Les Infos d'

INTER BIO CORSE

www.interbiocorse.org

Association à vocation interprofessionnelle de l'agriculture biologique

Avril - Mai 2017 / Numéro 100

Le trait d'union de la filière biologique corse

Journée de la Rose chez Essences naturelles Corses
14/05/17 - Bio in Festa

Agriculture biologique: *cultivons l'avenir!*

Les chiffres 2016 sont éloquents et confirment la croissance historique de la bio en France et en Corse. En phase avec la demande sociétale, la Bio s'inscrit dans un véritable mouvement de fond, que nous mesurons à notre échelle par le nombre de demandes de conversion cette année, et le taux de participation à nos stages de formation, souvent complets. L' équipe de l'InterBio Corse se mobilise pour accompagner et anticiper cet intérêt grandissant des producteurs et des consommateurs.

En ce qui concerne la production, il est nécessaire d'une part de permettre la conversion d'un plus grand nombre d'exploitations, d'autre part de faire progresser les performances des fermes biologiques existantes.

Côté consommateurs, il faut continuer à faire progresser leurs connaissances sur l'agriculture bio, notamment leur expliquer à quoi peut correspondre le différentiel de prix qui s' explique par des rendements plus faibles et des exigences plus strictes. Il faut aussi leur expliquer l'intérêt des produits bios locaux et de saison pour développer davantage notre économie insulaire.

Ce travail sur la production ne doit pas être déconnecté d'un travail sur l'économie et les marchés.
Pour que le développement du bio soit durable, il faut que les producteurs qui se lancent gagnent leur vie correctement et donc que leur production trouve des débouchés rémunérateurs.

L' intérêt des circuits courts est évident. La présence de distributeurs de plus en plus nombreux doit être prise en compte. Filière par filière, nous nous employons à définir les blocages, apporter des solutions, créer du collectif, mettre en liaison les différents acteurs.

Mutualisons moyens et idées et nous avancerons.

Au niveau des approvisionnements et des techniques de cultures, d'autres pistes doivent être ouvertes: enrichissons-nous de l'expérience des pays voisins méditerranéens. Des échanges doivent être permis en ce sens.

Nous avons un pays à construire: la Corse, île bio.

Magali Gozzi
Présidente de l'InterBio Corse

Les Chiffres Bio 2017

Fin décembre 2016 :
340 agriculteurs
13 557 ha

→

Au 15 mai 2017 :
400 agriculteurs
bio et en conversion

Evolution du 1er janvier au 15 mai 2017 :

+ 60 agriculteurs

dont 50 % en élevage bovin
7% en élevage porcin
5% en élevage caprin
18% en viticulture
13% en arboriculture
4% en PPAM
3% en maraîchage

SOMMAIRE

Actualités régionales

Appel à projet ODARC	page 2
Rhinotrachéite infesctieuse bovine	page 3
Changements au sein de l'équipe d'Inter Bio Corse	page 4
Assemblée générale ordinaire d'Inter bio Corse	page 5
Alimentation biologique des animaux	page 6
Les aides et les démarches administratives	page 7
Bio in Festa Programmation 2017	pages 8-9

Technique

Compte rendus des formations 2017

Cosmétiques naturels	page 10
Conduite du figuier en AB	page 11
Meunerie à la ferme	pages 12 -15
Obsalim	pages 16-17

Fabrication d'extraits végétaux Retour d'expérimentation	pages 18-20

Appel A Projet ODARC

«Projets groupés pour la diffusion de matériels à la filière biologique»

Dans le cadre de la mise en œuvre de la nouvelle programmation 2015-2020, l'ODARC a décidé de généraliser un dispositif de soutien aux projets portés collectivement par les filières agricoles.
Ce dispositif est mobilisé au travers d'un appel à projet qui recense pour chaque filière, le besoin d'investissement de leurs adhérents qui bénéficieront ainsi d'un soutien accru.

Notre association INTER BIO CORSE, a vocation à rassembler l'ensemble des acteurs agricoles de la filière biologique en Corse. Elle a pour objet d'organiser et d'accompagner le développement de l'Agriculture Biologique par la mise en oeuvre d'actions communes. Son rôle consiste à accompagner et à coordonner les projets de recherche, d'expérimentation, de formation, de production, de transformation et de mise en marché des produits issus de la filière bio, mais aussi de proposer un appui technique à ses adhérents.

C'est dans le cadre de ses missions, qu'elle a candidaté à l'appel à projet lancé par l'ODARC en Juillet 2016.

Sa candidature comportait deux volets :

- Le premier concerne l'**amélioration des méthodes de désherbage** par l'acquisition de matériels mécaniques.
Ce type de matériel permettra de supprimer l'usage d'herbicides chimiques lors du cycle de production et améliorera ainsi sensiblement la structure des sols en favorisant la vie microbienne de la terre et en permettant une meilleure assimilation de la matière organique. La conjonction de ces 2 facteurs aboutit à une production dont les qualités sanitaires mais aussi organoleptiques sont nettement supérieures.

- Le second volet porte sur l'**amélioration des conditions d'élevage** par l'acquisition de matériel de contention et de pesée du bétail.
Ces investissements permettront une manipulation plus aisée des animaux limitant ainsi le stress animal mais également les risques d'accident lors des soins prodigués par les éleveurs et par les vétérinaires. Le matériel de pesée est destiné à la réalisation de mesures de croissance régulière qui compléteront les diagnostics effectués par les conseillers techniques de l'Association et les conseils apportés à chaque exploitation.

Par décision du bureau de l'Odarc validée par le Conseil Exécutif de Corse le 6 décembre dernier, notre demande a été acceptée.

Ce sont, cette année, **37 exploitants** qui se sont portés volontaires pour expérimenter et **bénéficier de ces interventions.**

Conférence de presse ODARC/Inter Bio Corse lors de la remise du matériel aux éleveurs

Le coût total des investissements est de 406 782€ HT et mobilise une subvention de 325 426€ .

Couloirs de contention livrés aux éleveurs en avril 2017

Cages de pesée livrées aux éleveurs en avril 2017

Les objectifs sont multiples :

1- Il s'agit tout d'abord de **faire progresser** collectivement un ensemble significatif d'agriculteurs **vers de nouvelles méthodes de travail**. Ce groupe constitue alors une référence dont l'expérience permet ensuite une vulgarisation plus efficace de la méthode préconisée auprès des autres adhérents de la filière.

2- Chaque agriculteur qui adhère à la démarche bénéficie ainsi d'un **conseil technique dans le choix du matériel à acquérir**, conseil à la fois adapté à son exploitation mais aussi cohérent avec la démarche globale engagée par la filière.

3- Le fait de procéder collectivement à l'achat de matériels identiques permet également de **limiter le coût de l'investissement**. Les fournisseurs consentent alors des prix et des frais de livraison minorés.

4- Enfin, les **démarches administratives** relatives au dépôt du dossier de subvention **ne sont plus supportées par l'agriculteur** puisque c'est l'association qui se charge de la gestion intégrale du dossier.

Cet appel à projet va être renouvelé en 2017; l'InterBio Corse entend bien à nouveau candidater afin d' améliorer les conditions de production de ses adhérents.
Nous vous tiendrons bien entendu informés de la suite de ce dossier.

Sources : Odarc/ Magali Gozzi

La rhinotrachéite infectieuse bovine

OU

« IBR »

C'est une maladie du bétail qui se traduit par une atteinte des voies respiratoires supérieures, mais peut prendre la forme d'encéphalites chez les veaux, de conjonctivites, d'avortements et de métrites.
L'IBR est provoquée par l'herpesvirus bovin de type 1 (BHV-1). Elle n'est pas transmissible à l'homme.

Pathogénie

Les bovins se contaminent de proche en proche par **voies respiratoire ou génitale**. L'agent infectieux se développe alors dans l'organisme provoquant les signes cliniques.
La réaction immunitaire, qui apparaît entre 10 et 35 jours après l'infection, fait cesser les symptômes et l'excrétion virale, mais conduit à une phase de latence du virus.
Les animaux infectés deviennent alors **porteurs asymptomatiques** du virus toute leur vie. A l'occasion d'un stress ou d'un traitement médical, tout animal infecté est susceptible de réactiver et de réexcréter le virus et de contaminer ainsi les autres animaux du troupeau.

Symptômes

Les symptômes sont le plus souvent **difficiles à déceler** chez les **porteurs sains**.

Chez les autres, la forme respiratoire apparaît 2 à 4 jours après l'infection de l'animal.
Les principaux signes sont une **fièvre importante** (>40°), un **abattement** et un **écoulement nasal séreux puis mucopurulent**. Des ulcérations de la muqueuse nasale et des surinfections bactériennes peuvent se développer.
En l'absence de complications, la **disparition des signes cliniques** intervient généralement **15 jours après l'infection**.

L'IBR peut également entraîner des **avortements** chez la vache **entre le 5ème et le 8ème mois de gestation**, et des **encéphalites** chez les veaux de moins de 6 mois.

Mesures obligatoires de prophylaxie collective

La rhinotrachéite infectieuse bovine est une **maladie réglementée par l'Etat depuis 2006.**

En France et en Europe, la situation épidémiologique au regard de l'IBR, n'est pas homogène.
Au sein de l'Union Européenne, les pays ou régions indemnes peuvent imposer aux autres Etats membres des garanties spécifiques avant l'introduction de bovins sur leur territoire (contrôle sérologique individuel avant l'expédition). Ainsi un bovin reconnu positif à l'IBR ne peut pas circuler.

En Corse malheureusement **son dépistage est facultatif**, à l'initiative de l'éleveur et à ses frais.
Le dépistage se fait par **analyse de sang**. Le coût d'une analyse pour un individu est d'environ 7 euros.
Il existe un protocole de vaccination difficile à appliquer en élevage extensif. Une qualification de cheptel, reconnue officiellement, lorsque 100% des animaux sont présents et sont déclarés négatifs, permet d'offrir aux acheteurs de bovins des garanties sanitaires en matière d'IBR.

Conclusion

L' InterBio Corse recommande vivement à ses éleveurs adhérents de prendre contact avec leur vétérinaire et d'envisager la mise en place de mesures de dépistage de l'IBR dans leurs troupeaux, d'isoler les animaux déclarés positifs et de les sortir du circuit de reproduction. A savoir que leur viande reste consommable, le virus n'étant pas transmissible à l'Homme.

REUNIONS de TRAVAIL

Utilisation et perspectives de la marque

Nous disposons avec notre marque collective «Bio di Corsica», d'un formidable outil de valorisation des produits à la fois 100% bio et 100% corses.

