondements, ses labels et ses circuits d'approvisionnement. Les élèves ont notamment appris à identifier les fournisseurs bio locaux, autour d'Amiens, développant ainsi une approche concrète de l'approvisionnement responsable.

Le point d'orgue de ce module a été la visite de la ferme des Hortillonnages à Camon, où Marie-Hélène et Jérôme Parmentier ont accueilli les jeunes pour une immersion sensorielle et pratique : cueillette d'oignons nouveaux et de radis, et discussions autour du métier de maraîcher bio.



Module 2 : Apprendre à cuisiner autrement

Le deuxième module s'est concentré sur les alimentations

végétalisées – flexitarienne, végétarienne et végétalienne. Trois heures de théorie ont permis de poser les bases nutritionnelles et les motivations de ces choix alimentaires. Un atelier de cuisine végétale a suivi : burger végétarien aux flageolets et brownie aux haricots rouges ont surpris les papilles... Un moment de pratique est essentiel pour désacraliser la cuisine végétarienne et la rendre accessible, savoureuse et professionnelle.

Module 3 : Professionnaliser l'engagement

Le troisième module s'est attaché à transposer les notions de durabilité dans un cadre professionnel : comment valoriser un produit bio dans un menu ? Quels labels utiliser pour rassurer la clientèle ? Quelle communication adopter en salle ?

Un témoignage vidéo du restaurateur Vincent Capron (BIOTIFULL, Arras) a illustré les réussites et les contraintes d'un professionnel engagé. Deux jeux de rôle ont permis aux élèves de s'exercer à « vendre » un plat durable face à un client exigeant, dans une simulation concrète et formatrice.

Module 4 : Synthèse ludique et évaluation innovante

La formation s'est clôturée par un escape game virtuel original. Ce jeu pédagogique a permis aux élèves de vérifier leurs connaissances de manière collaborative et engageante. Une remise de certificats de suivi de formation a été remise aux élèves : ils ont ainsi pu enrichir leur CV avec.



Et la suite ?

Ce programme proposé aux élèves de CAP cuisine en projet test, n'est que le début du travail à mener auprès des métiers de bouche dans leur formation initiale.

Prochaine étape ? Travailler avec les formateurs eux-mêmes, en leur proposant des contenus adaptés et des outils pédagogiques spécifiques. L'alimentation durable s'invite dans les programmes, mais aussi dans les pratiques de formation.

Une initiative à suivre... et à essayer !



JEAN-LOUIS PROUST : POLY-CULTEUR-ÉLEVEUR À ERCHIN (59)

Producteur bio à Erchin, à cheval entre plaine de la Scarpe et Cambrais, Jean-Louis Proust est un agriculteur passionné et résolument tourné vers l'avenir. Administrateur au sein de Bio en Hauts-de-France, il trace son sillon avec conviction aux côtés de son associé Denis Faidherbe.

Associés depuis 2005, Jean-Louis et Denis ont d'abord développé un atelier laitier, comptant jusqu'à 70 vaches. Mais en 2015, confrontés à une rentabilité en berne, ils prennent un virage décisif : arrêt de la production laitière et passage en bio dès 2016. Soutenus par leur collectivité Douaisis Agglo, ils expérimentent la bio sur une zone test au Raquet, avant d'étendre progressivement la conversion. Aujourd'hui, avec ses 180 hectares de grandes cultures, l'exploitation du GAEC Proust-Faidherbe est un modèle de transition réussie vers l'agriculture biologique. « Nous sommes passés en bio pour des raisons environnementales : on a 40 ha de craie affleurante qui alimentent directement l'eau de Saint-Amand-les-Eaux, et 7 km de nos parcelles bordent des habitations. »

La ferme s'appuie sur un élevage de limousines (15 mères actuellement), la viande est vendue en caissettes, en direct. Côté fertilisation, l'autonomie est de mise : 100 tonnes de fientes de poules d'un voisin, fumier, et surtout... la luzerne ! Jean-Louis la surnomme « le moteur à azote de la rotation » : 15 hectares sont ensemencés chaque année, dont une partie sert à l'alimentation d'une unité de méthanisation.

« Progressivement on est venu à repenser notre assolement, suite à l'arrêt des betteraves sucrières, en allant de plus en plus vers des cultures

associées et des pratiques d'agriculture de conservation ». Son ambition ? Semer puis récolter, sans intervenir dans les champs pour lutter contre les adventices. Cela passe par un jeu d'équilibriste entre faux-semis, semis tardifs et cultures associées. « Je suis un passionné de la déconstruction des acquis et de la recherche de méthodes alternatives ».

Des innovations techniques ont été apportées, notamment un semoir maison permettant d'adapter la profondeur des semis (féveroles et pois à 3-5 cm, céréales à la volée), ce qui réduit les adventices. Des essais réussis d'associations culturales (caméline-lentille, caméline-colza) ont montré des effets positifs allopathiques et une meilleure protection contre les ravageurs (altises), tout en optimisant la gestion de l'azote grâce à la complémentarité entre cultures et apports organiques.



Depuis fin 2024, la relève est en marche. Héloïse, la fille de Jean-Louis, teste un atelier caprin avec transformation fromagère. Fromages, crèmes, tommes... le tout vendu en direct. Et ça cartonne. « L'aliment plaisir », dit-elle. L'objectif ? 150 chèvres à terme, un bâtiment adapté est déjà

FERMOSCOPIE



2005 : formation du GAEC
2022 : 100% en bio

SURFACE : 180 hectares



CULTURES : céréales, légumineuses, oléagineuses, prairies permanentes

CHEPTEL : 15 mères de race limousine



VENTE : en coopérative (Biocer) et en direct pour la viande



EMPLOI : 2 ETP

en projet. Son installation est prévue pour 2026.

En parallèle de son travail sur la ferme, Jean-Louis Proust s'implique dans les réseaux. Investi au sein de Bio en Hauts-de-France, mandaté par la FNAB au Comité de bassin de l'Agence de l'eau Artois Picardie, trésorier d'une CUMA, il aime discuter, partager, porter la voix du terrain. Tromboniste dans un orchestre de jazz, il n'a rien du profil agricole classique. « J'aime faire péter les lignes ! »

À dix ans de la retraite, Jean-Louis continue d'explorer, sans relâche. Pour lui, l'agriculture bio est autant un métier qu'un projet de société : « Le contexte actuel nous oblige à agir, j'ai ma fille qui est en train de s'installer sur la ferme... il faut donner de l'espoir aux jeunes ! »



**MARDI 30 SEPTEMBRE À PARTIR DE 9H30
AU SIÈGE DE RÉGION À LILLE**

[COLLOQUE] QUELLES CONTRIBUTIONS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE À LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES, DU CLIMAT ET DE LA SANTÉ ?

Pour la première fois en région seront présentés les résultats d'une étude inédite conduite par l'Institut de l'agriculture et de l'alimentation biologiques (ITAB) sur la quantification des externalités positives de l'agriculture biologique. Ces travaux apportent un éclairage scientifique essentiel pour mieux évaluer les bénéfices tangibles des pratiques bio sur les écosystèmes et la santé humaine. Témoignages d'agriculteurs, analyses d'experts et retours d'expérience d'acteurs locaux de la santé et de l'environnement.



Plan BIO
Hauts-de-France

GRATUIT



SUR INSCRIPTION



**MARDI 14 OCTOBRE À PARTIR DE 9H30
A LA MAISON DU PARC A ORRY LA VILLE (60)**

[CONFERENCE] SÉCHERESSES, PLUIES INTENSES... QUELS LEVIERS FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE ?

Il est essentiel d'anticiper les scénarios du changement climatique et leurs effets sur l'agriculture, tout en tenant compte des impacts déjà visibles dans vos champs. Face aux phénomènes extrêmes comme les pluies intenses ou les sécheresses, l'adaptation est difficile sans soutien. Cette conférence abordera surtout un enjeu crucial : la gestion de l'eau. Quelles pratiques agricoles pour s'adapter ? Comment les filières peuvent-elles évoluer pour tenir compte de ces réalités ?

GRATUIT - SUR INSCRIPTION

DELPHINE BEUN | D.BEUN@BIO-HDF.FR | 07 87 32 45 14

LA BIO, MON FUTUR MÉTIER 2025

Destiné aux enseignants et aux apprenants, cet événement immersif offre une découverte concrète de l'agriculture biologique à travers une série de visites de fermes dans les Hauts-de-France, du 7 au 17 octobre 2025. Chaque visite s'intéressera à une production spécifique : grandes cultures, élevage, maraîchage, plantes aromatiques... en lien direct avec les producteurs eux-mêmes. Le parcours se conclura le 11 décembre 2025 à l'Institut de Genech (59) lors d'une journée de restitution : échanges entre élèves, ateliers animés par des professionnels et interventions de techniciens spécialisés viendront enrichir les apprentissages.

GRATUIT - SUR INSCRIPTION

DÉBORAH DECAYEUX | D.DECAYEUX@BIO-HDF.FR | 07 87 32 82 29



RETROUVEZ TOUS NOS PROCHAINS ÈVÈNEMENTS ICI : WWW.BIO-HAUTSDEFRANCE.ORG

SIÈGE SOCIAL, SITE PHALEMPIN • T 03 20 32 25 35 • SITE AMIENS • T 03 22 22 58 30 • WWW.BIO-HAUTSDEFRANCE.ORG

Avec le soutien de nos partenaires institutionnels financeurs