Pour utiliser cet outil au mieux de nos intérêts, nous vous convions à une première réunion de travail, qui aura lieu:

- le **23 mai à 10h30** dans nos locaux à **San Giulianu**

ou

- le **7 juin à 10h30** au bar **«L'Ustaria» Plaine de Péri,** route territoriale 20

L'objectif de ces réunions est de présenter la marque Bio di Corsica aux nouveaux producteurs bio, son cahier des charges et son règlement d'usage.
Ces réunions permettront également d'envisager les actions de développement à mettre en oeuvre afin d'élargir la portée de la marque, la faire connaitre auprès des consommateurs et reconnaître comme un véritable gage de qualité pour des produits 100% bio/100% corses.

Pour plus d'informations, contacter Emilie Claudet - Chargée de mission promotion-communication au 06 03 51 30 65 ou eclaudet.biocorse@gmail.com

Changements au sein de l'équipe d'Inter Bio Corse

L'équipe d'Inter Bio Corse va connaître des modifications au sein de son équipe salariale. Elisabeth Offret, en charge de la gestion administrative et financière est remplacée par Léa Gambotti et Nicolas Bonnet, animateur conseiller en productions végétales (maraîchage et oléiculture) quittera ses fonctions fin juin. Il sera remplacé à la mi juin.
De plus, afin de renforcer l'équipe technique en élevage, déjà composée par Maeva Roussel, Inter Bio Corse a embauché un deuxième animateur-conseiller, Nicolas Pailhès, qui aura en charge les éleveurs de Haute Corse.

Le mot d'Elisabeth :
«Après 12 années au service du développement de la bio en Corse, je quitterai la structure Inter bio corse le 12 mai prochain. Ces 12 années ont été riches de rencontres et de projets ! Je vous souhaite à toutes et tous bonne continuation et réussite dans vos projets.»

Le mot de Nicolas Pailhès :
«Après une formation en agriculture, environnement et biologie, j'ai effectué une étude sur les pathologies communes entre les populations de sangliers sauvages et les porcs corses en élevages extensifs.
Je suis devenu ensuite la terreur des éleveurs en tant que contrôleur agricole pour l'ASP puis j'ai travaillé sur les dossiers de demande de reconnaissance AOP pour les fromages de type Bastelicacciu, Calinzana, Venachese et Sartinesu. Me voilà désormais à Inter Bio Corse en tant que technicien en productions animales biologiques.»

Le mot de Léa :
«Ringraziu l'associu INTERBIOCORSE per a so confindenza. Spergu ch'ella sia u principiu di una bella è longua cullaburazione. Pregu bona furtuna à Elisabeth Offret per à seguita.
A prestu per una alba nova 'cu INTERBIOCORSE !»

Le mot de Nicolas Bonnet :
«Après deux années passées au sein d'Inter Bio Corse, je vogue vers de nouveaux horizons à partir de fin juin. Ces nombreux moments échangés avec les producteurs et plus particulièrement les maraîchers m'ont donné envie de passer de l'autre côté de la barrière. Aussi, je m'installerai tout prochainement sur une ferme maraîchère de la région Toulousaine.
J'espère avoir contribué au développement de la filière biologique corse en accompagnant au mieux les producteurs à qui je souhaite, aujourd'hui, une belle continuation.»

L'équipe d'Inter Bio Corse

Léa Gambotti / Responsable administrative et financière
Tél.: 06 26 04 59 75 - l.gambotti.biocorse@gmail.com

Valentin Marie / Animateur-conseiller productions végétales - Filières Plantes aromatiques, agrumes, viticulture
Tél.: 06 14 26 82 88 - valentin.marie.bio@gmail.com

Nicolas Bonnet / Animateur-conseiller productions végétales - Filières maraîchage et oléiculture
Tél.: 06 24 54 03 48 - bonnet.biocorse@gmail.com
Quittera son poste fin juin

Maéva Roussel / Animatrice-conseillère productions animales- Corse du Sud
Tél.: 06 26 04 59 68 - m.roussel.biocorse@gmail.com

Nicolas Pailhès / Animateur-conseiller productions animales - Haute-Corse
Tél.: 06 73 70 76 06 - n.pailhes.biocorse@gmail.com

Emilie Claudet / Chargée de mission promotion-communication, responsable filière céréales panifiables et pain bio
Tél.: 06 03 51 30 65 - eclaudet.biocorse@gmail.com

Assemblée générale ordinaire

22 juin 2017 à Corsic'Agropôle

Salute à tutti,
Car'amichi,

Nous connaissons actuellement une forte évolution de l'agriculture biologique en Corse, avec une augmentation sensible du nombre de producteurs et des surfaces exploitées.

Cette évolution impose :
- de faire le bilan de ce qui a été réalisé depuis mai 2016,
- d'avoir une réflexion commune sur notre développement en tant que structure,
- et de définir ensemble quelles actions seront menées dans les prochains mois.

Je vous invite donc à notre prochaine **Assemblée Générale**, qui aura lieu à notre siège,

Corsic'Agropôle, Route de l'INRA à San Giulianu 20230, le

22 juin 2017

à partir de 9 heures 30

Ordre du jour :
- Rapport moral de la Présidente
- Composition du conseil d'administration et du bureau
- Rapports d'activités
- Proposition d'un partenariat avec le Crédit Mutuel
- Maintien du montant des cotisations
- Budget prévisionnel 2017
- Achats groupés de fournitures 2017
- Achats groupés de matériel 2017
- Commissions de travail élevage bovin - marque collective «Bio di Corsica»
- Questions diverses

Ci sera dà beie è dà manghjà! - Il est prévu un moment de convivialité à l'issue .

Conformément à nos statuts, les producteurs adhérents peuvent candidater pour intégrer notre conseil d'administration lors de l'Assemblée Générale. Il suffit pour cela de me contacter par téléphone, mail ou courrier avant le 12 juin 2017.

Fratellanza
Magali GOZZI, Présidente de l'InterBio Corse

Le conseil d'administration d'Inter Bio Corse lors de l'AG 2015

Veau à la broche et buffet lors de l'AG 2015, à l'occasion de la fin de mandat de Jacques Abbatucci et la passation de la présidence à Magali Gozzi

Alimentation biologique des animaux

Rencontre avec la société Aurouze

Nous vous invitons à une réunion de travail au siège de l'InterBio Corse, Corsic' agropôle, route de l'Inra, San Giulianu 20230, afin d'échanger sur l'alimentation biologique de nos animaux,

Le mercredi 31 mai à 17 heures

Cette réunion se fera en présence des représentants de l'**associu Biopruvenda**, de la **Canico** et des **Aliments Aurouze**, venus spécialement du continent pour discuter avec nous. Ce sera l'occasion de découvrir l'étendue de leur catalogue ainsi que leurs tarifs.
A l'issue de cette réunion de travail, une soirée festive est proposée au Domaine de Pinia à Ghisonaccia.

Présentation de la société Aurouze
Depuis plus de 20 ans, l'entreprise familiale des ETS AUROUZE, dont le siège social est dans le Cantal, fabrique et commercialise des aliments biologiques pour animaux.
Le site d'Allègre les Fumades dans le Gard est entièrement dédié à la fabrication d'aliments biologiques pour animaux. Il est doté d'un potentiel adapté aux besoins des éléveurs bio grâce à une technicité très développée .

Les atouts d'Aurouze :
Traçabilité et sécurité des matières premières : par le choix de fournisseurs agréés, une traçabilité tout au long du processus de transformation, un plan de contrôle et analyses et préférence pour un approvisionnement de proximité.
Qualité du service à votre écoute : gamme de produits diversifiée, logistique adaptée et efficace, garantie de la qualité nutritionnelle des aliments conformément à la réglementation et au cahier des charges en vigueur.

Les produits Aurouze :
- La gamme bovins lait et bovins viande
- La gamme porcs
- La gamme brebis, agneaux et chèvres
- La gamme volailles ponte et chair
- Autres gammes : chevaux, lapins et escargots de nos régions

Pour plus d'informations concerant cette rencontre, n'hésitez pas à contacter Nicolas Pailhes, animateur conseiller en productions animales au 06 73 70 76 06.

RAPPEL
sur la réglementation AB concernant l'alimentation animale

1- Utilisation d'aliments non certifiés Bio
Si conversion simultanée de votre exploitation :
Durant les deux années de conversion, possibilité d'inclure 100% d'aliments autoproduits (aliments en conversion n'étant pas encore certifiés bio) dans la ration alimentaire des animaux.

Si conversion non simultanée terres/animaux :
En 1ère année de conversion :
- Aliments achetés : 100% certifié «AB»
- Aliments autoproduits : 20% d'aliments C1

En 2ème année de conversion :
- Aliments achetés : 30% d'aliments en C2
- Aliments autoproduits : 100% d'aliments C2

2- Pâturage en estive
La transhumance d'animaux Bio sur des pâturages non bio est autorisé (estives partagées), sous réserve de:
- Attestation de non-utilisation de produits non Bio sur cette parcelle ces 3 dernières
- Identification des animaux obligatoire
- Part alimentaire prélevée ne dépassant pas 10% de la ration

3- Animaux non bio sur parcelles bio
Possibillité de pâturage d'animaux non bio sur des parcelles bio si la durée est < 4 mois / an / parcelle.

4- Autonomie Alimentaire des élevages certifiés bio
- Herbivores ruminants (bovins, ovins, caprins) : 60% minimum d'aliments autoproduits

Si irréalisable, l'alimentation doit être produite en collaboration avec d'autres exploitations certifiées bio au niveau régional. A défaut le bassin de production est étendu au niveau national.

- Porcins : 20% minimum d'aliments autoproduits
A défaut les mêmes règles dérogatoires s'appliquent pour l'extension de la zone de production, à un détail près, le fabricant doit attester du pourcentage de matière première certifiée AB ou en conversion produit dans la même région.

4- Dérogation
Possibillité de nourrir les animaux avec un affourragement non bio pendant une période limitée en cas de conditions exceptionnelles (variations climatiques extrêmes, incendies, inondations …).
La dérogation sera mise en oeuvre suite à l'avis favorable de l'INAO et de l'organisme certificateur.

Les aides et démarches administratives

DECLARATION de SURFACES
Attention, comme chaque année n'oubliez pas de réaliser votre déclaration de surfaces. Cette année la date butoire a été prolongé jusqu'au **31 mai 2017** pour obtenir les aides de la PAC.

La déclaration de surfaces est indispensable à l'obtention des aides PAC (CAB, MAB, MAEC,ICHN…), aide aux veaux bio.

CREDIT D'IMPOTS en faveur de l'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le montant
Le crédit d'impôt pour les revenus 2016 pour l'agriculture biologique reste inchangé par rapport à 2015.
Montant forfaitaire de 2 500€ à demander dans la déclaration d'impôt 2017 pour les revenus 2016 (cocher la case crédit d'impôt à l'agriculture biologique et joindre le formulaire 2079-Bio-SD disponible sur le site internet www.impots.gouv.fr).

Les conditions d'éligibilité générales au dispositif du crédit d'impôt sont actuellement les suivantes :
- 40% minimum des recettes issues d'activités certifiées en agriculture bio.
- Cumul possible avec les aides de la PAC spécifiques à l'agriculture biologique dans la limite d'un total de 4 000€. En cas de dépassement, le montant du crédit d'impôt sera diminué d'autant.
- Application de la transparence GAEC

Points de vigilance pour le crédit d'impôt
- Pour être conforme aux règles européennes, le crédit d'impôt à demander en 2016 s'inscrit dans le cadre dit « de minimis ».
- Le crédit d'impôt n'est pas une déduction fiscale, vous pouvez en bénéficier même si vous ne payez pas d'impôt, l'État vous enverra un chèque.
- Si vous avez oublié de demander le crédit d'impôt les années précédentes vous pouvez encore le demander sur les 3 exercices précédents.

IMPORTANT
AIDE à la CERTIFICATION de nouveau active

L'agriculture biologique est également aidée dans le PDRC au travers de la mesure M03 (Systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et denrées alimentaires), sous-mesure «Aide à la nouvelle participation à des systèmes de qualité».

L'aide est de **1 200 € maximum** par an pendant 5 ans
Les coûts annuels de certification AB (cotisation et contrôle annuels) sont **éligibles à 100% UNIQUEMENT pour les nouveaux entrants** (en début de conversion l'année de la demande).

L'ODARC devrait rendre active cette aide cette année.
Les conditions précises d'éligibilité de l'aide vous seront transmises dès que possible.

BiO IN FESTA

du 14 mai au 18 juillet 2017

Allez à la rencontre des agriculteurs bio

Visites - Dégustations - Conférences - Concerts

A la découverte des vins bio de *Patrimonio*

20/08 : Visite de vignoble, conférence, dégustation de vins bio de Patrimonio, dîner-concert

Pour s'y rendre :
- Pour la visite du vignoble, rendez-vous à l'église devant la cave du clos Martini
- Pour la conférence et la dégustation, rendez-vous au Clos U Vinchiun à Sisco du Bonanaro Biblioteca, le Bacchus.B, situé 400 mètres avant le canal juste de Patrimonio, en venant de St Florent à gauche.

Le Potager du Nebbio - *Oletta*

30/06 > 01/07 : Soirées au Potager
Découverte du jardin et des produits bio de la région, soirées culturelles au potager : contes, théâtre et concert. Petite restauration bio

Pour s'y rendre : En venant de St Florent, au rond point de la place d'Oletta (au nouveau supermarché E.Leclerc), prendre à droite et suivre les panneaux.

L'Ortu di l'Oru - *Calenzana*

01/07 : Journée portes ouvertes
Visite du jardin, ateliers yoga et relaxation, rencontre avec un apiculteur, repas à la ferme

Pour s'y rendre : 5 km après l'aéroport de Calvi, prendre la direction Porta/Sidella par la D81. 1 km après l'intersection hameau, prendre à droite au niveau d'une croix sur deux mètres vers Cardiccia (voir le bas du chemin).

Domaine A Peraccia - *Plaine de Peri*

24/06 : Journée portes ouvertes
Visite de vignoble et de la cave, dégustation de vins bio, dîner-concert

Pour s'y rendre : En venant d'Ajaccio, l'A9 direction Corte, bien de Monticchiello, Plaine de Peri

L'Orti Taveracci - *Tavera*

15/07 : Journée portes ouvertes
Visite du jardin, du site archéologique de Tavera et du moulin de Bacagnana, nombreux ateliers et scène en plein air

Pour s'y rendre : En venant d'Ajaccio, l'entrée de l'exploitation est située sur la D27 à droite, 500 mètres après le panneau "tavera" et 300 m avant l'embranchement pour le village de Tavera.

Festa di u veranu - *Bastia*

30/08 : Animations pédagogiques pour les enfants sur le thème de l'environnement, gouter bio

Pour s'y rendre : Rdv entrée principale d'accès au Jardin de l'Annonciade
- Accès 1 : entrée supérieure rdc Le Bacchus
- Accès 2 : entrée Carnot (bas)
- Accès 3 : au niveau du Vieux Port, Place Saint Nicolas

Essences Naturelles Corses - *San Nicolao*

14/08 : Distillation des roses et pic nic au jardin et conférence

17/08 : Journée Portes Ouvertes, visites guidées et conférences

Pour s'y rendre : Au carrefour de Morianu plage, prendre direction San Nicolao village, faire 1 km, puis prendre "Lentosu Nuventi" à gauche en suivant les panneaux.

Espace BioFée - *Santa Maria Poggio*

28/06 : Les «Prairiales» de l'espace BioFée
De nombreux ateliers et conférences, dégustation vins bio, restauration bio, ateliers pour les enfants

Pour s'y rendre : 800 m après le carrefour de Morianu plage en direction de Porto Vecchio, prendre à droite au niveau du panneau Espace BioFée

Charcuterie fermière de Moïta - *Moïta*

09/07 Journée portes ouvertes chez Magali et François Gozzi

Visite de la ferme, repas et découverte patrimoniale du village de Moïta

Pour s'y rendre : En venant de Bastia, Prendre la RD117 à l'embouchure d'Aléria. Traverser le village de Chisonne, direction Moïta. Passer le pont de San Quirico, tourner à droite au rond point du village de Moïta, prendre à droite et continuer sur 200m.

Domaine Oltremonti - *Linguizzetta*

de **20/06** au **18/07** : Les "Mardis du Moulin" Oltremonti

Visite-conférence, initiation à la dégustation, cocktail dînatoire

Pour s'y rendre : En venant d'Aléria sur la T10 en direction Bastia, prendre à gauche en direction du Clos Vanoli. Le domaine Oltremonti se trouve à 500 m.

Domaine Nepali Corsica - *Aghione*

11/06 : Vème Festa di u sole e di a luna
Visites, conférences, concerts, restauration bio

Pour s'y rendre : A partir de la T13, prendre direction Maison Forestière. Au niveau de la croix située d'Aghione, prendre à droite puis suivre le fléchage.

Domaine Amuredda - *Prunelli di Fiumorbo*

17/06 : Journée Portes Ouvertes
Visites des plantations d'immortelle, démonstration de distillation, vente des produits de la ferme.

Pour s'y rendre : En venant de Chisonaccia, prendre direction Prunelli du rond point de Migliacciaro puis suivre le fléchage.

20 mai / PATRIMONIO

A la découverte des vins bio de Patrimonio

Le vignoble classé de Patrimonio connaît un essor remarquable en terme de développement de la viticulture bio : deux tiers des domaines sont certifiés bio ou en cours. Venez découvrir ces vins exceptionnels.

15h30 : **Visite du vignoble** du Clos Martini
Rendez-vous devant la cave du clos Martini, au centre du village de Patrimonio.

A partir de 17h30 : Au bar à vins/ bar à bières de la Brasseria Biblioteca, Le Bacchus.B

17h30 : **Conférence** sur la viticulture biologique par Valentin Marie d'inter Bio Corse

18h30 : **Dégustation** commentée de vins bio de Patrimonio par Raphaël Pierre Blanchetti, maître sommelier, accompagné des vignerons

19h30 : **Dîner**
Restauration sur place
Bar à vins et à bières bio de Patrimonio par les producteurs
Concert

Contact : Tél.: 06 14 75 22 47

20 mai / BASTIA

Festa di U Veranu

Le printemps est enfin arrivé à Bastia. Le soleil et les douces températures ont fait bourgeonner les arbres et les fleurs des jardins publics. Afin de profiter d'avantage de ces espaces conviviaux, la ville de Bastia organise la « festa di u veranu » dans les jardins de l'Annonciade.

Bastia

14h-19h : **Animations pour petits et grands**
Inter Bio Corse propose aux enfants une animation «Découverte des insectes auxiliaires au jardin».

De nombreuses autres animations sur le thème de l'environnement auront lieu tout au long de l'après-midi

16h : **Goûter bio** offert aux enfants

Contact : 04 95 55 96 00 ou animation@bastia.corsica

11 juin / AGHIONE

Vème Festa di u Sole e di a Luna au Domaine Nepali Corsica

Journée portes ouvertes de la ferme pédagogique du Domaine Nepali Corsica à Aghione sur le thème «Partager nos Différences».

Tout au long de la journée : **Stands** de productions locaux et d'artisans

9h30 : **Visite** de la rafanière, du jardin en permaculture et des senteurs du maquis.

10h30 : **Conférences** et débats
- Permaculture avec Patrick Perrin
- Biodynamie avec Jean François Gauthier
- Vers une vision d'un monde écologique avec Gabriel Ottaviani

13h : **Apéritif** "scène ouverte"

13h30 : **Repas** préparé par un chef cuisinier de Porto-Vecchio à base de safran et des produits du Domaine .

14h30 : **Groupe traditionnel** corse : Polk d'Ajaccio

16h : **Polyphonie** de Sainte Lucie
Danses traditionnelles.
Soirée feu de bois avec le groupe Two Bugs.

Contact et réservation : 06 78 48 32 48

17 juin / PRUNELLI DI FIUMORBO

Portes Ouvertes au Domaine Amuredda

Spécialisée dans la production d'immortelle et la distillation, le domaine Amuredda vous ouvre ses portes pour vous faire découvrir les secrets de la distillation et les multiples utilisations des précieuses huiles essentielles issues des plantes aromatiques corses.

A partir de 14h :
- Visite de la plantation d'immortelle
- Démonstration de distillation
- Vente des produits de la ferme

Contact : Marina et Ralph Van Feeschot - 06 25 61 22 49
www.domaine-amuredda.fr

17 juin / SAN NICOLAO

Journée Portes Ouvertes chez Essences Naturelles Corses

Journée portes ouvertes chez Essences Naturelles Corses, ferme spécialisée dans la production de plantes aromatiques et la distillation.
Venez vous initier à l'aromathérapie et découvrir l'intérêt des gestes santé au naturel avec des produits bio et 100% naturel avec Aude Maillard, aromatologue lors de ses conférences.

A la ferme, à partir de 10h :

10h-12h : **Conférence** par Aude Maillard, aromatologue "Les voies d'administration avec les HE, comment les utiliser à la maison pour être efficace et ne pas nuire ?"
Sur la peau, dans la bouche, par le nez, faut il les diluer, si oui dans quoi et à combien ? Suffit il de les appliquer sur la peau ? Faut il les mettre en bouche… ?

10h30 : **Visite guidée** du jardin botanique

12h : **Petite restauration sur place** : barbecue avec la viande bio du GAEC du Petriccle

14h : **Visite de la plantation d'immortelle**
Rendez-vous sur le champ : à la sortie de Moriani-plage direction Aléria, après l'épicerie Grandi, prendre à droite vers le stade et suivre le fléchage.

15h : Chasse au trésor

15h -17h : **Conférence** par Aude Maillard, aromatologue "Le confort de la bouche et de la digestion"

16h00 : **Visite guidée** du jardin botanique

17h30 : **Apéro-dégustation** à base de produits bio corses offert par Inter Bio Corse

Concert de fin d'après midi (pas de repas)

Contact : 04 95 38 46 04 - www.essences-naturelles-corses.fr

24 juin / PERI

Portes Ouvertes au Domaine A Peraccia

Laurent Costa vous ouvre les portes de son domaine viticole biologique pour vous faire découvrir les secrets des vins bio mais également la diversité des produits biologiques de la région.

A partir de 17h :
Vente de produits biologiques de la région par les producteurs locaux

17h : **Visite** du vignoble et de la cave par Laurent Costa, vigneron bio au Domaine A Peraccia

18h30 : **Dégustation**
Dégustation commentée de vins biologiques corses par les vignerons bio et Raphaël Pierre Blanchetti, maître sommelier

A partir de 20h30 : **Dîner concert**
- Petite restauration bio sur place : méchoui avec la viande de Jean André Marrali, éleveur ovin bio
- Concert

Contact : Laurent Costa - 06 65 37 37 59

du 20 juin au 18 juillet / LINGUIZZETTA

Les "Mardis du Moulin" Oltremonti

Le Moulin Oltremonti vous accueille tous les mardis soir à partir de 19h pour une soirée découverte de leurs huiles d'olives.

A partir de 19h :
- Visite-conférence de l'oliveraie et des coulisses du moulin Oltremonti
- Initiation à la dégustation de plusieurs huiles d'olive vierge extra (gratuit)

A partir de 20h30 :
- Cocktail dînatoire en plein air avec les produits du moulin mis en scène autour du thème de la Méditerranée
Tarif : 30€/pers (vin non compris) - Réservation obligatoire

Contact : 06 80 66 89 52 ou domaine.oltremonti@gmail.com

25 juin / SANTA MARIA POGGIO

Les «Prairiales» de l'Espace BioFée

Brigitte de BioFée, espace de restauration et magasin bio, vous accueille avec ses proches fournisseurs à une demi-journée d'animations, d'information, de présentation et de fabrication de produits locaux.

A partir de 10h :
- Vente de produits biologiques de la région par les producteurs locaux
- Atelier peinture pour les enfants

De nombreux ateliers et conférences :

15h : Atelier "Le pain au levain" - Etape 1 : le pâte, par Gilles Mahinga, boulangerie bio l'Alta Spiga

15h : Atelier " Biscuits vegan", par Fiora Giappiceni, boulangerie bio l'Alta Spiga

15h30 : Mini-Conférence "Le pain, ses constituants, ses propriétés santé, gluten, glycémie … " par Alfred

16h 30 : Atelier de tai-chi ou chi gong par Nella

17h : Atelier "Le pain au levain" - Etape 2 : le façonnage, par Gilles Mahinga

17h33 : Mini-conférence « BIO et Santé » par Alfred

18h : Découverte des gourmandises de BioFée, des plats classiques … aux régimes

18h33 : Mini-conférence "Vins et Santé" par Alfred

19h : **Dégustation** de vins bio de Corse

19h33 : Discussion apéritive "Nutrition, Plaisir, Santé"

20h00 : **Restauration** bio sur place ou à emporter
Snack enfant ou sandwich bio : 7 €
Plateau-buffet : 12 €

Entrée gratuite, restauration et boissons sur place. Les mini-conférences sont animées par Alfred Pielot, tabacologue et naturopathe.

Contact : BioFée - 06 88 04 12 74

30 juin et 1er juillet

Soirées au Potager du Nebbio / OLETTA

Venez passez une soirée culturelle au Potager du Nebbio, jardin bio et table d'hôtes niché au coeur d'un écrin de verdure.

Vendredi 30 juin
- A partir de 17h : Petit marché avec les producteurs de la région
- De 18h à 19h : **Contes** pour petits et grands avec les Mamies Conteuses
- 20 h : **Théâtre** "Les Monologues du Brocciu"
Si vous voulez rire, être ému, surpris, et assister à un One Man Show plein d'énergie… Daniel Delorme revient une nouvelle fois nous proposer son spectacle…
Entrée gratuite

Samedi 1er juillet
- A partir de 17h : Petit marché avec les producteurs de la région
- 21 h : **Concert** Popnock avec The Jockers
Entrée gratuite

Tout au long des soirées
- **Petite restauration bio** sur place avec les produits du potager
- **Bar à vins bio** de Patrimonio

Contact : Sophie Pollini et Jérémie Vandoux - 04 95 60 04 16
www.lepotagerdunebbio.wordpress.fr

1er juillet / CALENZANA

Portes Ouvertes à l'Ortu di l'Oru

Virginie vous fera découvrir son exploitation familiale proposant des produits au fil des saisons. Du fruit au légume, de l'oeuf à la poule, il y en a pour tous les goûts !

11h et 16h : **Visite du jardin** (maraîchage, arboriculture, poulailler) par Virginie Daluz, maraîchère bio à l'Ortu di l'Oru

12h : Possibilité d'amener son pic nic ou petite **restauration** bio payante sur place

14h30 : **Ateliers Relax Yoga** à l'ombre des chênes
Atelier réalisé par Brigitte Wilder, intervenante de l'association Terra di Marna

16h00 : **Ateliers Respi-Méditation** avec une huile essentielle et **Mandala géant** réalisés par Cécile François

Dans l'après-midi : **Rencontre avec un apiculteur** bio, Yves Iacce. Découverte du métier d'apiculteur

A partir de 20h00 : **Soirée**
Paella géante au jardin
Tarif : 15 € - réservation conseillée au 06 23 12 35 33 ou par mail : ortudilorui@hotmail.fr
Animation musicale
Contact et réservation : Virginie Daluz - 06 23 72 35 33

9 juillet / MOÏTA

Portes Ouvertes chez Magali et François Gozzi

Charcuterie fermière de Moïta

Magali vous ouvre les portes de son élevage porcin et bovin biologique. Elle vous fera découvrir son mode d'élevage traditionnel et sa charcuterie fermière. La découverte du patrimoine local sera également à l'honneur.

10h : **Visite de la ferme** par Magali Gozzi
Rencontre avec les cochons et visite de l'atelier de transformation. Découverte de la race bovine corse.

12h : **Repas à la ferme**
Magali vous propose un repas convivial à base des produits de la ferme.
Tarif : 20 € (repas + visites) - réservation obligatoire

14h : **Visite commentée du village de Moïta**
Visite historique et patrimoniale du village de Moïta par Magali Gozzi

Contact : Magali Gozzi - Tél. 06 85 82 99 64

15 juillet / TAVERA

Portes Ouvertes à l'Orti Taveracci

Sébastien Bonardi vous ouvre les portes de son exploitation maraîchère et vous invite à découvrir les traditions agricoles de sa région.

14h00 : **Visite** du moulin de Bocognano "U Mulinu di l'Orsa" (rendez-vous au moulin)

17h00 : **Visite** du site archéologique "I Castelli" par Hélène Paoline Saez, directrice du LRA

De 14h00 à 19h00 : **Animations et ateliers au jardin**
- 14h30 : Atelier " Le pain au levain, secrets de fabrication" par Jean José Mayol, boulanger bio
- Le potager et la langue corse pour les petits et les grands par Diana Salicati
- Atelier "Initiation aux énergies renouvelables" par Tina Lo Mao, Jennifer Galtier et David Ouvrard
- Atelier "Conte"
- Visite commentée du jardin par Sébastien Bonardi
- Balade à la découverte des plantes sauvages par Patricia Pringuet
- Atelier "Redonner vie à son sol de façon naturelle" par Basile Garnier Pinzutti, maraîcher bio à Peri
- Atelier " Planches permanentes sur sol vivant" par Aurélien Hospital, maraîcher bio à l'Orti Taveracci
- Atelier "Découverte des saveurs du jardin»

A partir de 19h30 :
Apéro-Dégustation bio, offert par la CRESS Corsica et Inter Bio Corse

Soirée en plein air
Petite restauration bio (burger de Paul Bianchi, salades de l'Orti Taveracci, fromages des éleveurs de la région, vin bio, …)
Concert

Contact : Sébastien Bonardi - Tél. 06 20 17 99 53

Retour sur les formations 2017

Inter Bio Corse a réalisé en ce début d'année 2017 de nombreuses formations qui ont connu un réel succès. Une centaine de producteurs bio, en conversion ou en cours d'installation ont été formés à la pratique de l'agriculture biologique toutes filières confondues. Nous revenons sur quelques-unes d'entre elles : meunerie à la ferme, figuiers, viticulture, cosmétiques naturels, poules pondeuses et volailles de chair et méthode Obsalim.

Cosmétiques naturels

Dates : *1er et 2 mars*
Formatrice : *Noémie Mathonnet, formatrice en cosmétiques au CFPPA « Le Fresne » à Angers*

Au début du mois de mars dernier, Noémie Mathonnet, formatrice au CFPPA « Le Fresne » à Angers, a dispensé une formation de deux jours tournée vers l'élaboration de cosmétiques naturels.
Entre enseignements théoriques et approches réglementaires, les stagiaires se sont prêtés à divers ateliers pratiques, au cours desquels, ils ont pu réaliser trois produits : un baume, un macérât huileux, et un savon en s'essayant à la technique de la saponification à froid.
Les demandes d'inscription ayant largement dépassé le nombre de places disponibles, une nouvelle session sera organisée dès l'automne prochain.

Attention à la réglementation !

La réalisation de cosmétiques naturels peut s'avérer un excellent moyen de valoriser nos ressources insulaires et donner une valeur ajoutée aux produits issus de l'agriculture biologique locale (plantes aromatiques et médicinales, sauvages ou cultivées, fraîches, séchées ou issues d'un processus de distillation, produits de la ruche, lait d'ânesse...).
Cette activité est cependant encadrée et contrainte par une très lourde réglementation.
A ce sujet, un document intitulé **« Réglementation des produits cosmétiques – Questions/réponses »**, et adressé aux futurs professionnels de la cosmétique, est téléchargeable depuis le site internet de l'Ansm (Agence nationale de sécurité du médicament et des produits de santé) : http://ansm.sante.fr/

Des idées de recettes

Besoin d'inspiration pour vos préparations? Le site internet d'Aroma-Zone propose une sélection de quelques 2500 recettes pour réaliser ses cosmétiques naturels.

http://www.aroma-zone.com/info/recettes/cosmetiques-maison

Baume à la cire d'abeille et à l'huile d'olive

Ces proportions permettront de réaliser un baume t très nourrissant et très crémeux, à conditionner en pot ou en stick.

Ingrédients :
- 20% de cire d'abeille
- 80% d'huile d'olive
- 1à 3 gouttes d'HE
- Vitamine E (conservateur)

Matériel:
- 2 bols à bain marie
- Bain marie (casserole)
- Fouet
- Contenant + couvercle

Mode opératoire:
- Mettre l'huile et la cire au bain marie
- Mélanger de façon régulière à l'aide d'un fouet et maintenir une température < 35°C
- Retirer du feu lorsque la cire est fondue
- Réserver et attendre que l'appareil blanchisse légèrement sur les bords
- Ajouter les huiles essentielles, mélanger au fouet
- Couler dans les pots et éventuellement homogénéiser le mélange à l'aide d'un petit fouet.

Conservation:
Se conserve environ 6 mois au réfrigérateur

Conduite du figuier en AB

Dates : *23 mars*
Formateur : *M. Rémi PECOUT, technicien arboriculture de la Chambre d'Agriculture du Var*

La formation « Conduite du figuier en AB », organisée par Inter Bio Corse en mars dernier, a été animée par M. Rémi PECOUT fort de sa longue carrière et de son expérience en tant que technicien arboriculture de la Chambre d'Agriculture du Var (83).

Cette journée a permis à la vingtaine de producteurs et techniciens présents de s'initier, se perfectionner, et d'échanger autour des fondamentaux de la culture du figuier en agriculture biologique, encore peu développée en Corse.

Une culture facile en AB mais attention à la mouche !

La culture du figuier en agriculture biologique dispose d'un potentiel non négligeable sur la région.
Adapté aux conditions pédoclimatiques de la Corse où il pousse spontanément, le figuier est un **arbre peu exigeant et relativement facile à mener.**

Confisage des figues

Produire des figues peut constituer une source de revenu intéressante, dans la mesure où, ce fruit, très bien valorisé en frais, peut être facilement transformé et décliné en une gamme de produits variés à haute valeur ajoutée : figues séchées (privilégier des variétés à peau fine), figues confites, compotes, confitures, pâtes de fruits, vinaigres,…
Seule ombre au tableau, **la mouche de la figue, pour laquelle aucun traitement bio n'est homologué.**
Ce ravageur est susceptible d'occasionner des pertes au verger allant jusqu'à 30% de la récolte.

Le figuier - En chiffres

- Densité de plantation : **7** *mètres*
- Hauteur des troncs (taille facilitant la récolte) : **50-60** *cm*
- Nombre de charpentières : **3** *à* **4**
- Première récolte : **3** *ans*
- Pleine production : **7** *ans*
- Production de fruits/arbre : **40** *kg*
- Rendement moyen : **9** *T/ha*
- Quantité cueillie à l'heure : **10-15** *kg*
- Fréquence de récolte : *tous les* **2** *jours*
- Dates de récolte : **août** *jusqu'aux premières* **gelées** (poste de travail le plus important)

Les fruits attaqués se reconnaissent par la **coloration violacée** que prend leur peau, des bandes violettes rayonnent d'abord à partir de l'ostiole (où la mouche pond) pour s'étendre ensuite au reste de la figue, cela donne l'illusion que le fruit est arrivé à maturité. **Les figues éclatent** par affaiblissement de la peau, **elles finissent par chuter une vingtaine de jours environ après que la mouche ait pondu**.

Une fois sorti de l'œuf (2 à 4 jours après la ponte), l'asticot commence par dévorer les fleurs (elles se situent à l'intérieur des figues) il s'attaque ensuite à la chaire, et à la fin de son développement, **10 à 12 jours plus tard, il transperce la peau pour sortir de la figue**. Une fois hors du fruit, l'asticot se laisse tomber de l'arbre, au pied duquel il s'enfouit et se pupéfie. **L'adulte émerge de la pupe au bout de 8 à 10 jours.**

Rémi PECOUT a observé, sur la variété «Violette de Soliès», que

Une mouche de la figue dépose ses œufs à l'ostiole du fruit

Galeries à l'intérieur du fruit

les mouches déposent leurs œufs lorsque les figues mesurent entrent 1,5 et 2,5 cm de diamètre, avant et après ce stade, le risque d'attaque est écarté. Cependant, il se peut que cette plage de mesures favorable à la ponte soit différente d'une variété de figuier à une autre, le calibre et le développement des fruits n'étant pas les mêmes.

IMPORTANT

Le figuier, *Ficus carica*, doit son nom au latex qu'il produit, un lait utilisé pour soigner les verrues («ficus» en latin).
Très irritant pour la peau, et pouvant occasionner des brûlures, cette substance s'écoule des rameaux et des figues fraîchement cueillies. Il est donc indispensable de porter des gants et des vêtements longs lors des opérations de taille et de récolte.

Une fiche technique «Conduite du figuier en AB» est en cours de réalisation, elle recueillera et transcrira, la totalité des informations, témoignages, et savoir-faire issus, entre autres, de la formation.

Retour sur les formations 2017 - *suite*

Meunerie à la ferme

Dates : *21, 22 et 23 février*
Formateur : *Anthony Dubois, paysan-boulanger dans le Jura*

Cette formation s'est adressée tout particulièrement aux agriculteurs ou porteurs de projet dans le domaine de la production de céréales panifiables, de la meunerie et de la boulangerie bio.
Le formateur, Anthony Dubois, paysan-boulanger bio dans le Jura, a su apporter de nombreux élements techniques de meunerie et a pu répondre de façon concrète aux participants de par sa formation pratique de céréalier/meunier/boulanger bio.

Parcelle d'essai de blé tendre à Ghisonaccia

Rappel sur l'itinéraire technique du blé panifiable

Semis : novembre-décembre.
Préférez le semis de variétés en mélange qui présentent un intérêt pour la production boulangère (goût, protéines,...) et pour la gestion des maladies et des ravageurs.

Levée : de 1 semaine à 1 mois suivant les variétés.

Désherbage : 1 ou 2 passages de herse étrille, après la levée et/ou le stade fin de tallage.

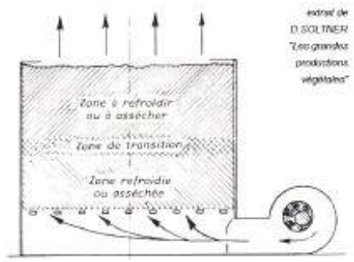
Fertilisation : besoin en azote à partir du stade épis 1 cm (février, mars) jusqu'en juin. Les besoins moyens en azote du blé panifiable sont d'environ 150 U d'azote.
Celui-ci peut être apporté par des engrais organiques ou par le précédent cultural et /ou un engrais vert.

La base de la culture des céréales à paille en agriculture biologique reste la rotation.
Les têtes de rotation sont généralement des luzernes pendant 1 ou 2 ans puis une céréale à paille en suivant pendant 2 ans.

Récolte, pré-triage et stockage

Après récolte, la céréale sera triée avec un trieur/séparateur pour être ensuite stockée en silo ventilé.
Le trieur/séparateur permet un premier tri éliminant les grosses impuretés, notamment les restes de végétaux encore verts qui pourraient entraîner une fermentation à l'intérieur des silos.

Silos de stockage de céréales

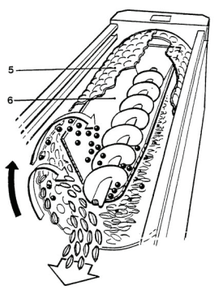


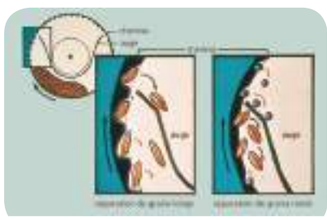
Principe de la ventilation dans une cellule à parois opaques

La ventilation du silo est indispensable. Elle permet de faire descendre la température du grain et le taux d'humidité.
Le stockage avant mouture doit être au minimum de 3 mois. Pour un bon stockage du grain, celui-ci doit avoir atteint une humidité avoisinant les 15%.

Etapes indispensables avant mouture

La mouture peut être réalisée selon les besoins du boulanger tout au long de l'année. Généralement, les paysans boulangers préfèrent travailler avec de la farine fraîche.
Ils réalisent donc en début de chaque semaine leur stock de farine nécessaire à leur panification hebdomadaire.
Avant de passer au moulin, le grain préalablement stocké en silo ventilé doit être retrié plus finement à l'aide d'un trieur alvéolaire qui effectuera un tri très précis en éliminant toutes les graines étrangères.





Principe de fonctionnement du trieur alvéolaire

A la suite de cela, le grain sera débarrassé des mycotoxines grâce à une brosse à blé. Les mycotoxines sont des moisissures qui se développent sur les céréales pouvant rendre le produit impropre à la consommation humaine. Les poussières microscopiques représentent tout de même 1,5 % du poids du blé soit 15 kg de poussière par tonne de blé.
La brosse à blé est un outil obligatoire uniquement pour les minoteries et meuneries de taille importante.
Les paysans boulangers, écrasant de faibles quantités, ne sont pas tenus de s'y contraindre mais son utilisation est fortement recommandée pour obtenir une qualité optimale de farine.

Il est conseillé de mouiller son grain avant le passage au moulin. Cela consiste à humidifier le grain en le mélangeant avec 1 à 2 % d'eau au maximum. Ce mouillage peut être réalisé à l'aide d'une bétonnière destinée exclusivement à cet effet. Le mouillage du grain permet d'obtenir un meilleur rendement en farine à la sortie du moulin. En effet, beaucoup de résidus de l'amande (farine) restent attachés au son (enveloppe du blé).

Le blé tendre - En chiffres

- Rendement en blé panifiable en AB : **2,5 à 3** ***T/Ha***
- **1 T** de blé équivaut à **1 T** de pain
- **1,5 T** de blé équivaut à **1 T** de farine
- **1 T de blé** propre
  - ↳ **13 %** son + **10 %** déchets + **77%** farine
    - ↳ soit 0,5 m³ de son !
- Valorisation du son dans l'**alimentation animale**, notamment pour les porcins et les volailles.

Meunerie et farines

Conception et fonctionnement d'une meunerie
Lors de la conception de sa meunerie, il est important de prendre plusieurs points en considération :

- Le rendement des machines
Toutes les machines utilisées dans le processus de meunerie doivent avoir un rendement équivalent afin de ne pas créer des ruptures dans la chaîne de production.
Par exemple, le trieur alvéolaire et la brosse à blé fonctionnant en chaîne doivent avoir un débit équivalent.

- La hauteur du bâtiment
Si vous avez la possibilité de concevoir entièrement votre meunerie, il faudra prévoir un bâtiment d'une hauteur minimum de 6 mètres permettant de travailler de façon gravitaire afin de limiter le transport du grain dans des vis sans fin qui le cassent.
Il est préférable d'utiliser des chaînes à godets lorsque le grain doit être transporté.

L'optimal en terme de conception est de prévoir au minimum trois étages, des trémies de stockage en amont de chaque machines et des chaînes à godets pour le transport du grain en haut de chaque étage.

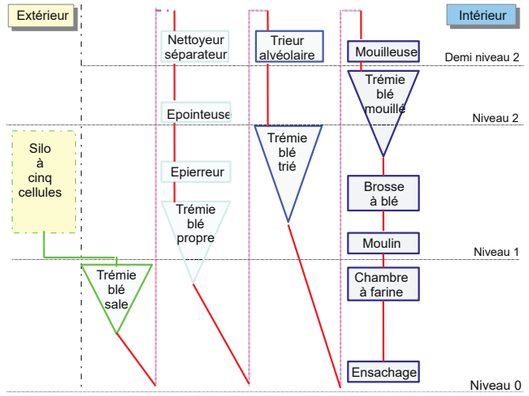


Diagramme présentant une organisation type d'une meunerie

L'achat du matériel de meunerie peut être fait en occasion pour certains et en neuf pour d'autres.
- Occasion : silo de stockage, trieur/séparateur, trieur alvéolaire.
- Neuf : moulin, brosse à blé

Au total, on chiffre à environ 35 000 € (hors batiment) les investissements nécessaires pour une meunerie adaptée à un paysan-boulanger.

L'autoconstruction peut être un moyen intéressant pour baisser les coûts d'investissement. Lors de la formation, nous avons rencontré Ludo, qui a construit lui-même son moulin en Balagne. Seules les meules de granit ont été achetées neuves, le reste a été autoconstruit ou récupéré sur de vieux moulins!

L'atelier paysan développe également des plans de machines mis à disposition des auto-constructeurs, notamment une brosse à blé et un four à pain.
Les plans sont disponibles sur leur site en téléchargement :

www.latelierpaysan.org

Moulin réalisé en autoconstruction. Seules les meules ont été achetées neuves.

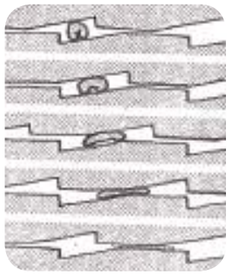
Retour sur les formations 2017 - Meunerie à la ferme *suite*

Les moulins

Il existe deux types de moulin:

- Moulin à cylindres : allongement du grain et transformation en paillettes. Le grains est «réduit en poussière».

- Moulin à meules de pierre : déroulement du grain, ce qui permet de séparer le germe, les enveloppes (petit son et grand son) et l'albumen (farine).

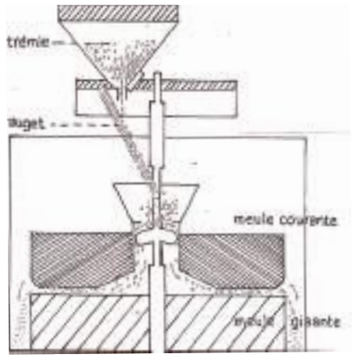


Meules de pierre

Cylindres

Traitement du grain dans différents moulins

Les moulins à meules de pierre les plus utilisés sont les moulins Astrié ou de type «Astrié»; ce nom vient des créateurs de ce type de moulin, les frères Astrié.
Ils permettent d'obtenir une farine de grande qualité grâce à des meules de granit du Tarn (Sidobre) taillées de façon à dérouler le grain et non l'écraser.



Meule dormante ou gisante

Meule courante

Un paysan-boulanger opte généralement pour un moulin à meules de pierre de 50 cm de diamètre.
Cela peut paraître petit mais permet tout de même d'écraser sa production annuelle de blé avec un rendement d'environ 20 kg de blé/heure.

Les contingents

- **Au-dessus de 35 tonnes de blé tendre écrasé / an**

  ↳ La production de farine destinée à l'alimentation humaine est **réglementée par un contingent**.

  C'est-à-dire un quota de production, une quantité définie de blé tendre pouvant être broyée par un moulin par année civile.
  Un contingent est cessible, c'est à dire qu'il peut être transféré d'un moulin à un autre. Un moulin peut accroître sa capacité d'écrasement par l'acquisition ou la location de droits de mouture ou de contingents auprès d'autres moulins.
  Les opérations liées au contingent ou au droit de mouture sont gérées par France Agrimer.

- **Au-dessous de 35 tonnes de blé tendre écrasé / an**

  ↳ La production de farine n'est **pas réglementée par un contingent.**

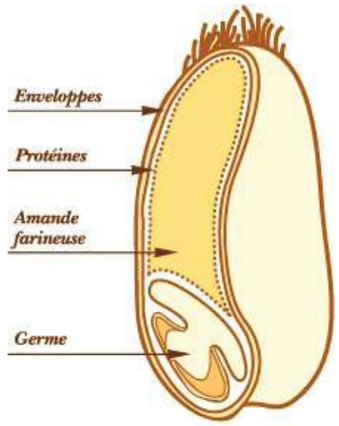
  C'est le cas des paysans-boulangers dont l'activité ne nécessite pas des quantités de farine dépassant le quota de 35 tonnes de blé fixé par le contingent.
  Cependant, les paysans-boulangers doivent tout de même déclarer leur activité de meunerie à France Agrimer.

La bluterie

L'ensemble de l'installation permettant le tamisage de la farine est appelé bluterie.
Le tamisage permet de séparer les particules d'amande farineuse de celle du son (enveloppes).

Pour ce faire, des tamis sont utilisés avec des trous plus ou moins gros.
Plus les trous sont gros, plus le tamis laisse passer de grosses particules et particulièrement le son. On adapte donc la maille du tamis en fonction du type de farine que l'on souhaite obtenir.

La farine la plus fine réalisée à la meule de pierre sera de la T80.



Coupe d'un grain de blé

T55 , T80, T110 ,.... ???

Les farines sont classées en fonction de leur taux de cendre qui est exprimé par les abréviations T suivies d'un chiffre (45, 55, 65, 80, ...).

Le taux de cendre correspond à la quantités de résidus minéraux après combustion de 100 grammes de farine.

Plus le taux de cendre est élevé, plus le produit tamisé contient du son. En effet, c'est dans le son, l'enveloppe du grain, qu'est contenue la majeur partie des minéraux.
Le type T80 correspond à un résidu de 0,8g de cendre après combustion de 100g de farine.

La farine T65 ne contient ni le germe de blé, ni le son.
La farine T80 contient le germe de blé et une petite partie de son.
Les farines T110, T130 et intégrale contiennent dans l'ordre croissant de plus en plus de son jusqu'à contenir l'intégralité des constituants du grain.

Attention à ne pas consommer trop de farine au-delà du T110 car le son contenu dans la farine a un effet déminéralisant pour l'organisme dû à l'acide phytique qu'il contient. Heureusement, la panification au levain et sur longue fermentation, en pétrissant la veille de la cuisson, permet de détruire presque entièrement l'acide phytique.

U Mulinu di l'Orsu à Bocognano

U Mulinu di l'Orsu a été restauré récemment. L'ensemble est composé de la maison du meunier, du moulin équipé de deux paires de meules distinctes, l'une pour la chataîgne et l'autre pour le blé, et d'un four à bois .
Historiquement, les meules tournaient grâce à la force hydraulique. Lors de la restauration, des moteurs électriques ont équipé les moulins. En effet, le débit de la rivière étant devenu assez irrégulier, il était préférable de les électrifier.
Le moulin à blé a été équipé, lors de sa restauration, d'une chaîne à godets permettant d'acheminer la farine jusqu'aux tamis et d'une bluterie comprenant 5 tamis différents.
Aucun équipement de tri (trieur/séparateiu ou trieur alvéolaire) n'est prévu sur place, il faut donc amener du blé parfaitement propre au moulin.

Retour sur les formations 2017 - *suite*

OBSALIM

Dates : *21, 22 et 23 mars*

Formateur : Jean-Louis Miramon, expert en alimentation animale et berger dans les Pyrénées

Berger des Pyrénées et expert en alimentation animale, Jean-Louis Miramon est venu en personne pendant 3 jours consécutifs former un petit groupe d'éleveurs à la méthode OBSALIM. Cette méthode développée par Bruno Giboudeau, repose à la fois sur l'art de l'observation et la logique de Confucius, elle permet d'observer l'état physique d'un troupeau et d'effectuer un réglage alimentaire en conséquence. C'est à l'issue d'une demi-journée de formation théorique que nos éleveurs stagiaires se sont lancés dans un rallye alimentaire aux quatre coins de la Corse afin d'appliquer le concept sur différents élevages.

OBSALIM… Kesako ?

La méthode OBSALIM consiste en une observation approfondie d'éléments visuels sur un cheptel couplé à un réglage alimentaire. L'objectif in fine étant d'optimiser au maximum l'état sanitaire et le coût alimentaire du cheptel.
A l'heure actuelle, le plan d'alimentation dans la majorité des élevages, est évalué par des calculs agronomiques se basant principalement sur la physiologie de l'espèce en question, néanmoins la typicité et les caractéristiques uniques de chaque élevage doivent être pris en compte. C'est en cela que la méthode OBSALIM tire toute son originalité, en observant l'état global du cheptel, OBSALIM permet d'identifier les besoins et les déséquilibres des animaux. C'est en interprétant les indicateurs basiques qu'il devient possible d'effectuer des ajustements sur la ration originelle employée jusqu'alors.

Une application ludique mais sérieuse

Figure 1 : Rami alimentaire de la méthode OBSALIM. Crédit photo, Nicolas Pailhes 2017.

Symbole par excellence de la méthode OBSALIM, le « rami alimentaire ».
Il s'agit d'un jeu d'une soixantaine de carte permettant d'identifier différents symptômes dus à un déséquilibre alimentaire selon différents points de contrôle (état général, yeux, peau, bouses …). Chaque carte comprend donc une catégorie (point de contrôle visuel sur l'animal), un symptôme alimentaire (cristaux jaunes aux yeux …), une illustration (facilitant l'identification du symptôme sur l'animal) complété par une brève description, et plusieurs coefficients affiliés à un indicateur particulier.

Indicateur	Description
Ef Energie fermentaire	Un déséquilibre des coefficients énergiques, traduit un problème au niveau du transfert d'énergie, soit l'animal consomme un surplus d'énergie qu'il ne valorise pas ou bien un manque d'énergie dans sa ration alimentaire
Eg Energie globale	
Af Azote fermentaire	Un déséquilibre des coefficients azotés traduit également un problème de manque ou de surplus de composés azotés dans la ration
Ag Azote globale	
Ff Fibre fine	Un déséquilibre d'apport en fibre peut être interprété de plusieurs façons, un problème au niveau de la flore intestinale, un pH déséquilibré dans la panse …
Fs Fibre de structure	
Sr Stabilité ruminale	La stabilité du rumen est le facteur de base de l'alimentation, un pH trop acide, un déséquilibre comportementale …

Chaque indicateur se voit attribuer un coefficient en fonction du symptôme, c'est la triangulation des différents symptômes et de leurs coefficients qui vont permettre d'identifier réellement le déséquilibre alimentaire dont « souffre » le troupeau, et ainsi permettre à l'éleveur de prendre les contre-mesures alimentaires nécessaires afin de résoudre le problème.

Observation du cheptel

Quatre points sont contrôlés lors du diagnostic :

- **Homogénéité du troupeau**, en s'appuyant sur l'état corporel général (propreté, engraissement, vieillissement …), la vitalité, le comportement (Chôme, rumination, pâture …).

- **La croix du grasset** : il s'agit d'une appréciation visuelle de l'état physique de l'animal à l'échelle de l'individu, sur deux axes, l'un partant du poitrail de l'animal, l'autre de la pointe de la hanche, les deux se croisant au niveau du grasset. La présence d'un indicateur sur telle ou telle zone permettant de savoir d'où vient le problème.

  - Le premier axe (horizontal) délimite de zone d'observation, la partie supérieure offre une indication sur l'environnement de l'animal (stress, pollution, sécheresse …), tandis que la partie inférieure va nous orienter vers un problème alimentaire (bouses liquides et incontrôlées …).
  - Le second axe (vertical), la partie avant de l'animal (côté tête) apporte des informations sur une(des) possible(s) pathologie(s) interne(s) (parasites, acidose …), la partie arrière (côté croupe) va indiquer un dysfonctionnement spatial de l'animal (occupation du sol), au sein du troupeau et de l'exploitation (pression au m²).

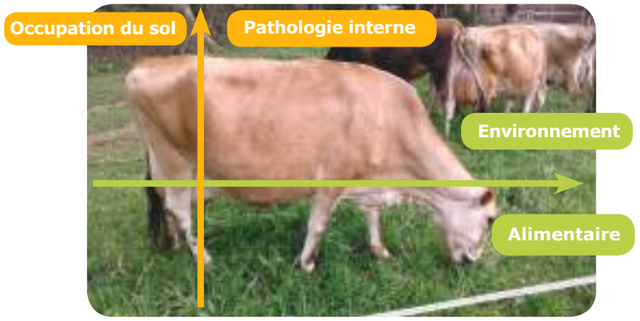


Figure 2 : Schématisation de la croix du grasset. Crédit photo, Nicolas Pailhes 2017

- **Stabilité ruminale ou zone PhG** : clef de voute d'un ruminant nous dirons, le rumen doit impérativement être stable, un déséquilibre ruminal au niveau du pH peut engendrer un grand nombre de problèmes alimentaires et donc de santé. Cet indicateur est identifié via une zone correspondant à la position du rumen dans l'abdomen, l'animal se léchant ou se grattant frénétiquement sur cette zone engendrera un ébouriffement des poils faisant contraste avec le reste du corps

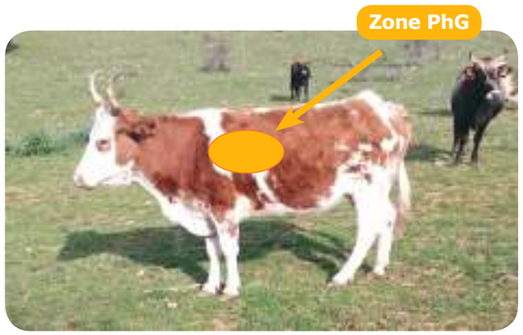


Figure 3 : Localisation de la zone PhG. Crédit photo, Nicolas Pailhes 2016.

- **Encadrement des apports** : Il s'agit de la triangulation des apports, en associant 3 sites d'observation sur l'animal, c'est à ce moment que le rami alimentaire entre en jeu.
Le calcul des différents coefficients de corrélation va permettre d'établir un diagnostic dit «alimentaire». Ce diagnostic identifie la nature physiologique du déséquilibre (surplus d'énergie, valorisation énergétique insuffisante, apport d'azote trop important ou insuffisant, déséquilibre ruminal…). Une fois ce diagnostic effectué, l'éleveur adapte la ration du troupeau en conséquence.

Figure 4 : Jean-Louis Miramon, formateur OBSALIM, examinant les mamelles d'une brebis. Crédit photo, Nicolas Pailhes 2017.

Interprétation

Prenons un exemple, nous détaillerons par la suite comment observer son cheptel, mais dans un premier il est indispensable de bien appréhender le concept.
Le cheptel comporte plus des 2/3 de ses animaux présentant 3 symptômes identiques.

Bouses élastiques et collantes

Ef	Eg	Af	Ag	Ff	Fs	Sr
1	2	0	0	1	0	-1

Poils, barre de saturation

Ef	Eg	Af	Ag	Ff	Fs	Sr
0	0	0	0	2	1	-1

Urines variables

Ef	Eg	Af	Ag	Ff	Fs	Sr
2	0	1	0	0	-1	-2

Triangulation des symptômes

Ef	Eg	Af	Ag	Ff	Fs	Sr
3	2	1	0	**3**	0	**-4**

Le coefficient élevé en termes d'énergie fermentaire (3), de fibres fines (3) et de stabilité ruminale (-4) traduisent une instabilité ruminale de l'animal. Cela peut s'expliquer par un trop grand écart entre l'apport alimentaire en journée et en nuit (prairie/fourrages de jours, maquis pauvre de nuit). Il est recommandé dans cette situation d'homogénéiser l'apport alimentaire à l'échelle d'une journée, par exemple en alternant un type de pâture différents tous les trois jours.

Trois conditions doivent être respectées afin de stabiliser la panse de l'animal :
- La présence d'un **tapis fibreux** dans le tube digestif avant l'ingestion d'un contenu acidogène, il est conseillé de mettre à disposition des ruminants un fourrage (foin) avant la distribution d'un concentré ou de céréales.
- La **régularité des apports** tout au long de la journée.
- La **vitesse de dégradation** des aliments au sein de la panse. Par exemple, le triticale subit une dégradation rapide mais acidifie également rapidement la panse.

« Quand un homme a faim, mieux vaut lui apprendre à pêcher que de lui donner un poisson », cette citation de Confucius illustre parfaitement l'objectif d'OBSALIM. Véritable méthode scientifique, OBSALIM est une solution très abordable aussi bien au niveau de la compréhension du concept, l'application sur le terrain, et du coût économique pour l'éleveur. A une époque où le coût alimentaire d'un troupeau est une charge prépondérante au sein d'une exploitation, la possibilité d'optimiser les coûts alimentaires mais également l'état sanitaire du cheptel représente un avantage indispensable à la prospérité d'un élevage.

Fabrication d'extraits végétaux

Retour de l'expérimentation 2016

En septembre 2015, Interbio Corse a organisé deux journées de formation sur les extraits végétaux avec pour intervenant Eric Petiot, expert en la matière et auteur de nombreux ouvrages sur le sujet. Ces deux journées, à destination principale des maraîchers ont suscité un grand intérêt chez de nombreux participants désireux de mettre en place ou d'améliorer de telles pratiques sur leur exploitation.
Dans ce contexte, Interbio Corse a souhaité développer un essai producteur dans le but de tester la fabrication d'extraits végétaux selon la méthode «Petiot».
Dans cet essai producteur, trois extraits fermentés ont été élaborés : ortie, consoude et fougère.

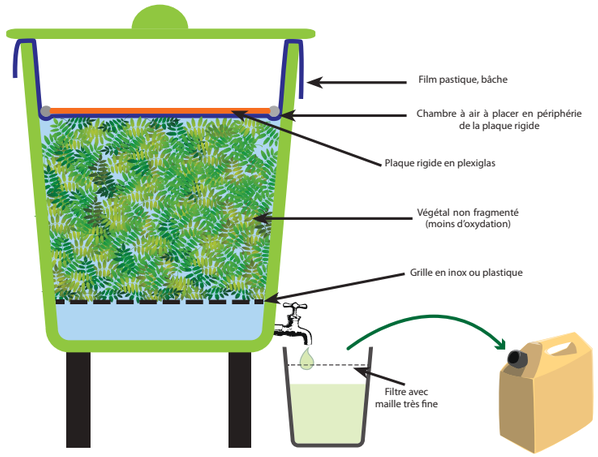


Schéma d'une cuve pouvant être réalisée en auto-construction

Objectifs de l'essai

- Produire des extraits végétaux selon la méthode «Petiot»
- Mesurer les paramètres principaux pour évaluer la qualité des purins
- Evaluer la faisabilité de cette méthode

Le protocole de fabrication des extraits fermentés

Important

- **Végétal** : Ramasser les plantes fraîches
  Prélever les feuilles avant la formation des fleurs afin que la plante soit chargée en éléments
- **Eau** : utiliser une eau de pluie ou de source entre 18 et 25°C
- **Matériel** : inox ou plastique

1- Placer le **végétal récolté dans une cuve** et y ajouter de l'eau à raison de 10L d'eau par kilo de végétal.
Veiller à ne pas fragmenter le végétal pour éviter toute oxydation.

2- Mélanger et **tasser**

3- Placer un **couvercle flottant hermétique** qui empêchera la pénétration de l'air dans la cuve. La fermentation se fera en anaérobie

4-Laisser fermenter en contrôlant la **fermentation**. Pour apprécier la fermentation, il faut prélever du liquide à l'aide d'un robinet de soutirage; si l'écume de surface disparaît rapidement la fermentation est terminée.
La durée de fermentation varie d'environ 8 jours à 28°C à 1,5 mois à 14°C.

5- L'extrait fermenté est alors **soutiré, filtré** finement et mis en bouteille.

6- Afin d'augmenter la **conservation** de ces extraits, il est possible d'ajouter à l'extrait de la vitamine C (anti-oxydant) à 30mg pour 5L.

Les paramètres de contrôle

Les différents paramètres électro-magnétiques, la conductivité, le pH et le redox, sont mesurés en fin de fermentation. Le but est de contrôler si l'ensemble des mesures se situent dans une certaine plage afin de vérifier la qualité des extraits fermentés.

Ces paramètres sont aussi bien mesurables pour les préparations que pour les sols ou les plantes. Pour que les préparations naturelles aient un effet bénéfique sur les plantes et les sols, elles doivent avoir des paramètres électro-magnétiques en adéquation avec ceux déterminant l'état de santé des plantes et des sols.

Naturellement, les plantes harmonisent leurs paramètres électro-magnétiques avec ceux du sol afin de rester en adéquation avec lui.

Le pH:
Il mesure la concentration en ions H+ de la solution. Le pH a été mesuré avec un Ph-Redox mètre Hanna.

La valeur d'un pH pour un bon extrait fermenté doit se situer ***entre 4,8 et 6,2.***

Il est possible de corriger le pH d'une solution.
Si pH > 7 : ajouter du vinaigre d'alcool (1/4 l dans 30 l d'eau pour diminuer le pH d'1 unité).
Si pH < 5 : ajouter des cendres de bois

Ph-mètre et redox-mètre

Le potentiel Redox:
Il mesure les courants électriques liés aux échanges d'électrons et de protons. Le potentiel redox d'une plante se situe aux alentours de 100 mV. Aussi un bon extrait fermenté possèdera un potentiel Redox proche de celui des plantes pour ne pas créer d'appétence vis à vis des ravageurs.

Le potentiel Redox d'un bon extrait fermenté doit se situer ***entre -70 et 200 mV.***

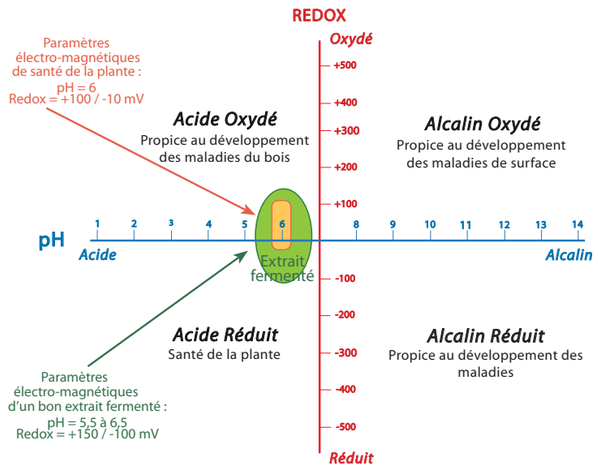
La conductivité:
C'est la propension à libérer un courant électrique au travers des minéraux. La conductivité est variable d'une plante à l'autre mais se situe entre 1,3 et 5,9 mS/m. La conductivité a été mesurée à l'aide d'un pH conductimètre de marque Hanna.

La conductivité d'un bon extrait fermenté doit se situer ***entre 1,7 et 6 S/m.***

Conductivimètre

A partir de la lecture du pH (paramètre magnétique) et du redox (paramètre électrique), il est possible définir quatre «micro-climats» électromagnétiques :
- acide-oxydé,
- acide-réduit,
- alcalin réduit
- alcalin oxydé

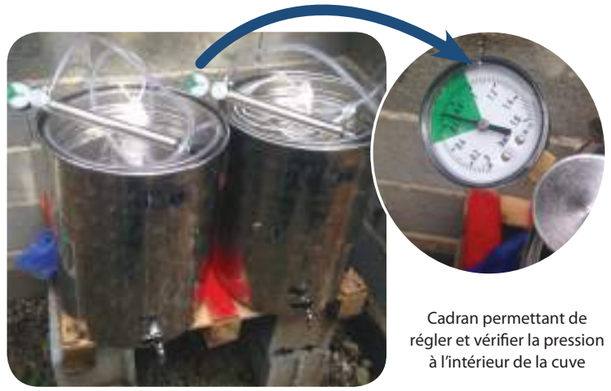
Le schéma ci-après représente les différents «micro-climats» électromagnétiques en fonction des valeurs pH et redox.



Fabrication des extraits et contrôle chez le producteur

Matériel utilisé:
Le producteur a acheté deux cuves inox de 50L. Ces cuves sont équipées d'un couvercle flottant dont l'étanchéité est assurée par un boudin gonflable. Un robinet placé en bas de cuve permet le soutirage de la solution.

Il est également possible de construire soi-même ses cuves selon le schéma ci-contre. En effet, les cuves inox (utilisées en viticulture) sont assez honéreuse et pourrait dissuader de se lancer dans l'aventure des extraits végétaux !
Il suffit d'utiliser un bac plastique d'une contenance suffisante, de type récupérateur d'eau de pluie, et d'y fixer un robinet.



Cadran permettant de régler et vérifier la pression à l'intérieur de la cuve

Extrait fermenté d'ortie
Le ramassage des orties s'est effectué le **17 mars** sur le site de l'exploitation. Les cuves inox ont été remplies de 40L d'eau de source de Belgodère.
Les plantes fraîchement cueillies ont été placées (sans broyage ou découpe) dans les cuves à hauteur d'1 kg pour 10L d'eau soit 4 kg d'orties au total.

Pour évaluer la fin de fermentation, des soutirages ont été réalisés régulièrement pour constater si de l'écume se formait en surface, signifiant alors que la fermentation n'était pas terminée.

Fabrication d'extraits végétaux - *suite*

Le **6 avril** la **fin de fermentation** est constatée.

L'extrait fermenté est filtré et mis en bouteille. De la vitamine C L300 est ajouté au mélange (30 mg pou 5L).

Mesures des différents paramètres
Les différents paramètres électro-magnétiques ont été mesurés le même jour que la mise en bouteille.

Température	13,5 °C
pH	6,99
Potentiel Redox	117 mV
Conductivité	2,76 mS/m

Remarques:
- Le potentiel Redox et la conductivité de l'extrait sont bons pour un extrait fermenté.
Par contre, le Ph est un peu élevé. Celui-ci aurait pu être rectifié par l'ajout de vinaigre.
- La couleur des trois bidons sur la photo est différente mais ceci est normal et correspond au début, milieu et fin de soutirage.

Une autre mesure des paramètres a été réalisée au 18 mai:

pH	6,42
Potentiel Redox	-190 mV
Conductivité	3 mS/m

Entre le 6 avril et le 18 mai, nous constatons que les extraits se sont réduits (baisse du potentiel redox).
Nous émettons l'hypothèse qu'une filtration non optimale et donc la présence de résidus organiques évoluant en l'absence d'oxygène est à l'origine de cette réduction.

Extrait fermenté de consoude
Le **ramassage** de la consoude (produite sur l'exploitation) et sa **mise en fermentation** ont eu lieu le **19 avril**.
1,5kg de consoude ont été placés dans 15L d'eau de source.

La **fin de fermentation** et la mesure des paramètres ont eu lieu **le 4 mai** :

Température	16 °C
pH	5,3
Potentiel Redox	-145 mV
Conductivité	2,9 mS/m

Le potentiel redox mesuré indique une solution légèrement trop réduite pouvant s'expliquer par un soutirage trop tardif par rapport à la fin de la fermentation.

Extrait fermenté de fougère
Le **ramassage** de la fougère (aux alentours de l'exploitation) et sa **mise en fermentation** ont eu lieu le **23 avril.**
4 kg de consoude ont été placés dans 40L d'eau de source.

La **fin de fermentation** et la mesure des paramètres ont eu lieu **le 4 mai** :

Température	16 °C
pH	5,3
Potentiel Redox	-50 mV
Conductivité	1,9 mS/m

Utilisation des extraits sur la ferme

Extrait fermenté ortie/consoude
Le producteur associe systématiquement les extraits fermentés d'ortie et de consoude dans les proportions 50/50. Ce mélange est utilisé selon trois dilutions:
- de 10 à 15% sur sol nu
- à 5% sur les semis
- à 2% en pulvérisation foliaire

La pulvérisation des extraits est effectuée avec un atomiseur à dos. Le mélange est pulvérisé sur l'ensemble des légumes présents au moment de la pulvérisation (hors légumes racines). Des passages sont effectués de façon hebdomadaire jusqu'à l'apparition des premiers fruits.
Le producteur constate une amélioration nette de la reprise et de la croissance de ses plants grâce à cette méthode.

Extraits fermentés de fougère
Cet extrait, associé à une fertilisation aux tourteaux de ricin, est utilisé dans la lutte contre les taupins sur cultures de pommes de terre.
Le tourteau de ricin a été épandu à 40g/m². Les pulvérisations d'extraits fermentés de fougères ont été réalisées tous les 15 jours au sol et à une concentration de 10%.
Lors des récoltes, les pommes de terre n'ont subi aucune attaque de taupins. Le producteur est satisfait de cet essai.

INTER BIO CORSE

Association à vocation interprofessionnelle de l'agriculture biologique corse
Corsic'Agropôle - 20230 SAN GIULIANO
Tél.: 04 95 38 85 36 - biocorse@gmail.com

L'équipe d'Inter Bio Corse
Responsable administrative et financière : Léa Gambotti
Animatrice-conseillère productions animales 2A : Maéva Roussel
Animateur-conseiller productions animales 2B : Nicolas Pailhès
Animateur-conseiller productions végétales (maraîchage, oléiculture) : Nicolas Bonnet
Animateur-conseiller productions végétales (PPAM, viti, arbo): Valentin Marie
Chargée de mission promotion-communication : Emilie Claudet

Cette lettre d'infos est réalisée par l'équipe d'Inter Bio Corse. Si vous souhaitez faire paraître un article, contactez Emilie CLAUDET au 04 95 38 85 36 / 06 03 51 30 65
Conception maquette : Emilie Claudet

Les administrateurs d'Inter Bio Corse
Collège amont :
Mme. Magali GOZZI - Présidente (Elevage porcin)
M. Jacques ABBATUCCI - (Elevage bovin viande)
M. Paul BIANCHI (Elevage bovin)
M. Jean Yves FOIGNET (Apiculture)
Mme Marie-Claude SCARBONCHI (Arboriculture, castanéiculture)
M. Jérémie VERDEAU (Maraîchage)

Collège aval:
SAS Patrick BERGHMAN - Patrick BERGHMAN - Vice-président
SARL Domaine Abbatucci Distribution - Jean Charles ABBATUCCI
Castagna di vallerustie - Laurent VINCENSINI
Coopérative ALIMEA - M. DUMONT
Magasins La Roulotte - Christa DUREN

Administrateurs «Stagiaires»
Pascal Hinyot (PPAM), Jean-André CARDOSI (Agrumes), Jacques FILIPPI pour le GAEC du Petricciu (Elevage Bovin), Sébastien BONARDI (Maraîchage), Thierry ACQUAVIVA (PPAM)